



## Lampiran 01. Surat Observasi Awal



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI,  
SAINS, DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN  
Jalan Udayana Nomor 11 Singaraja Bali  
Laman: <http://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 449/UN48.11.1/KM/2025

Singaraja, 17 Februari 2025

Perihal : Surat Permohonan Data

Yth. Kepala SMK Negeri 1 Sukasada  
di Tempat

Dengan hormat, sehubungan dengan proses penyelesaian Tugas Akhir/Skripsi, maka melalui surat ini kami mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan data yang terkait dengan data yang dibutuhkan. Adapun mahasiswa yang akan melakukan pengambilan data seperti tersebut di bawah ini:

Nama : Kadek Rismayani  
NIM : 2115011048  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Jurusan : Teknologi Industri  
Data yang dibutuhkan : Wawancara (observasi) awal dengan guru terkait untuk pelaksanaan Penelitian di SMK N 1 Sukasada  
Judul Penelitian : Pengembangan Panduan Praktikum Mata Pelajaran Food and Beverage Service Berbasis Flipbook Digital untuk Siswa Perhotelan Fase F  
di SMK Negeri 1 Sukasada

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya, diucapkan terima kasih.





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI**

**UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**

**FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN**

**JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI**

Alamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116 Telepon (0362) 25571 Laman <http://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 93/UN48.11.6/KM/2025  
Perihal : Surat Permohonan Pengambilan Data

Singaraja, 17 Februari 2025

Yth. Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan  
Cq. Wakil Dekan 1  
Di Tempat

Dengan hormat,  
Sehubungan dengan proses penyelesaian Tugas Akhir / Skripsi yang dilaksanakan  
oleh saudara mahasiswa:

Nama	:	Kadek Rismayani
NIM	:	2115011048
Semester	:	VIII
Program Studi	:	Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan	:	Teknologi Industri
Fakultas	:	Teknik dan Kejuruan
Tempat Pengambilan Data	:	SMK N 1 Sukasada
Judul Penelitian	:	Pengembangan Panduan Praktikum Mata Pelajaran Food and Beverage Service berbasis Flipbook Digital untuk Siswa Perhotelan Fase F Di SMK N 1 Sukasada.
Data yang diperlukan	:	Wawancara (observasi) awal dengan guru terkait untuk pelaksanaan penelitian di sekolah SMK N 1 Sukasada.

Bersama ini kami mohonkan kepada Bapak untuk berkenan memfasilitasi kebutuhan data untuk **Tugas Akhir / Skripsi** mahasiswa yang bersangkutan.  
Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.  
Mengetahui,

Ketua Jurusan Teknologi Industri

Sekretaris Jurusan Teknologi Industri



Ketut Udy Ariawan  
NIP 197901232010121001

Gede Widayana  
NIP 197301102006041002

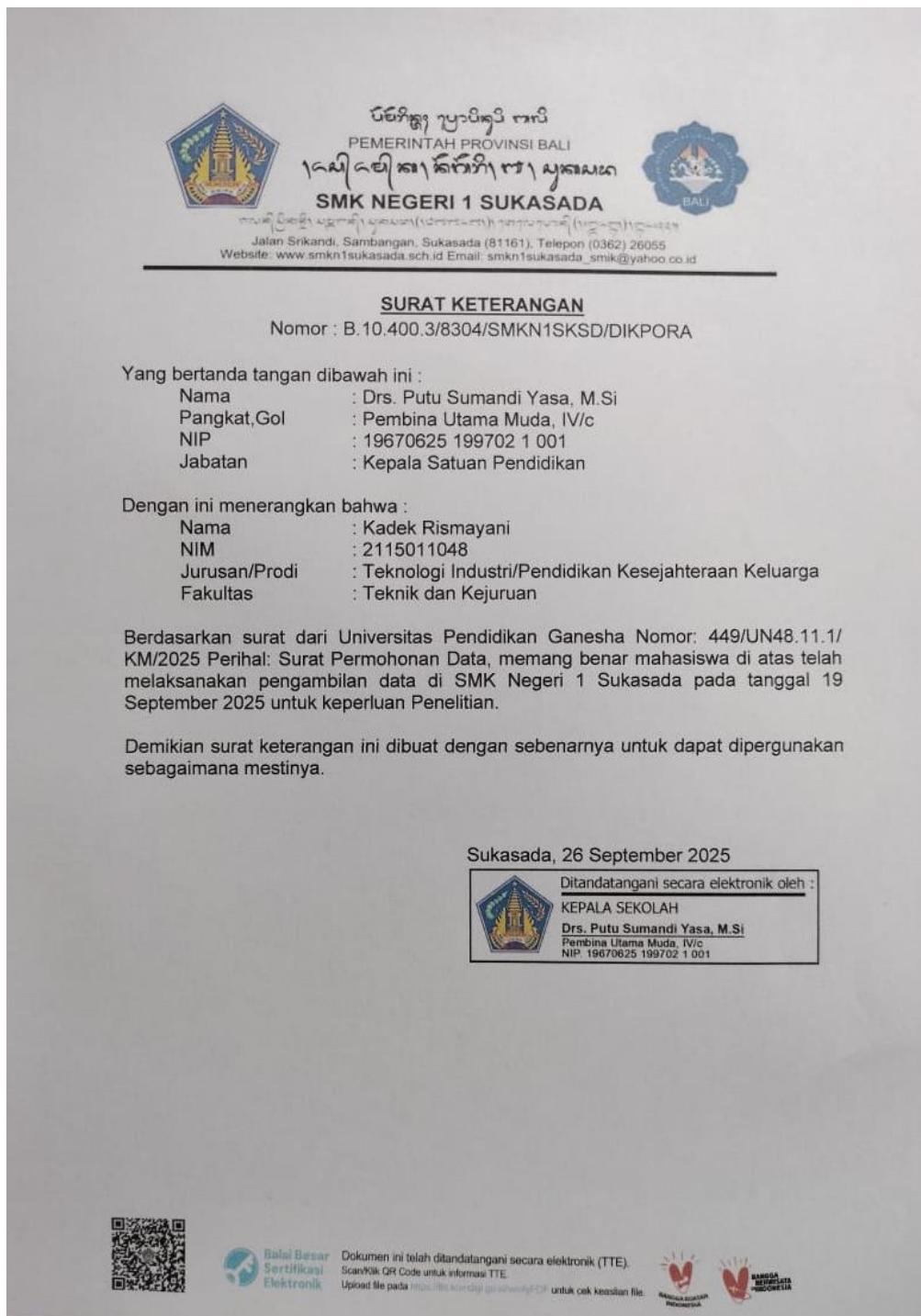
Catatan :



**Balai  
Sertifikasi  
Eletronik**

- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 ayat 1 “Informasi Eletronik dan/atau Dokumen Elektornik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah”
- Dokumen ini tertanda ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BsrE

## Lampiran 02. Surat Keterangan Pengambilan Data



## Lampiran 03. Analisis Kebutuhan

### ANALISIS KEBUTUHAN

#### A. Tujuan Analisis Kebutuhan

1. Untuk memperoleh data yang valid terkait proses pembelajaran *Food and Beverage Service* program keahlian Perhotelan di SMK N 1 Sukasada.
2. Untuk memperoleh informasi metode dan media pembelajaran yang digunakan oleh guru mata Pelajaran *Food and Beverage Service* di SMK N 1 Sukasada.
3. Untuk memperoleh informasi peserta didik terkait ketertarikan, minat dan pemahaman pembelajaran praktik *Food and Beverage Service*.

#### B. Tahap Analisis Kebutuhan

1. Tahap analisis awal: tanya jawab (wawancara) dengan menggunakan pedoman wawancara kepada guru pengajar mata Pelajaran *Food and Beverage Service* di SMK N 1 Sukasada.
2. Tahap analisis peserta didik: mengumpulkan informasi peserta didik dengan menggunakan *google form* kepada peserta didik yang pernah mengampu mata pelajaran *Food and Beverage Service* di SMK N 1 Sukasada.



## PEDOMAN WAWANCARA

Narasumber : \_\_\_\_\_

Pekerjaan : \_\_\_\_\_

Tempat : \_\_\_\_\_

Hari/Tanggal : \_\_\_\_\_

No	Komponen	Indikator	Soal	Jawaban
1.	Karakteristik Peserta didik	Motivasi Peserta Didik	Bagaimana ibu memotivasi peserta didik dalam proses pembelajaran?	_____
		Minat Peserta Didik	Bagaimana minat peserta didik saat melaksanakan pembelajaran?	_____
2.	Proses Pembelajaran	Kegiatan pembelajaran	Apakah peserta didik dapat memahami semua pembelajaran yang ibu laksanakan (pembelajaran teori dan praktikum)?	_____
3.			Menurut ibu, Apa kendala saat ini pada pembelajaran <i>Food and Beverage Service</i> berlangsung?	_____
4.		Materi pembelajaran	Menurut ibu, materi apa yang sulit untuk dipahami oleh peserta didik?	_____
5.		Metode pembelajaran	Metode pembelajaran apa yang ibu terapkan di mata Pelajaran	_____

			<i>Food and Beverage Service?</i>	
6.		Media pembelajaran	Media apa yang ibu gunakan saat ini pada mata Pelajaran <i>Food and Beverage Service</i> ?	
7.			Apakah diperlukan pengembangan media pembelajaran untuk membantu proses pembelajaran <i>Food and Beverage Service</i> ?	
8.			Apakah ibu setuju jika media pembelajaran yang dikembangkan memanfaatkan teknologi?	
9.			Apakah media <i>Flipbook</i> digital sudah dapat ibu gunakan atau belum saat pembelajaran?	
10.			Apakah ibu setuju, jika saya mengembangkan media pembelajaran dengan menggunakan <i>Flipbook</i> digital pada pembelajaran <i>Food and Beverage Service</i> ?	
11.			Fitur apa yang ibu harapkan terhadap media <i>Flipbook</i> digital yang saya kembangkan?	

**PEDOMAN WAWANCARA**

Narasumber : Ni Luh Sri Wadi S.Pd., M.Pd  
 Pekerjaan : Guru Pengajar Food and beverage Service  
 Tempat : SMK N 1 Sukasada  
 Hari/Tanggal : Selasa, 18 Februari 2025

No	Komponen	Indikator	Soal	Jawaban
1.	Karakteristik Peserta didik	Motivasi	Bagaimana ibu memotivasi peserta didik dalam proses pembelajaran?	- memberikan pujian dan menghargai apa yg dikerjakan siswa.
		Minat Peserta Didik	Bagaimana minat peserta didik saat melaksanakan pembelajaran?	- Saat ini siswa memiliki minat yg cukup baik.
2.	Proses Pembelajaran	Kegiatan pembelajaran	Apakah peserta didik dapat memahami semua pembelajaran yang ibu laksanakan?	- Untuk pem. teori masih bisa dipahami - Untuk pem. praktik masih ada beberapa siswa yg sulit memahami pembelajaran
3.			Menurut ibu, Apa kendala saat ini pada pembelajaran food and beverage service berlangsung?	- di pembelajaran praktik karena media pembelajaran yg kurang mendukung
4.		Materi	Menurut ibu, adakah	

		pembelajaran	materi yang sulit untuk dipahami oleh peserta didik?	- Menurut ibu, di Materi praktikum Fase P (Sequence of Service dan table Set up).
5.		Metode pembelajaran	Metode pembelajaran apa yang ibu terapkan di mata Pelajaran food and beverage service?	- Ceramah - diskusi - Praktikum
6.		Media pembelajaran	Media apa yang ibu gunakan saat ini pada mata Pelajaran food and beverage service?	- Modul ajar (pdf) - power point - Video youtube
7.			Apakah diperlukan pengembangan media pembelajaran untuk membantu proses pembelajaran food and beverage service?	- Sangat perlu, terutama pada Media untuk pembelajaran praktik Seperti (Panduan Praktik).
8.			Apakah ibu setuju jika media pembelajaran yang dikembangkan nanti memanfaatkan teknologi?	- Setuju . Siswa saat ini lebih senang jika pem. Menggunakan teknologi dan siswa diwajibkan untuk membawa handphone seluler ke sekolah.
9.			Apakah media Flipbook digital sudah dapat ibu gunakan atau belum saat pembelajaran?	- Saat ini belum Pernah ibu gunakan
10			Apakah ibu setuju, jika saya mengembangkan media pembelajaran dengan menggunakan flipbook digital pada	- Sangat setuju , terlebih lagi jika hal tsb memanfaatkan teknologi sehingga bisa membantu pengajar dan siswa.

			pembelajaran food and beverage service?	
--	--	--	--	--

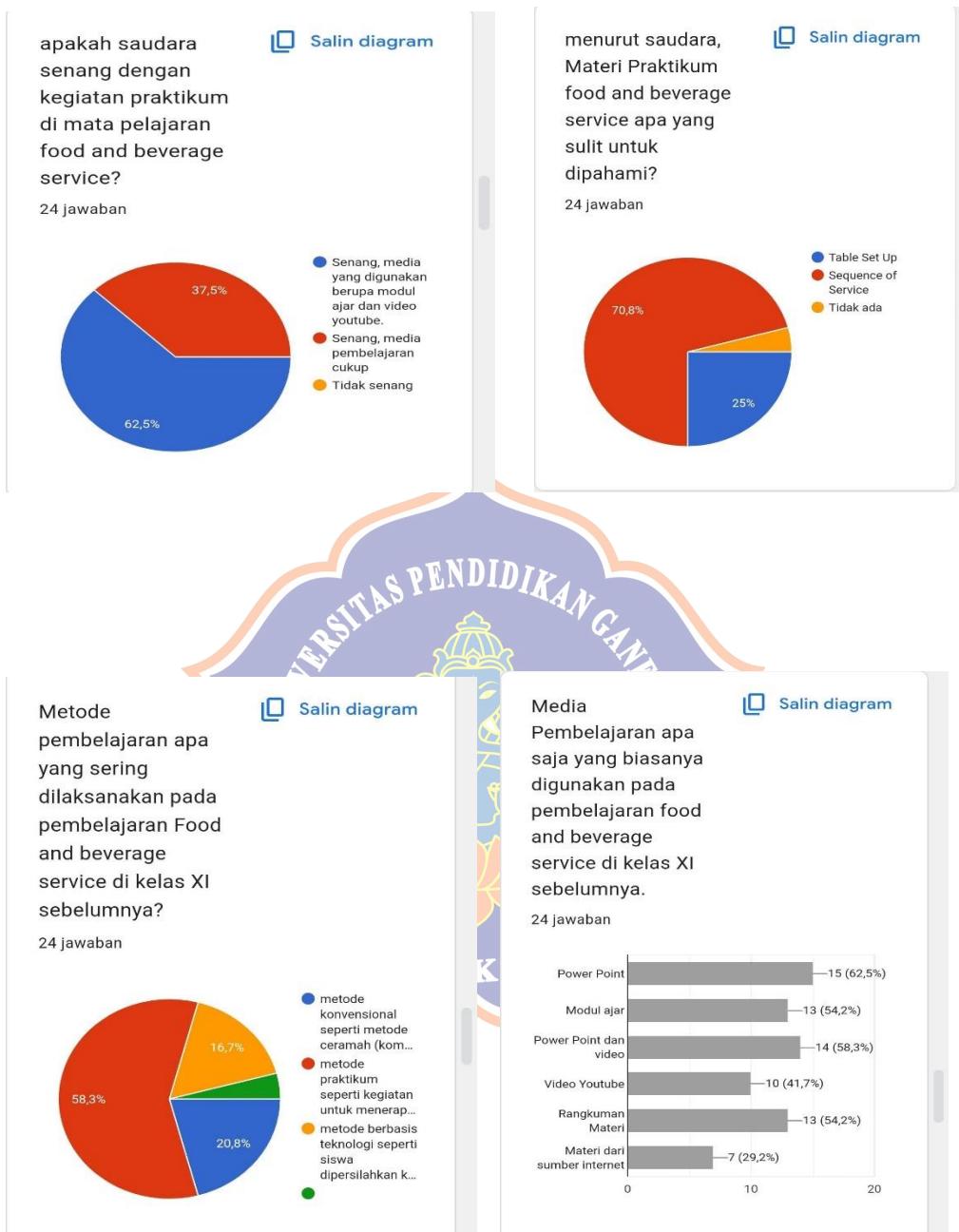
Singaraja, 18 Februari 2025



Hj. Uli Sri Wadi, SPd, M.Pd.  
NIP 19680811202212002.

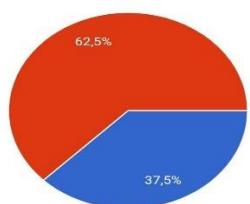


## Lampiran 04. Hasil Google form Analisis Peserta Didik



apakah saudara setuju, jika media pembelajaran food and beverage service terutama dalam pembelajaran praktikum memanfaatkan teknologi?

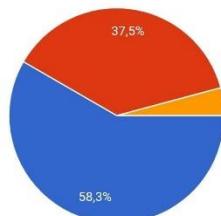
24 jawaban



Salin diagram

menurut kalian, apakah Panduan Praktikum penting untuk dikembangkan sebagai media pembelajaran praktikum?

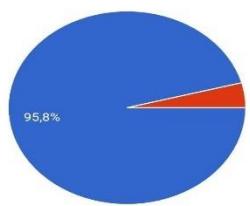
24 jawaban



Salin diagram

apakah kalian pernah menggunakan media pembelajaran Flipbook dalam proses pembelajaran food and beverage service?

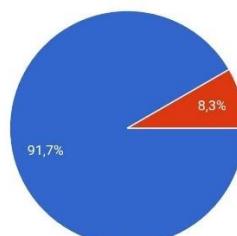
24 jawaban



Salin diagram

apakah kalian setuju jika panduan praktikum dikembangkan berupa flipbook digital?

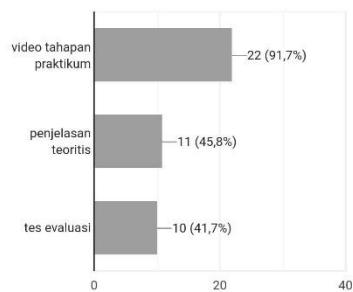
24 jawaban



Salin diagram

jika setuju, fitur apa yang kalian inginkan untuk ada di panduan praktikum yang akan dikembangkan.

24 jawaban



## Lampiran 05. Kerangka dasar produk

STORYBOARDS FLIPBOOK PANDUAN PRAKTIKUM

JUDUL

GAMBAR

NAMA  
UNIVERSITAS

KATA PENGANTAR

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR

DAFTAR ISI

PENDAHULUAN

- MATA PELAJARAN
- ELEMEN
- PETUJUK PEMBELAJARAN
- POKOK MATERI
- TUJUAN PEMBELAJARAN
- URAIAN MATERI
- DESKRIPSI SINGKAT
- TATA TERIB PRAKTIKUM
- KESEPAKATAN KELAS

PRAKTIKUM I

TABLE SET UP

- PERALATAN PRAKTIKUM
- DASAR TEORI
- TAHAPAN PRAKTIKUM TABLE SET UP
- RANGKUMAN
- TUGAS LATIHAN

PRAKTIKUM II

SEQUENCE OF SERVICE

- PERALATAN PRAKTIKUM
- TEORI DASAR
- TAHAPAN PRAKTIKUM SEQUENCE OF SERVICE
- RANGKUMAN
- TUGAS LATIHAN

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR RUJUKAN GAMBAR

DAFTAR RUJUKAN TABEL

BIOGRAFI/PENULIS

PENDAHULUAN

- DESKRIPSI SINGKAT
- RELEVANSI
- PETUJUK BELAJAR
- PETA KEDUDUKAN
- MATA PELAJARAN
- ELEMEN
- PETUJUK PEMBELAJARAN
- TUJUAN PEMBELAJARAN
- POKOK MATERI
- TATA TERIB PRAKTIKUM
- TATA TERIB PENGGUNAAN RUANG PRAKTEK
- KESEPAKATAN KELAS

PRAKTIKUM I

TABLE SET UP

- PERALATAN PRAKTIKUM
- DASAR TEORI
- TAHAPAN PRAKTIKUM TABLE SET UP
- RANGKUMAN
- TUGAS LATIHAN

DILENGKAPI GAMBAR SESUAI MATERI

DILENGKAPI VIDEO DI AKHIR TAHAPAN PRAKTIKUM SESUAI MATERI

PRAKTIKUM II

SEQUENCE OF SERVICE

- PERALATAN PRAKTIKUM
- TEORI DASAR
- TAHAPAN PRAKTIKUM SEQUENCE OF SERVICE
- RANGKUMAN
- TUGAS LATIHAN

DILENGKAPI GAMBAR SESUAI MATERI

DILENGKAPI VIDEO DI AKHIR TAHAPAN PRAKTIKUM SESUAI MATERI

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR RUJUKAN GAMBAR

DAFTAR RUJUKAN TABEL



## Lampiran 06. Uji Validitas Instrumen

### UJI INSTRUMEN

Judul Penelitian : Pengembangan *Flipbook* Panduan Praktikum *Food and Beverage Service*

Model ADDIE untuk Siswa Perhotelan SMKN 1 Sukasada.

Penyusun : Kadek Rismayani.

Pembimbing I : Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.

Pembimbing II : Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.

#### A. DEFINISI KONSEPTUAL

Definisi Konseptual adalah suatu yang menjelaskan makna istilah atau variabel penelitian yang berdasarkan landasan teori, sebagai berikut:

##### 1. *Flipbook*

Media *Flipbook* merupakan salah satu media pembelajaran yang memanfaatkan teknologi dengan menggabungkan unsur visual audio yang mudah dalam penggunaannya. *Flipbook* sebagai media pembelajaran yang memiliki kesamaan dengan buku cetak namun dalam versi digital yang dimana pada setiap halamannya dapat dibolak-balik, adanya sensasi membuka buku secara nyata dan adanya gabungan unsur suara, gambar, video dan animasi yang dapat membangkitkan minat belajar dari peserta didik. Media *Flipbook* dapat menjadi alat bantu yang efektif untuk pendidik dalam aktivitas belajar dan mengajar, serta dapat memenuhi gaya belajar peserta didik melalui visual dan audio. *Flipbook* adalah media pembelajaran yang terstruktur dalam menghadirkan alternatif yang cerdas dan menciptakan lingkungan belajar yang menarik, komunikatif, interaktif dan mendukung pemahaman siswa terhadap materi yang diberikan oleh pendidik. *Flipbook* dapat digunakan untuk mengatasi permasalahan aktivitas pembelajaran yang dikatakan penggunaan media ajar yang masih kurang. *Flipbook* dapat membantu meningkatkan pemahaman dan Kemampuan peserta didik dalam pembelajaran. Media *Flipbook* memiliki keunggulan dibandingkan dengan buku cetak atau modul karena *Flipbook*

tidak hanya menyajikan tulisan materi melainkan adanya elemen-elemen yang terdapat pada *Flipbook* seperti animasi, video, gambar dan audio yang menjadi daya tarik media pembelajaran. Selain adanya elemen pada media *Flipbook* juga dilengkapi dengan fitur-fitur yang membantu *Flipbook* agar mudah dalam penggunaanya. Sehingga dengan demikian media *Flipbook* dapat membantu meningkatkan pemahaman pembelajaran.

## 2. Panduan Praktikum

Panduan praktikum merupakan sebuah buku petunjuk yang disusun secara terstruktur untuk memberikan pedoman kepada peserta didik dalam melaksanakan praktikum. Panduan ini bertujuan untuk memberikan arahan peserta mengenai prosedur pelaksanaan praktikum agar terjalan secara maksimal dan sesuai dengan tujuan pembelajaran. Dalam isi panduan praktikum yang dikembangkan adanya tata tertib pelaksanaan praktikum, kesepakatan kelas saat praktikum dilaksanakan, dasar teori materi praktikum, tujuan praktikum, peralatan praktikum, tahapan pelaksanaan praktikum, penugasan dan kriteria penilaian guru. Panduan Praktikum merupakan suatu buku yang didalamnya dilengkapi dengan arahan kegiatan praktikum seperti tata cara persiapan, pelaksanaan, analisis dan penugasan yang bertujuan untuk memberikan berbagai informasi kepada peserta didik dalam pelaksanaan praktikum dengan tujuan memperkecil adanya resiko kecelakaan kerja yang memungkinkan terjadi (Siswiyanti, 2023). Dengan adanya panduan ini, diharapkan peserta didik dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam pelaksanaan praktikum serta dari panduan ini juga berfungsi untuk memastikan bahwa praktikum yang dilaksanakan dapat terjalan dengan aman dan sesuai standar operasional yang berlaku.

## 3. *Food and Beverage Service*

*Food and Beverage Service* adalah salah satu Pelajaran yang diberikan kepada peserta didik di jurusan perhotelan yang mengajarkan tentang pelayanan makanan dan minuman. *Food and Beverage Service* suatu kegiatan yang mencakup seluruh proses penyajian makanan dan minuman kepada tamu atau pelanggan, baik dalam konteks komersial seperti restoran,

hotel, dan kafe. *Food and Beverage Service* adalah salah satu bagian dari *Food and Beverage Department*, yang memiliki tugas menyediakan dan menawarkan menu makanan dan minuman yang ada kepada tamu dan meningkatkan kepuasan pelanggan dengan memberikan pelayanan terbaik. *Food and Beverage Service* merupakan bagian inti dari industri hospitality yang berfokus pada kepuasan tamu melalui pelayanan yang cepat, ramah, profesional, dan sesuai dengan standar mutu serta etika kerja.

## B. DEFINISI OPERASIONAL

Definisi Operasional adalah pemaparan suatu konsep atau variabel ke dalam bentuk yang dapat diukur, diamati, atau diuji secara empiris dalam konteks penelitian. Definisi ini menggambarkan suatu konsep yang akan dioperasionalkan atau diwujudkan dalam bentuk indikator secara konkret dan terukur. Dengan kata lain, definisi operasional menjelaskan cara mengukur atau mengamati suatu konsep abstrak agar bisa digunakan dalam proses penelitian. Penjabaran definisi operasional variabel ini penting untuk menghindari ambiguitas dan memastikan bahwa disetiap variabel yang diteliti memiliki kriteria yang jelas dan indikator yang terukur serta semua pihak memahami konsepnya.

### 1. *Flipbook Panduan Praktikum Food and Beverage Service*

Media *Flipbook* merupakan salah satu media yang memanfaatkan teknologi dengan menggabungkan unsur audio visual yang memudahkan peserta didik dalam penggunaannya. *Flipbook* memiliki sensasi seperti membaca buku secara nyata dan didukung dengan adanya teks berupa materi, gambar, video, musik, dan animasi. Kriteria *Flipbook* yang baik adalah media *Flipbook* yang digunakan ketika aktivitas pembelajaran dapat efektif, efisien dan fleksibel (Marvelia & Rukmi, 2022) yaitu: (a) Media *Flipbook* yang efektif adalah media yang mencakup dengan adanya gambar, animasi, teks, audio dan video sebagai pendukung materi yang disajikan. (b) Media *Flipbook* yang efisien adalah media pembelajaran yang tidak perlu di cetak dengan banyak biaya, media dapat digunakan dengan media teknologi yang dimiliki oleh masing-masing siswa seperti handphone (telepon seluler). (c) Media *Flipbook* yang fleksibel adalah media yang memanfaatkan teknologi menjadi lebih fleksibel karena

mudah dalam mengakses media pembelajaran dan dapat dilakukan dimanapun dan kapanpun sesuai kebutuhan peserta didik. Adapun karakteristik pada *Flipbook* untuk memperjelas suatu media pembelajaran berbasis *Flipbook* sebagai berikut (Rosyidah, 2023) meliputi: (1) Media *Flipbook* pada halaman cover atau depan akan adanya sensasi seperti membuka buku secara nyata (*Flipping experience*). (2) Media *Flipbook* yang dikembangkan dapat dikombinasikan dengan file video untuk mendukung suatu materi yang disajikan. (3) Media *Flipbook* yang dikembangkan juga dapat dikombinasikan dengan gambar dan music sebagai pendukung tambahan dalam media. (4) Adanya fasilitas pencarian, zoom in dan zoom out serta fitur lain pada *Flipbook* untuk memudahkan pada pencarian materi.

Panduan Praktikum merupakan suatu buku petunjuk yang dibuat untuk membantu pembelajaran praktikum. Panduan Praktikum menjadi salah satu media pembelajaran yang menyajikan sumber informasi bacaan tentang pelaksanaan pembelajaran praktikum agar dapat terlaksana, baik secara individu ataupun berkelompok untuk mencapai tujuan pembelajaran. Pada panduan praktikum yang dibuat perlu adanya komponen-komponen petunjuk praktikum, sebagai berikut: (1) Judul Praktikum, (2) Tujuan Praktikum, (3) Dasar Teori, (4) Alat dan Bahan, (5) Cara Kerja atau tahapan praktikum, (6) Evaluasi seperti: rangkuman dan pertanyaan (Fauziah & Fahrudin, 2022).

*Food and Beverage Service* adalah salah satu bagian dari *food and beverage departement*. “Food” artinya Makanan, “Beverage” artinya Minuman dan “Service” artinya Pelayanan. Jadi *Food and Beverage Service* artinya pelayanan makanan dan minuman yang dapat ditemukan di sebuah restoran. *Food and Beverage Service* adalah bagian yang memiliki tugas pokok dalam menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman kepada para tamu atau pengunjung di restoran baik itu di hotel maupun di luar hotel. Pembelajaran *Food and Beverage Service* di SMK Negeri 1 Sukasada dengan 2 proses pembelajaran yakni pembelajaran teori dan praktek. Pembelajaran ini diterapkan ke peserta didik jurusan perhotelan salah satunya kelas XI (Fase F). Pada Penelitian ini adapun dua (2) materi yang dibahas di media *Flipbook* yang sesuai dengan

capaian tujuan pembelajaran meliputi (a) *Table Set Up*, dan (b) Melaksanakan Tugas Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman.

### C. KISI-KISI INSTRUMEN

#### Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan *Flipbook* Panduan Praktikum untuk Ahli Materi

Kriteria	Indikator	Nomor Butir Soal
Isi/Materi	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran dalam Modul kurikulum Merdeka.	1
	Kelengkapan materi mendukung CP mata Pelajaran <i>Food and Beverage Service</i> .	2
	Ketepatan rangkuman terhadap materi <i>Table Set Up</i> .	3
	Ketepatan rangkuman terhadap materi <i>Sequence of Service</i> .	4
	Ketepatan tugas latihan terhadap materi <i>Table Set Up</i> .	5
	Ketepatan tugas latihan terhadap materi <i>Sequence of Service</i> .	6
Bahasa	Bahasa yang digunakan baku sesuai kaidah EYD.	7
	Kalimat disusun dengan jelas.	8
	Penggunaan kalimat yang mudah pahami.	9
	Penggunaan tanda baca tepat sesuai dengan kaidah penulisan.	10
Tampilan	Tampilan gambar menarik sesuai konteks materi.	11
	Tampilan video menarik sesuai konteks materi.	12
	Teks ditampilkan secara menarik.	13
	Penyajian Gambar sesuai dengan keterangan materi.	14

	Penyajian Video sesuai dengan keterangan materi.	15
	Kesesuaian halaman mengikuti alur pembelajaran.	16

**Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan *Flipbook* Panduan Praktikum untuk Ahli Media**

Kriteria	Indikator	Nomor Butir Soal
Tampilan	Keseimbangan tampilan warna.	1
	Kesesuaian tampilan dari segi teks.	2
	Kesesuaian tampilan dari segi gambar.	3
	Kesesuaian penempatan gambar.	4
	Kesesuaian penempatan video.	5
	Kesesuaian gambar dengan keterangan materi.	6
	Kesesuaian video dengan keterangan materi.	7
	Kemenarikan penyajian gambar.	8
	Kemenarikan penyajian video.	9
	Kemenarikan sampul/cover.	10
	Kesesuaian penggunaan jenis huruf.	11
	Kesesuaian penggunaan ukuran huruf.	12
Pengoperasian	Kemudahan penggunaan <i>Flipbook</i> .	13
	Kemudahan mengakses <i>Flipbook</i> ( <i>Fleksibilitas</i> ).	14

## Kisi-kisi Instrumen Uji Produk *Flipbook* Panduan Praktikum untuk Siswa

<b>Aspek</b>	<b>Indikator</b>	<b>Nomor Butir Soal</b>
Aspek materi	Penyajian materi di Panduan Praktikum pada <i>Flipbook</i> mudah dipahami.	1
	Penyajian materi pada <i>Flipbook</i> dapat mempermudah proses pembelajaran.	2
	Materi yang disajikan lengkap sehingga saya bisa menguasai materi pembelajaran.	3
Aspek Tampilan <i>Flipbook</i> Panduan Praktikum	Tampilan Panduan Praktikum pada <i>Flipbook</i> menarik.	4
	Teks pada <i>Flipbook</i> sederhana dan jelas.	5
	Perpaduan warna yang digunakan seimbang.	6
	Tampilan gambar pada <i>Flipbook</i> menarik.	7
	Tampilan video yang digunakan jelas.	8
Aspek Penggunaan <i>Flipbook</i> Panduan Praktikum	Panduan Praktikum pada <i>Flipbook</i> dapat digunakan dengan mudah.	9
	Panduan Praktikum pada <i>Flipbook</i> dapat digunakan secara mandiri ( <i>Fleksibilitas</i> ).	10
	Penggunaan media <i>Flipbook</i> membuat proses pembelajaran lebih menarik.	11
	Penggunaan media <i>Flipbook</i> membuat proses pembelajaran tidak membosankan.	12

## D. INSTRUMEN

### UJI INSTRUMEN

#### PENGEMBANGAN *FLIPBOOK* PANDUAN PRAKTIKUM *FOOD AND BEVERAGE SERVICE* MODEL ADDIE UNTUK SISWA PERHOTELAN SMK N 1 SUKASADA

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan pengembangan *Flipbook* Panduan Praktikum *Food and Beverage Service* Model ADDIE untuk Siswa Perhotelan SMKN 1 Sukasada, dan melalui instrumen ini memohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap butir instrumen yang telah disusun. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki kualitas intrumen, sehingga bisa dikatakan layak atau tidak untuk instrumen digunakan.

#### Petunjuk Pengisian :

- Penilaian diberikan pada kolom penilaian yang telah disediakan dengan tanda centang (✓).
- Rentangan penilaian:
  - a. Relevan : Untuk butir instrument yang dikatakan layak
  - b. Tidak Relevan : Untuk butir instrument yang dikatakan tidak layak
- Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

#### Instrumen Uji Kelayakan *Flipbook* untuk Ahli Materi

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran dalam Modul kurikulum Merdeka.	✓		
2.	Kelengkapan materi mendukung CP mata Pelajaran <i>Food and Beverage</i>	✓		

	<i>Service.</i>			
3.	Ketepatan rangkuman terhadap materi Table Set Up.	✓		
4.	Ketepatan rangkuman terhadap materi Sequence of Service.	✓		
5.	Ketepatan tugas latihan terhadap materi Table Set Up.	✓		
6.	Ketepatan tugas latihan terhadap materi Sequence of Service.	✓		
7.	Bahasa yang digunakan baku sesuai kaidah EYD.	✓		
8.	Kalimat disusun dengan jelas.	✓		
9.	Penggunaan kalimat yang mudah pahami.	✓		
10.	Penggunaan tanda baca tepat sesuai dengan kaidah penulisan.	✓		
11.	Tampilan gambar menarik sesuai konteks materi.	✓		
12.	Tampilan video menarik sesuai konteks materi.	✓		
13.	Teks ditampilkan secara menarik.	✓		
14.	Penyajian Gambar sesuai dengan keterangan materi.	✓		
15.	Penyajian Video sesuai dengan keterangan materi.	✓		
16.	Kesesuaian halaman mengikuti alur pembelajaran.	✓		

## UJI INSTRUMEN

### PENGEMBANGAN FLIPBOOK PANDUAN PRAKTIKUM FOOD AND BEVERAGE SERVICE MODEL ADDIE UNTUK SISWA PERHOTELAN SMK N 1 SUKASADA

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan pengembangan *Flipbook* Panduan Praktikum *Food and Beverage Service* Model ADDIE untuk Siswa Perhotelan SMK N 1 Sukasada, dan melalui instrumen ini memohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap butir instrumen yang telah disusun. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki kualitas intrumen, sehingga bisa dikatakan layak atau tidak untuk instrumen digunakan.

#### Petunjuk Pengisian :

- Penilaian diberikan pada kolom penilaian yang telah disediakan dengan tanda centang (✓).
- Rentangan penilaian:
  - c. Relevan : Untuk butir instrument yang dikatakan layak
  - d. Tidak Relevan : Untuk butir instrument yang dikatakan tidak layak
- Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

#### Instrumen Uji Kelayakan *Flipbook* untuk Ahli Media

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Keseimbangan tampilan warna.	✓		
2.	Kesesuaian tampilan dari segi teks.	✓		
3.	Kesesuaian tampilan dari segi gambar.	✓		
4.	Kesesuaian penempatan gambar.	✓		
5.	Kesesuaian penempatan video.	✓		

6.	Kesesuaian gambar dengan keterangan materi.	✓		
7.	Kesesuaian video dengan keterangan materi.	✓		
8.	Kemenarikan penyajian gambar.	✓		
9.	Kemenarikan penyajian video.	✓		
10.	Kemenarikan sampul/cover.	✓		
11.	Kesesuaian penggunaan jenis huruf.	✓		
12.	Kesesuaian penggunaan ukuran huruf.	✓		
13.	Kemudahan penggunaan <i>Flipbook</i> .	✓		
14.	Kemudahan mengakses <i>Flipbook</i> ( <i>Fleksibilitas</i> )	✓		

## UJI INSTRUMEN

### PENGEMBANGAN FLIPBOOK PANDUAN PRAKTIKUM FOOD AND BEVERAGE SERVICE MODEL ADDIE UNTUK SISWA PERHOTELAN SMK N 1 SUKASADA

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan pengembangan *Flipbook* Panduan Praktikum *Food and Beverage Service* Model ADDIE untuk Siswa Perhotelan SMK N 1 Sukasada, dan melalui instrumen ini memohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap butir instrumen yang telah disusun. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki kualitas instrumen, sehingga bisa dikatakan layak atau tidak untuk instrumen digunakan.

#### Petunjuk Pengisian:

- Penilaian diberikan pada kolom penilaian yang telah disediakan dengan tanda centang (✓).
- Rentangan penilaian:
  - e. Relevan : Untuk butir instrument yang dikatakan layak
  - f. Tidak Relevan : Untuk butir instrument yang dikatakan tidak layak
- Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

#### Instrumen Uji Kelayakan *Flipbook* untuk Siswa

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Materi yang disajikan dalam Panduan Praktikum pada <i>Flipbook</i> mudah dipahami.	✓		
2.	Penyajian materi pada <i>Flipbook</i> dapat mempermudah proses pembelajaran.	✓		
3.	Materi yang disajikan lengkap sehingga saya bisa menguasai materi pembelajaran.	✓		

4.	Tampilan Panduan Praktikum pada <i>Flipbook</i> menarik.	✓		
5.	Teks pada <i>Flipbook</i> sederhana dan jelas.	✓		
6.	Perpaduan warna yang digunakan seimbang.	✓		
7.	Tampilan gambar pada <i>Flipbook</i> menarik.	✓		
8.	Tampilan video yang digunakan jelas.	✓		
9.	Panduan Praktikum pada <i>Flipbook</i> dapat digunakan dengan mudah.	✓		
10.	Panduan Praktikum pada <i>Flipbook</i> dapat digunakan secara mandiri ( <i>Fleksibilitas</i> ).	✓		
11.	Penggunaan media <i>Flipbook</i> membuat proses pembelajaran lebih menarik.	✓		
12.	Penggunaan media <i>Flipbook</i> membuat proses pembelajaran tidak membosankan.	✓		

**SARAN**

*Revisi sudah dilakukan sesuai manfaat.*

**KESIMPULAN:**

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi
- Tidak layak

Singaraja, 19 JUN 2025

Validator/Ahli,



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.

NIP. 196504191990032001

## UJI INSTRUMEN

### PENGEMBANGAN *FLIPBOOK* PANDUAN PRAKTIKUM *FOOD AND BEVERAGE SERVICE* MODEL ADDIE UNTUK SISWA PERHOTELAN SMK N 1 SUKASADA

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan pengembangan *Flipbook* Panduan Praktikum *Food and Beverage Service* Model ADDIE untuk Siswa Perhotelan SMKN 1 Sukasada, dan melalui instrumen ini memohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap butir instrumen yang telah disusun. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki kualitas intrumen, sehingga bisa dikatakan layak atau tidak untuk instrumen digunakan.

#### Petunjuk Pengisian :

- Penilaian diberikan pada kolom penilaian yang telah disediakan dengan tanda centang (✓).
- Rentangan penilaian:
  - a. Relevan : Untuk butir instrument yang dikatakan layak
  - b. Tidak Relevan : Untuk butir instrument yang dikatakan tidak layak
- Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

#### Instrumen Uji Kelayakan *Flipbook* untuk Ahli Materi

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran dalam Modul kurikulum Merdeka.	✓		

2.	Kelengkapan materi mendukung CP mata Pelajaran <i>Food and Beverage Service</i> .	√		
3.	Ketepatan rangkuman terhadap materi <i>Table Set Up</i> .	√		
4.	Ketepatan rangkuman terhadap materi <i>Sequence of Service</i> .	√		
5.	Ketepatan tugas latihan terhadap materi <i>Table Set Up</i> .	√		
6.	Ketepatan tugas latihan terhadap materi <i>Sequence of Service</i> .	√		
7.	Bahasa yang digunakan baku sesuai kaidah EYD.	√		
8.	Kalimat disusun dengan jelas.	√		
9.	Penggunaan kalimat yang mudah pahami.	√		
10.	Penggunaan tanda baca tepat sesuai dengan kaidah penulisan.	√		
11.	Tampilan gambar menarik sesuai konteks materi.	√		
12.	Tampilan video menarik sesuai konteks materi.	√		
13.	Teks ditampilkan secara menarik.	√		
14.	Penyajian Gambar sesuai dengan keterangan materi.	√		
15.	Penyajian Video sesuai dengan keterangan materi.	√		
16.	Kesesuaian halaman mengikuti alur pembelajaran.	√		

## UJI INSTRUMEN

### PENGEMBANGAN *FLIPBOOK* PANDUAN PRAKTIKUM *FOOD AND BEVERAGE SERVICE* MODEL ADDIE UNTUK SISWA PERHOTELAN SMK N 1 SUKASADA

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan pengembangan *Flipbook* Panduan Praktikum *Food and Beverage Service* Model ADDIE untuk Siswa Perhotelan SMK N 1 Sukasada, dan melalui instrumen ini memohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap butir instrumen yang telah disusun. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki kualitas instrumen, sehingga bisa dikatakan layak atau tidak untuk instrumen digunakan.

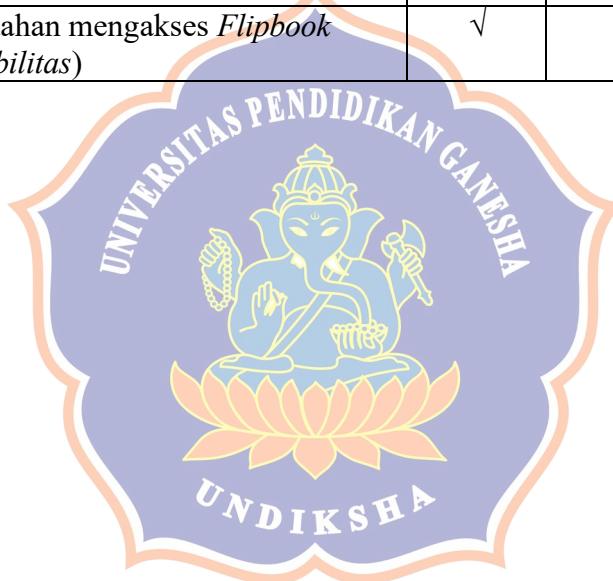
#### Petunjuk Pengisian :

- Penilaian diberikan pada kolom penilaian yang telah disediakan dengan tanda centang (✓).
- Rentangan penilaian:
  - a. Relevan : Untuk butir instrument yang dikatakan layak
  - b. Tidak Relevan : Untuk butir instrument yang dikatakan tidak layak
- Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

#### Instrumen Uji Kelayakan *Flipbook* untuk Ahli Media

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Keseimbangan tampilan warna.	✓		
2.	Kesesuaian tampilan dari segi teks.	✓		
3.	Kesesuaian tampilan dari segi gambar.	✓		

4.	Kesesuaian penempatan gambar.	√		
5.	Kesesuaian penempatan video.	√		
6.	Kesesuaian gambar dengan keterangan materi.	√		
7.	Kesesuaian video dengan keterangan materi.	√		
8.	Kemenarikan penyajian gambar.	√		
9.	Kemenarikan penyajian video.	√		
10.	Kemenarikan sampul/cover.	√		
11.	Kesesuaian penggunaan jenis huruf.	√		
12.	Kesesuaian penggunaan ukuran huruf.	√		
13.	Kemudahan penggunaan <i>Flipbook</i> .	√		
14.	Kemudahan mengakses <i>Flipbook</i> ( <i>Fleksibilitas</i> )	√		



## UJI INSTRUMEN

### PENGEMBANGAN *FLIPBOOK* PANDUAN PRAKTIKUM *FOOD AND BEVERAGE SERVICE* MODEL ADDIE UNTUK SISWA PERHOTELAN SMK N 1 SUKASADA

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan pengembangan *Flipbook* Panduan Praktikum *Food and Beverage Service* Model ADDIE untuk Siswa Perhotelan SMK N 1 Sukasada, dan melalui instrumen ini memohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap butir instrumen yang telah disusun. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki kualitas intrumen, sehingga bisa dikatakan layak atau tidak untuk instrumen digunakan.

#### Petunjuk Pengisian:

- 
- Penilaian diberikan pada kolom penilaian yang telah disediakan dengan tanda centang (✓).
  - Rentangan penilaian:
    - a. Relevan : Untuk butir instrument yang dikatakan layak
    - b. Tidak Relevan : Untuk butir instrument yang dikatakan tidak layak
  - Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

#### Instrumen Uji Kelayakan *Flipbook* untuk Siswa

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Materi yang disajikan dalam Panduan Praktikum pada <i>Flipbook</i> mudah dipahami.	✓		
2.	Penyajian materi pada <i>Flipbook</i> dapat mempermudah proses pembelajaran.	✓		
3.	Materi yang disajikan lengkap sehingga saya bisa menguasai materi pembelajaran.	✓		

4.	Tampilan Panduan Praktikum pada <i>Flipbook</i> menarik.	√		
5.	Teks pada <i>Flipbook</i> sederhana dan jelas.	√		
6.	Perpaduan warna yang digunakan seimbang.	√		
7.	Tampilan gambar pada <i>Flipbook</i> menarik.	√		
8.	Tampilan video yang digunakan jelas.	√		
9.	Panduan Praktikum pada <i>Flipbook</i> dapat digunakan dengan mudah.	√		
10.	Panduan Praktikum pada <i>Flipbook</i> dapat digunakan secara mandiri ( <i>Fleksibilitas</i> ).	√		
11.	Penggunaan media <i>Flipbook</i> membuat proses pembelajaran lebih menarik.	√		
12.	Penggunaan media <i>Flipbook</i> membuat proses pembelajaran tidak membosankan.	√		

#### SARAN

Revisi sesuai masukan dan silahkan dilanjutkan.....

.....

#### KESIMPULAN:

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi
- Tidak Layak

Singaraja, 18 Juni 2025

Validator/Ahli,



**Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd.**

NIP. 197508012006042001

## Lampiran 07. Uji produk ahli Materi

V

### INSTRUMEN UJI AHLI MATERI

Judul : Pengembangan *Flipbook* Panduan Praktikum *Food and Beverage Service* Model ADDIE Untuk Siswa Perhotelan SMKN 1 Sukasada.

Nama Ahli : Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.

NIP : 196504191990032001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Sehubungan dengan Pengembangan *Flipbook* Panduan Praktikum *Food and Beverage Service* Model ADDIE Untuk Siswa Perhotelan SMK N 1 Sukasada, maka melalui angket/instrumen ini saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap produk yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas produk ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak media *Flipbook* ini digunakan.

Petunjuk :

1. Sebelum angket diisi, pastikan anda telah melihat *Flipbook* Panduan Praktikum *Food and Beverage Service*.
2. Berikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia, sesuai dengan penilaian yang diberikan.
3. Rentang Penilaian :  
5 : Sangat Setuju (SS)  
4 : Setuju (S)  
3 : Kurang Setuju (KS)  
2 : Tidak Setuju (TS)  
1 : Sangat Tidak Setuju (STS)
4. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang disediakan.

**Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan *Flipbook* Panduan Praktikum untuk Ahli Materi**

<b>Kriteria</b>	<b>Indikator</b>	<b>Nomor Butir Soal</b>
Isi/Materi	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran dalam Modul kurikulum Merdeka.	1
	Kelengkapan materi mendukung CP mata Pelajaran <i>Food and Beverage Service</i> .	2
	Ketepatan rangkuman terhadap materi <i>Table Set Up</i> .	3
	Ketepatan rangkuman terhadap materi <i>Sequence of Service</i> .	4
	Ketepatan tugas latihan terhadap materi <i>Table Set Up</i> .	5
	Ketepatan tugas latihan terhadap materi <i>Sequence of Service</i> .	6
Bahasa	Bahasa yang digunakan baku sesuai kaidah EYD.	7
	Kalimat disusun dengan jelas.	8
	Penggunaan kalimat yang mudah pahami.	9
	Penggunaan tanda baca tepat sesuai dengan kaidah penulisan.	10
Tampilan	Tampilan gambar menarik sesuai konteks materi.	11
	Tampilan video menarik sesuai konteks materi.	12
	Teks ditampilkan secara menarik.	13
	Penyajian gambar sesuai dengan keterangan materi.	14
	Penyajian video sesuai dengan keterangan materi.	15
	Kesesuaian halaman mengikuti alur pembelajaran.	16

**Aspek Penilaian**

<b>No</b>	<b>Pernyataan</b>	<b>Skor</b>					<b>Keterangan</b>
		<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	
1.	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran dalam Modul Kurikulum Merdeka.	✓					
2.	Kelengkapan materi mendukung CP mata Pelajaran <i>Food and Beverage Service</i> .	✓					

3.	Ketepatan rangkuman terhadap materi <i>Table Set Up</i> .	✓				
4.	Ketepatan rangkuman terhadap materi <i>Sequence of Service</i> .	✓				
5.	Ketepatan tugas latihan terhadap materi <i>Table Set Up</i> .	✓				
6.	Ketepatan tugas latihan terhadap materi <i>Sequence of Service</i> .	✓				
7.	Bahasa yang digunakan baku sesuai kaidah EYD.	✓				
8.	Kalimat disusun dengan jelas.	✓				
9.	Penggunaan kalimat yang mudah pahami.	✓				
10.	Penggunaan tanda baca tepat sesuai dengan kaidah penulisan.	✓				
11.	Tampilan gambar menarik sesuai konteks materi.	✓				
12.	Tampilan video menarik sesuai konteks materi.	✓				
13.	Teks ditampilkan secara menarik.	✓				
14.	Penyajian gambar sesuai dengan keterangan materi.	✓				
15.	Penyajian video sesuai dengan keterangan materi.	✓				
16.	Kesesuaian halaman mengikuti alur pembelajaran.	✓				

Saran:

Media Pembelajaran ini sudah direvisi sesuai dengan  
materi

Singaraja, 9 September 2025.  
Penilai,

Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.  
NIP. 196504191990032001

## INSTRUMEN UJI AHLI MATERI

Judul : Pengembangan *Flipbook* Panduan Praktikum *Food and Beverage Service* Model ADDIE Untuk Siswa Perhotelan SMKN 1 Sukasada.

Nama Ahli : **Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.**

NIP : 197309022002122001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Sehubungan dengan Pengembangan *Flipbook* Panduan Praktikum *Food and Beverage Service* Model ADDIE Untuk Siswa Perhotelan SMK N 1 Sukasada, maka melalui angket/instrumen ini saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap produk yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas produk ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak media *Flipbook* ini digunakan.

Petunjuk :

4. Sebelum angket diisi, pastikan anda telah melihat *Flipbook* Panduan Praktikum *Food and Beverage Service*.

5. Berikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia, sesuai dengan penilaian yang diberikan.

6. Rentang Penilaian :

5 : Sangat Setuju (SS)

4 : Setuju (S)

3 : Kurang Setuju (KS)

2 : Tidak Setuju (TS)

1 : Sangat Tidak Setuju (STS)

4. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang disediakan.

**Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan *Flipbook* Panduan Praktikum untuk Ahli Materi**

<b>Kriteria</b>	<b>Indikator</b>	<b>Nomor Butir Soal</b>
Isi/Materi	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran dalam Modul kurikulum Merdeka.	1
	Kelengkapan materi mendukung CP mata Pelajaran <i>Food and Beverage Service</i> .	2
	Ketepatan rangkuman terhadap materi <i>Table Set Up</i> .	3
	Ketepatan rangkuman terhadap materi <i>Sequence of Service</i> .	4
	Ketepatan tugas latihan terhadap materi <i>Table Set Up</i> .	5
	Ketepatan tugas latihan terhadap materi <i>Sequence of Service</i> .	6
Bahasa	Bahasa yang digunakan baku sesuai kaidah EYD.	7
	Kalimat disusun dengan jelas.	8
	Penggunaan kalimat yang mudah pahami.	9
	Penggunaan tanda baca tepat sesuai dengan kaidah penulisan.	10
Tampilan	Tampilan gambar menarik sesuai konteks materi.	11
	Tampilan video menarik sesuai konteks materi.	12
	Teks ditampilkan secara menarik.	13
	Penyajian gambar sesuai dengan keterangan materi.	14
	Penyajian video sesuai dengan keterangan materi.	15
	Kesesuaian halaman mengikuti alur pembelajaran.	16

**Aspek Penilaian**

<b>No</b>	<b>Pernyataan</b>	<b>Skor</b>					<b>Keterangan</b>
		<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	
1.	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran dalam Modul Kurikulum Merdeka.	✓					
2.	Kelengkapan materi mendukung CP mata Pelajaran <i>Food and Beverage Service</i> .	✓					

3.	Ketepatan rangkuman terhadap materi <i>Table Set Up</i> .	✓					
4.	Ketepatan rangkuman terhadap materi <i>Sequence of Service</i> .	✓					
5.	Ketepatan tugas latihan terhadap materi <i>Table Set Up</i> .	✓					
6.	Ketepatan tugas latihan terhadap materi <i>Sequence of Service</i> .	✓					
7.	Bahasa yang digunakan baku sesuai kaidah EYD.		✓				
8.	Kalimat disusun dengan jelas.		✓				
9.	Penggunaan kalimat yang mudah pahami.		✓				
10.	Penggunaan tanda baca tepat sesuai dengan kaidah penulisan.		✓				
11.	Tampilan gambar menarik sesuai konteks materi.	✓					
12.	Tampilan video menarik sesuai konteks materi.	✓					
13.	Teks ditampilkan secara menarik.	✓					
14.	Penyajian gambar sesuai dengan keterangan materi.	✓					
15.	Penyajian video sesuai dengan keterangan materi.	✓					
16.	Kesesuaian halaman mengikuti alur pembelajaran.	✓					

Saran:

Susun kalimat SPOK

Gambar & beri sumber

Materi disertai dan sumber yang relevan

Singaraja, 11 September 2025  
Penilai,

**Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.**  
NIP. 197309022002122001

## Lampiran 08. Uji produk ahli media

### INSTRUMEN UJI AHLI MEDIA

Judul : Pengembangan *Flipbook* Panduan Praktikum *Food and Beverage Service* Model ADDIE Untuk Siswa Perhotelan SMKN 1 Sukasada.  
Nama Ahli : **Dr. Dewa Gede Agus Putra Prabawa, S.Pd., M.Pd.**  
NIP : 198908082024211004  
Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Sehubungan dengan Pengembangan *Flipbook* Panduan Praktikum *Food and Beverage Service* Model ADDIE Untuk Siswa Perhotelan SMK N 1 Sukasada, maka melalui angket/instrumen ini saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap produk yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas produk ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak media *Flipbook* ini digunakan.

Petunjuk :

1. Sebelum angket diisi, pastikan anda telah melihat *Flipbook* Panduan Praktikum *Food and Beverage Service*.
2. Berikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia, sesuai dengan penilaian yang diberikan.
3. Rentang Penilaian :  
5 : Sangat Setuju (SS)  
4 : Setuju (S)  
3 : Kurang Setuju (KS)  
2 : Tidak Setuju (TS)  
1 : Sangat Tidak Setuju (STS)
4. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang disediakan.

**Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan *Flipbook* Panduan Praktikum untuk Ahli Media**

<b>Kriteria</b>	<b>Indikator</b>	<b>Nomor Butir Soal</b>
Tampilan	Keseimbangan tampilan warna.	1
	Kesesuaian tampilan dari segi teks.	2
	Kesesuaian tampilan dari segi gambar.	3
	Kesesuaian penempatan gambar.	4
	Kesesuaian penempatan video.	5
	Kesesuaian gambar dengan keterangan materi.	6
	Kesesuaian video dengan keterangan materi.	7
	Kemenarikan penyajian gambar.	8
	Kemenarikan penyajian video.	9
	Kemenarikan sampul/cover.	10
	Kesesuaian penggunaan jenis huruf.	11
	Kesesuaian penggunaan ukuran huruf.	12
Pengoperasian	Kemudahan penggunaan <i>Flipbook</i> .	13
	Kemudahan mengakses <i>Flipbook</i> ( <i>Fleksibilitas</i> ).	14

**Aspek Penilaian**

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		5	4	3	2	1	
1.	Keseimbangan tampilan warna.	✓					
2.	Kesesuaian tampilan dari segi teks.	✓					
3.	Kesesuaian tampilan dari segi gambar.	✓					
4.	Kesesuaian penempatan gambar.	✓					
5.	Kesesuaian penempatan video.	✓					
6.	Kesesuaian gambar dengan keterangan materi.	✓					
7.	Kesesuaian video dengan keterangan materi.	✓					
8.	Kemenarikan penyajian gambar.	✓					
9.	Kemenarikan penyajian video.	✓					
10.	Kemenarikan sampul/cover.	✓	✓				
11.	Kesesuaian penggunaan jenis huruf.	✓					
12.	Kesesuaian penggunaan ukuran huruf.	✓					
13.	Kemudahan penggunaan <i>Flipbook</i> .	✓					
14.	Kemudahan mengakses <i>Flipbook</i> ( <i>Fleksibilitas</i> ).	✓					

**Saran:**

1. Perbaiki posisi kedudukan panduan praktikum
  2. Tugus latihan agar memberi ketumpuhan bukan semata mengetahui
  3. Pd baris nomer 46 tulislah gambar yg tidak relevan
  4. Daftar gambar dan daftar tabel bawa ke depan
- Singaraja, 12 September 2025  
Penilai,  
*[Signature]*

Dr. Dewa Gede Agus Putra Prabawa, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 198908082024211004

### INSTRUMEN UJI AHLI MEDIA

Judul : Pengembangan *Flipbook* Panduan Praktikum *Food and Beverage Service* Model ADDIE Untuk Siswa Perhotelan SMKN 1 Sukasada.  
Nama Ahli : **Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.**  
NIP : 197403162006042001  
Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Sehubungan dengan Pengembangan *Flipbook* Panduan Praktikum *Food and Beverage Service* Model ADDIE Untuk Siswa Perhotelan SMK N 1 Sukasada, maka melalui angket/instrumen ini saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap produk yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas produk ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak media *Flipbook* ini digunakan.

Petunjuk :

1. Sebelum angket diisi, pastikan anda telah melihat *Flipbook* Panduan Praktikum *Food and Beverage Service*.
2. Berikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia, sesuai dengan penilaian yang diberikan.
3. Rentang Penilaian :  
5 : Sangat Setuju (SS)  
4 : Setuju (S)  
3 : Kurang Setuju (KS)  
2 : Tidak Setuju (TS)  
1 : Sangat Tidak Setuju (STS)
4. Saran dan Kesimpulan dapat dituliskan pada lembar yang disediakan.

**Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan *Flipbook* Panduan Praktikum untuk Ahli Media**

<b>Kriteria</b>	<b>Indikator</b>	<b>Nomor Butir Soal</b>
Tampilan	Keseimbangan tampilan warna.	1
	Kesesuaian tampilan dari segi teks.	2
	Kesesuaian tampilan dari segi gambar.	3
	Kesesuaian penempatan gambar.	4
	Kesesuaian penempatan video.	5
	Kesesuaian gambar dengan keterangan materi.	6
	Kesesuaian video dengan keterangan materi.	7
	Kemenarikan penyajian gambar.	8
	Kemenarikan penyajian video.	9
	Kemenarikan sampul/cover.	10
	Kesesuaian penggunaan jenis huruf.	11
	Kesesuaian penggunaan ukuran huruf.	12
Pengoperasian	Kemudahan penggunaan <i>Flipbook</i> .	13
	Kemudahan mengakses <i>Flipbook</i> ( <i>Fleksibilitas</i> ).	14



**Aspek Penilaian**

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		5	4	3	2	1	
1.	Keseimbangan tampilan warna.	✓					
2.	Kesesuaian tampilan dari segi teks.	✓					
3.	Kesesuaian tampilan dari segi gambar.	✓					
4.	Kesesuaian penempatan gambar.	✓					
5.	Kesesuaian penempatan video.	✓					
6.	Kesesuaian gambar dengan keterangan materi.	✓					
7.	Kesesuaian video dengan keterangan materi.	✓					
8.	Kemenarikan penyajian gambar.	✓					
9.	Kemenarikan penyajian video.	✓					
10.	Kemenarikan sampul/cover.	✓					
11.	Kesesuaian penggunaan jenis huruf.	✓					
12.	Kesesuaian penggunaan ukuran huruf.	✓					
13.	Kemudahan penggunaan <i>Flipbook</i> .	✓					
14.	Kemudahan mengakses <i>Flipbook</i> ( <i>Fleksibilitas</i> ).	✓					

**Saran:**

Perbaiki tata tulis

Singaraja,  
Penilai, 17 September 2025

**Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.**  
NIP. 197403162006042001

## Lampiran 09. Uji produk ke lapangan

### **INSTRUMEN UJI PRODUK FLIPBOOK**

Judul : Pengembangan *Flipbook* Panduan Praktikum *Food and Beverage Service* Model ADDIE Untuk Siswa Perhotelan SMK N 1 Sukasada.

Nama Siswa : K11. Endra Wirawan

Tanggal Uji : 19 September 2015

Instansi : SMK N 1 Sukasada

Dengan hormat,

Sehubungan dengan Pengembangan *Flipbook* Panduan Praktikum *Food and Beverage Service* Model ADDIE Untuk Siswa Perhotelan SMK N 1 Sukasada, maka melalui angket/instrumen ini saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap produk yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas produk ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak media *Flipbook* ini digunakan.

Petunjuk :

1. Sebelum angket diisi, pastikan anda telah melihat *Flipbook* Panduan Praktikum *Food and Beverage Service*.
2. Berikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia, sesuai dengan penilaian yang diberikan.
3. Rentang Penilaian :
  - 5 : Sangat Setuju (SS)
  - 4 : Setuju (S)
  - 3 : Kurang Setuju (KS)
  - 2 : Tidak Setuju (TS)
  - 1 : Sangat Tidak Setuju (STS)
4. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang disediakan.

**Kisi-Kisi Instrumen Uji Produk *Flipbook* Panduan Praktikum untuk Siswa**

Aspek	Indikator	Nomor Butir Soal
Aspek materi	Penyajian materi di Panduan Praktikum pada <i>Flipbook</i> mudah dipahami.	1
	Penyajian materi pada <i>Flipbook</i> dapat mempermudah proses pembelajaran.	2
	Materi yang disajikan lengkap sehingga saya bisa menguasai materi pembelajaran.	3
Aspek Tampilan <i>Flipbook</i> Panduan Praktikum	Tampilan Panduan Praktikum pada <i>Flipbook</i> menarik.	4
	Teks pada <i>Flipbook</i> sederhana dan jelas.	5
	Perpaduan warna yang digunakan seimbang.	6
	Tampilan gambar pada <i>Flipbook</i> menarik.	7
	Tampilan video yang digunakan jelas.	8
Aspek Penggunaan <i>Flipbook</i> Panduan Praktikum	Panduan Praktikum pada <i>Flipbook</i> dapat digunakan dengan mudah.	9
	Panduan Praktikum pada <i>Flipbook</i> dapat digunakan secara mandiri ( <i>Fleksibilitas</i> ).	10
	Penggunaan media <i>Flipbook</i> membuat proses pembelajaran lebih menarik.	11
	Penggunaan media <i>Flipbook</i> membuat proses pembelajaran tidak membosankan.	12

**Aspek Penilaian**

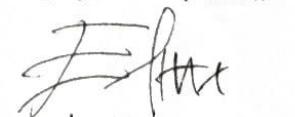
No	Pernyataan	Jawaban					Keterangan
		5	4	3	2	1	
1.	Penyajian materi di Panduan Praktikum pada <i>Flipbook</i> mudah dipahami.	✓					
2.	Penyajian materi pada <i>Flipbook</i> dapat mempermudah proses pembelajaran.		✓				
3.	Materi yang disajikan lengkap sehingga saya bisa		✓				

	menguasai materi pembelajaran.					
4.	Tampilan Panduan Praktikum pada <i>Flipbook</i> menarik.	✓				
5.	Teks pada <i>Flipbook</i> sederhana dan jelas.		✓			
6.	Perpaduan warna yang digunakan seimbang.		✓			
7.	Tampilan gambar pada <i>Flipbook</i> menarik.		✓			
8.	Tampilan video yang digunakan jelas.	✓				
9.	Panduan Praktikum pada <i>Flipbook</i> dapat digunakan dengan mudah.	✓				
10.	Panduan Praktikum pada <i>Flipbook</i> dapat digunakan secara mandiri ( <i>Fleksibilitas</i> ).		✓			
11.	Penggunaan media <i>Flipbook</i> membuat proses pembelajaran lebih menarik.		✓			
12.	Penggunaan media <i>Flipbook</i> membuat proses pembelajaran tidak membosankan.	✓				

Saran:

Saya Sangat Setuju dengan *flipbook* karena membuat belajar tidak bosan dan menyenangkan ~~dan~~  
 Vidio nya - ben jelas &

Singaraja, 19 September 2025



(Kadek Endra Wirayasa)

## Lampiran 10. Dokumentasi Penelitian

