



Lampiran 1. Pedoman Wawancara Awal dengan Dosen Pengampu

**1. Apa saja media pembelajaran yang ibu gunakan dalam melakukan pembelajaran pada Mata Kuliah food and beverage service & bar?**

**Jawaban:** media pembelajaran yang digunakan untuk mengajara berupa PPT, buku cetak, modul ajar, file PDF dan link video pembelajaran dari youtube.

**2. Bagaimana materi tentang penyajian wine diajarkan dalam Mata Kuliah food and beverage service dan bar?**

**Jawaban:** proses pembelajaran dilakukan dengan presentasi, diskusi dan penugasan

**3. Bagaimana karakteristik belajar mahasiswa dalam proses pembelajaran menghidangkan wine pada Mata Kuliah food and beverage service & bar?**

**Jawaban:** Karakteristik mahasiswa cepat menanggapi, namun ada beberapa macam gaya belajar mahasiswa itu sendiri, ada yang mudah memahami materi dan ada juga yang sulit memahami materi karena ada mahasiswa yang sebelumnya itu dari SMK/SMA.

**4. Apakah ibu sebelumnya sudah pernah menerapkan media pembelajaran flipbook dalam materi menghidangkan wine pada Mata Kuliah food and beverage service & bar?**

**Jawaban:** Sebelumnya sudah pernah menggunakan media flipbook namun dengan materi wine belum.

**5. Menurut ibu, apakah perlu dilakukan pengembangan media pembelajaran seperti media flipbook untuk materi menghidangkan wine**

**Jawaban:** ya, Media pembelajaran perlu disesuaikan dengan tuntutan zaman, khususnya di era digital saat ini. Hal ini penting untuk penyediaan media pembelajaran yang sejalan dengan perkembangan teknologi digital, sehingga dapat meningkatkan motivasi belajar peserta didik dan mendukung proses pembelajaran yang relevan dengan kebutuhan saat ini.

**6. Fitur atau isi apa saja yang menurut ibu seharusnya ada dalam flipbook agar lebih efektif dalam meningkatkan pemahaman mahasiswa?**

**Jawaban:** Menurut saya, media flipbook yang efektif sebaiknya memuat tujuan pembelajaran yang jelas, materi yang ringkas dan visual, video atau animasi untuk praktik, kuis interaktif.

7. **Apa harapan ibu dengan dibuatnya media flipbook dalam pembelajaran menghidangkan wine pada Mata Kuliah food and beverage service & bar?**

**Jawaban:** dengan adanya media pembelajaran flipbook materi menghidangkan wine menjadinya lebih mudah dipahami oleh mahasiswa selain itu media ini dapat digunakan secara mandiri oleh mahasiswa di luar kelas sebagai bahan belajar tambahan.



## Lampiran 2. Hasil kuesioner Analisis Kebutuhan Peserta Didik

Untitled form - Google Forms

Published 36

Questions Responses 36 Settings

Melalui kuesioner ini, diperoleh informasi mengenai pengalaman mahasiswa dalam mempelajari materi menghidangkan wine, kendala yang dihadapi, serta potensi flipbook sebagai solusi pembelajaran. Hasil yang diperoleh akan menjadi dasar dalam pengembangan media flipbook yang sesuai dengan kebutuhan mahasiswa. Seluruh data yang diberikan akan dijaga kerahasiaannya dan digunakan hanya untuk kepentingan penelitian. Saya ucapan terima kasih atas partisipasi Anda.

Nama \*

Short answer text

Program Studi \*

PKK

PVSK

29°C Cerah

Search

Untitled form - Google Forms

Published 36

Questions Responses 36 Settings



**Pengembangan Media Flipbook Materi Menghidangkan Wine pada Mata Kuliah Food and Beverage Service Dan Bar**

**B** **I** **U** **↔** **X**

Kuesioner ini disusun untuk mendukung penelitian berjudul **"Pengembangan Media Flipbook Materi Menghidangkan Wine pada Mata Kuliah Food and Beverage Service dan Bar"**. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi kebutuhan mahasiswa serta menilai persepsi mereka terhadap penggunaan flipbook sebagai media pembelajaran yang lebih interaktif dan efektif dibandingkan metode konvensional, seperti buku cetak dan presentasi.

29°C Cerah

Search

Untitled form Published 36 responses

Semester \*

4  
 6  
 8

Apakah sebelumnya sudah lulus mata kuliah Food and Beverage Service dan Bar?

Sudah  
 Belum

Sejauh ini, media pembelajaran apa yang paling sering digunakan dalam mata kuliah Food and Beverage Service dan Bar?

Program Studi

36 responses

Copy chart

PKK  
PFSK

97.2%

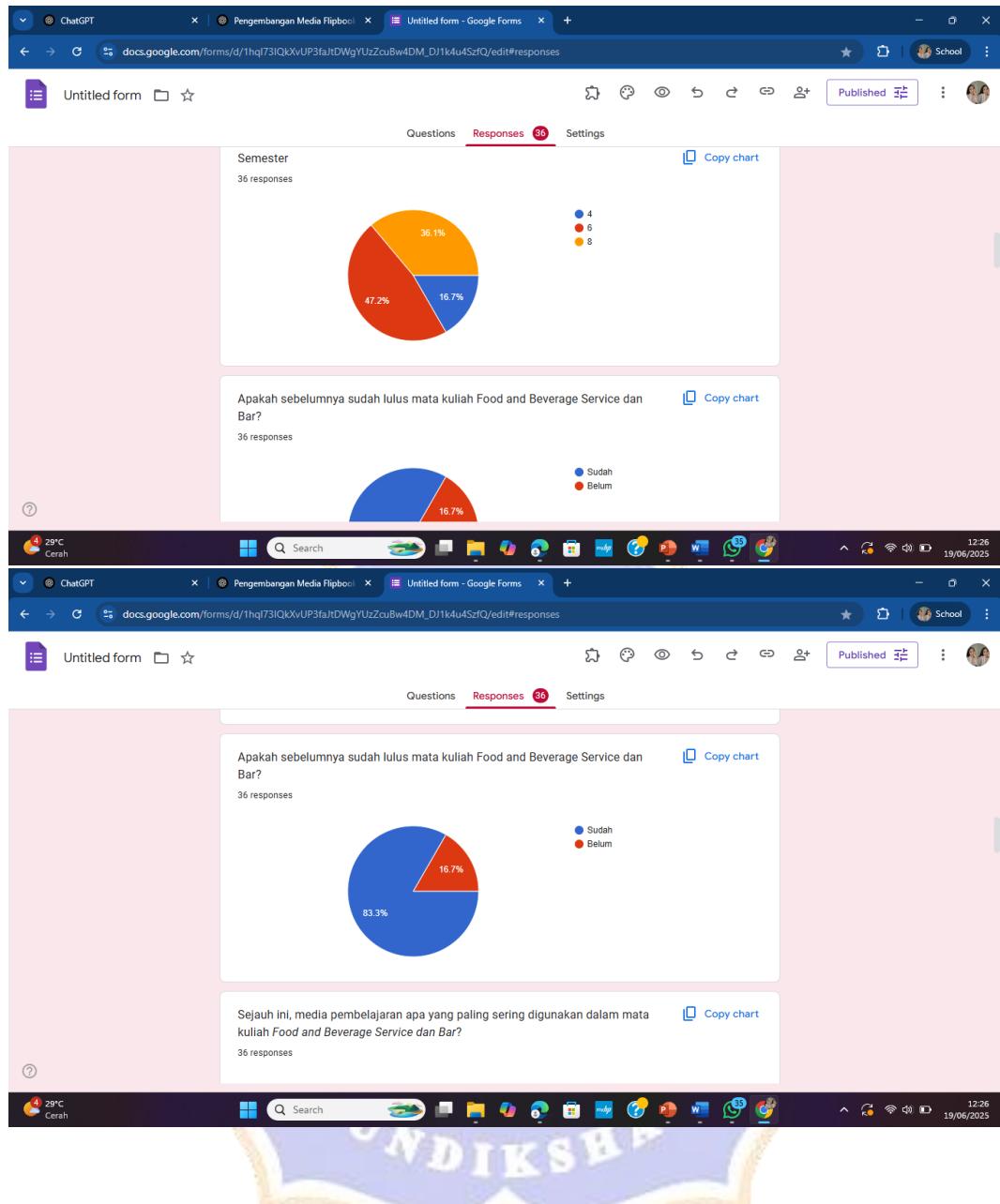
Semester

36 responses

Copy chart

4  
6  
8

36.1%



Untitled form

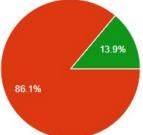
Responses 36

Questions Responses 36 Settings

Sejauh ini, media pembelajaran apa yang paling sering digunakan dalam mata kuliah Food and Beverage Service dan Bar?

36 responses

Copy chart

86.1%  Buku cetak atau modul

13.9%  PowerPoint atau PDF dari dosen

Video pembelajaran

Praaktik langsung

Apakah anda sebelumnya sudah pernah belajar mengenai materi menghidangkan wine?

36 responses

Copy

Screenshot copied to clipboard  
Automatically saved to screenshots folder.

Mark-up and share

Surah

Snipping Tool

12:26 19/06/2025

Untitled form

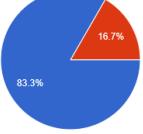
Responses 36

Questions Responses 36 Settings

Apakah anda sebelumnya sudah pernah belajar mengenai materi menghidangkan wine?

36 responses

Copy chart

83.3%  Sudah

16.7%  Belum

Apakah Anda merasa materi menghidangkan wine sudah disajikan dengan cara yang menarik dan mudah dipahami?

36 responses

Copy chart

Ya, sudah menarik dan mudah dipahami

29°C Cerah

Search

12:26 19/06/2025

SONDIKSH

Untitled form

Responses 36

Questions Responses 36 Settings

Apakah Anda merasa materi menghidangkan wine sudah disajikan dengan cara yang menarik dan mudah dipahami?

36 responses

Copy chart

63.9%  
25%  
11.1%

Ya, sudah menarik dan mudah dipahami  
Cukup menarik, tetapi bisa ditingkatkan  
Kurang menarik dan sulit dipahami  
Sangat membingungkan

Apa kendala terbesar yang Anda alami dalam memahami materi menghidangkan wine?

36 responses

Copy chart

?

29°C Cerah

Search

Untitled form

Responses 36

Questions Responses 36 Settings

Apa kendala terbesar yang Anda alami dalam memahami materi menghidangkan wine?

36 responses

Copy chart

58.3%  
22.2%  
13.9%

Kurangnya ilustrasi atau visualisasi dalam materi  
Terbatasnya akses ke sumber belajar yang lengkap  
Materi sulit dipahami tanpa praktik langsung  
Pembelajaran kurang interaktif

Sebelum kuesioner ini, apakah Anda sudah mengetahui apa itu flipbook sebagai media pembelajaran?

36 responses

Copy chart

?

29°C Cerah

Search

Untitled form

Responses 36

Questions Responses 36 Settings

Ya, saya pernah menggunakan flipbook sebelumnya

12:27 19/06/2025

12:28 19/06/2025

SONDIKSHE

Untitled form

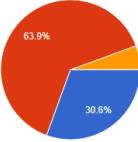
Responses 36

Questions Responses 36 Settings

Sebelum kuesioner ini, apakah Anda sudah mengetahui apa itu flipbook sebagai media pembelajaran?

36 responses

Copy chart

63.9% 

Ya, saya pernah menggunakan flipbook sebelumnya

Saya pernah mendengar tetapi belum pernah menggunakan

Tidak, saya baru tahu tentang flipbook

Jika media flipbook diterapkan dalam mata kuliah ini, menurut Anda apakah akan membantu dalam memahami materi menghidangkan wine?

36 responses

Copy chart

?

Sangat membantu

29°C Cerah

Search

12:28 19/06/2025

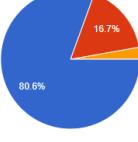
Untitled form

Responses 36 Settings

Jika media flipbook diterapkan dalam mata kuliah ini, menurut Anda apakah akan membantu dalam memahami materi menghidangkan wine?

36 responses

Copy chart

80.6% 

Sangat membantu

Cukup membantu

Kurang membantu

Tidak membantu sama sekali

Fitur apa yang menurut Anda harus ada dalam flipbook agar lebih efektif dalam pembelajaran? (Bisa memilih lebih dari satu)

36 responses

Copy chart

?

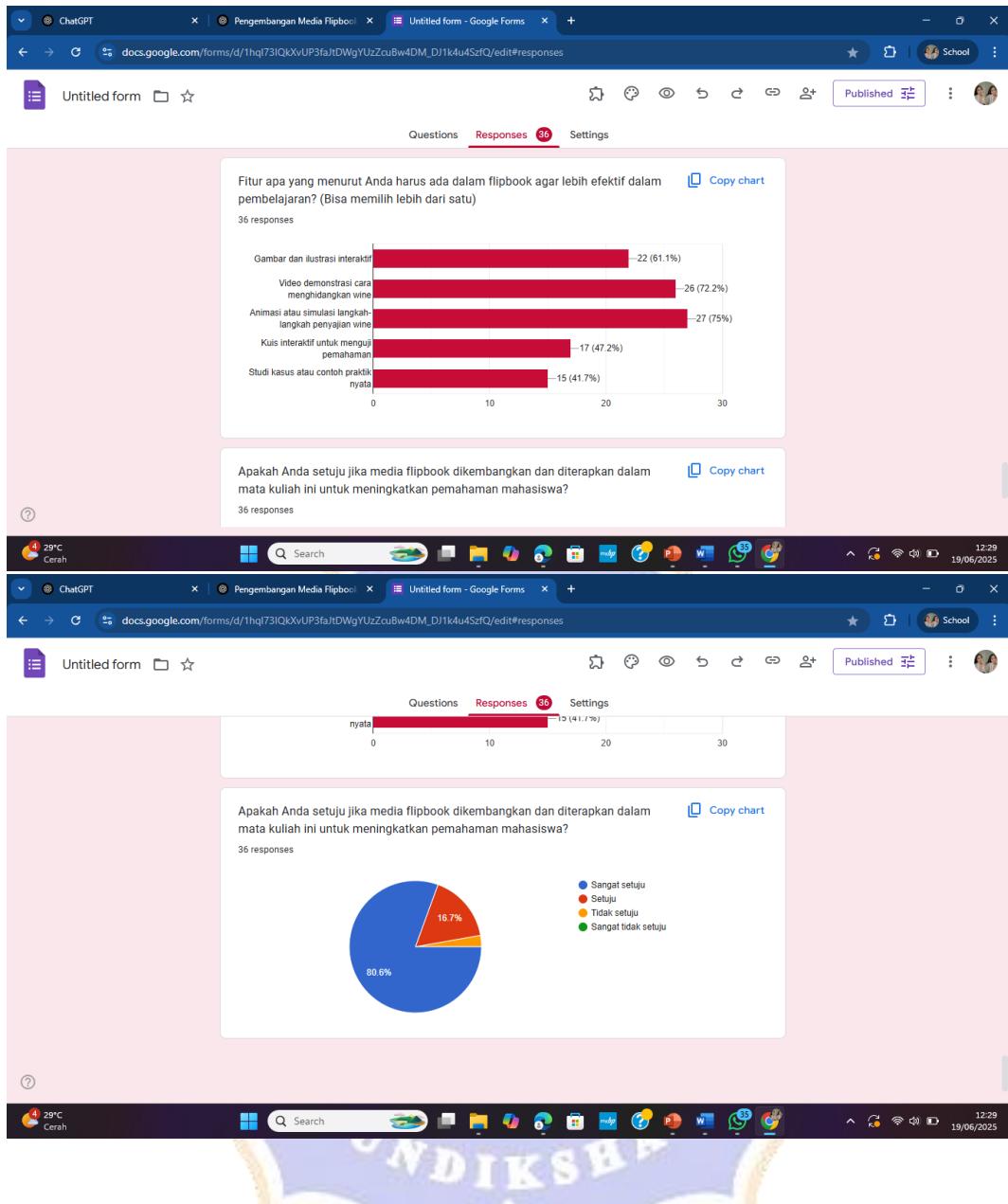
Gambar dan ilustrasi interaktif

29°C Cerah

Search

12:28 19/06/2025

SONDIKSH



## **RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)**

### **I. IDENTITAS MATAKULIAH**

Program Studi	:	Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Mata Kuliah	:	<i>Food and Beverage Service &amp; Bar</i>
Koden Mata Kuliah	:	PKKS124415
Semester	:	IV
Sks	:	4 sks
Prasyarat	:	-
Dosen Pengampu	:	Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.

### **II. CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH**

#### **A. CP Sikap (S)**

- 1) Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;
- 2) Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
- 3) Bekerjasama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
- 4) Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
- 5) Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;
- 6) Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan;
- 7) Menunjukkan perilaku berdasarkan nilai moral luhur, bersikap empatik dan menghargai adanya perbedaan baik

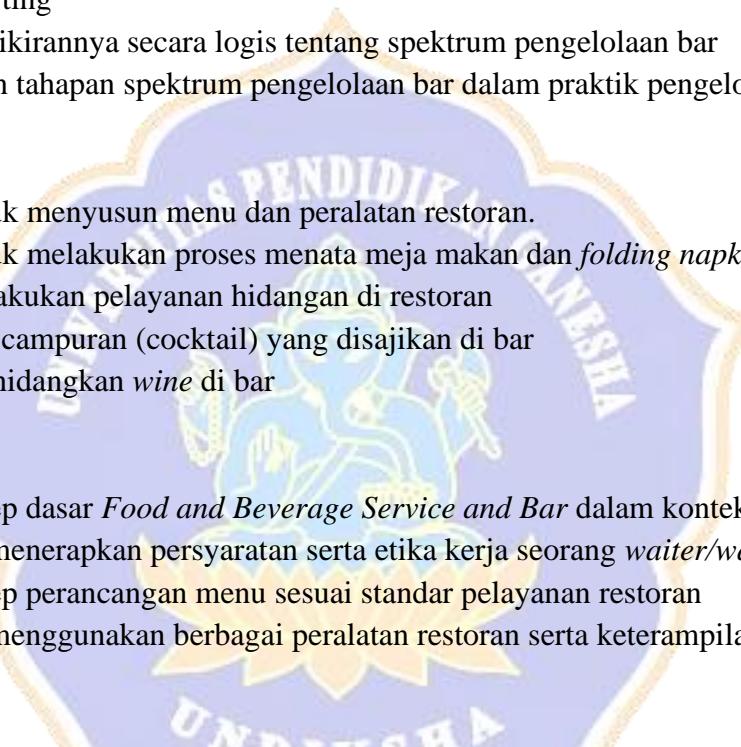
- suku, agama, ras, tingkat usia, jenis kelamin, dan statussosial-ekonomi-budaya;
- 8) Mempunyai ketulusan, komitmen dan kesungguhan hati untuk mengembangkan sikap, nilai dan kemampuan peserta didik;
  - 9) Memiliki kepribadian dan interaksi sosial yang berempatik dan humanis.

**B. CP Pengetahuan (P)**

- 1) Menguasai konsep teoretik tentang food and beverage service and bar
- 2) Memahami persyaratan menjadi seorang pramusaji (*waiter/waitress*)
- 3) Menguasai konsep-konsep merancang menu
- 4) Menguasai segala jenis peralatan yang digunakan dalam restoran
- 5) Memahami konsep *folding napkin* (melipat serbet)
- 6) Memahami konsep dasar *table set up* (penataan meja).
- 7) Memahami sistem pelayanan *table service* (*American service, Russian service, French service, English service*)
- 8) Memahami konsep penataan skirting
- 9) Memahami sistem pelayanan *banquette service*
- 10) Memahami sistem pelayanan *buffet service*
- 11) Memahami sistem pelayanan *room service*
- 12) Memahami jenis-jenis minuman di bar, dan pengoperasian bar
- 13) Menguasai dasar-dasar praktik pengelolaan bar

**C. CP KeterampilanUmum (KU)**

- 1) Memiliki kemampuan untuk merancang menu
- 2) Memiliki kemampuan untuk mengklasifikasi jenis peralatan restoran
- 3) Memiliki kemampuan untuk merancang table set up (penataan meja);

- 
- 4) Memiliki kemampuan untuk menerapkan table set up (penataan meja)
  - 5) Memiliki kemampuan untuk menerapkan folding napkin (lipatan serbet makan)
  - 6) Memiliki kemampuan skirting
  - 7) Mampu merumuskan pemikirannya secara logis tentang spektrum pengelolaan bar
  - 8) Mampu mempresentasikan tahapan spektrum pengelolaan bar dalam praktik pengelolaan bar

**D. CP Keterampilan Khusus (KK)**

- 1) Memiliki kemampuan untuk menyusun menu dan peralatan restoran.
- 2) Memiliki kemampuan untuk melakukan proses menata meja makan dan *folding napkin* serta *skirting*.
- 3) Memiliki kemampuan melakukan pelayanan hidangan di restoran
- 4) Mampu meracik minuman campuran (cocktail) yang disajikan di bar
- 5) Mampu menyajikan/menghidangkan *wine* di bar

**E. CP Mata Kuliah**

- 1) Mahasiswa menguasai konsep dasar *Food and Beverage Service and Bar* dalam konteks industri perhotelan
- 2) Mahasiswa memahami dan menerapkan persyaratan serta etika kerja seorang *waiter/waitress* profesional
- 3) Mahasiswa menguasai konsep perancangan menu sesuai standar pelayanan restoran
- 4) Mahasiswa memahami dan menggunakan berbagai peralatan restoran serta keterampilan *folding napkin*

**III. DESKRIPSI MATAKULIAH:**

Mata kuliah ini membahas tentang 1) Konsep teoretik tentang food and beverage service and bar; 2) Persyaratan menjadi seorang pramusaji (*waiter/waitress*); 3) Konsep-konsep merancang menu; 4) Peralatan restoran; 5) *Folding napkin* (melipat serbet); 6) *Table set up* (penataan meja); 7) Sistem pelayanan *table service* (*American service*, *Russian service*, *French service*, *English service*); 8) *Skirting*; 9) *Banquette service*; 10) *Buffet service*; dan *Room service*, 11) Pengoperasian bar dan Jenis-jenis minuman (minuman non alkohol, minuman beralkohol, minuman campuran) 12) Menghidangkan minuman *wine*.

#### IV. RINCIAN KEGIATAN PERKULIAHAN

Tatap Muka Minggu Ke-	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian/Materi Pokok/Rincian Materi	Kemampuan Akhir yang Diharapkan	Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Alokasi Waktu
1	2	3	4	5	6	7
I		Pendahuluan dan kontrak kuliah				4 x 50 menit

II	S:1,2,3,6,7,8,9 P: 1	1. Pengertian Tata Hidang dan Restoran 2. Struktur Organisasi Restoran 3. Jenis-jenis Restoran	1. Mampu menjelaskan pengertian tata hidang dan restoran 2. Mampu menyebutkan dan menjelaskan terkait struktur organisasi restoran 3. Mampu menyebutkan dan menjelaskan tentang jenis-jenis restoran	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ekspositorik</li> <li>• Inkuiri</li> <li>• Diskusi kelompok</li> </ul>	1. Mengkaji pengertian tata hidang dan restoran 2. Mengkaji terkait struktur organisasi restoran 3. Mengkaji tentang jenis-jenis restoran	4 x 50 menit
	S: 1,2,3,4,5,6,7,8,9 P: 2	1. Pengertian Pramusaji 2. Syarat-syarat menjadi Pramusaji	1. Memahami persyaratan menjadi seorang pramusaji	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ekspositorik</li> <li>• Inkuiri</li> <li>• Diskusi kelompok</li> </ul>	1. Mendeskripsikan pengertian pramusaji 2. Mengkaji syarat-syarat menjadi seorang pramusaji	2 x 50 menit
III	S: 1,2,3,4,5,6,7,8,9 P: 3 KU: 1	1. Pengertian Menu 2. Jenis-jenis Menu 3. Perencanaan Menu	1. Memahami tentang menu 2. Mampu merencanakan menu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ekspositorik</li> <li>• Inkuiri</li> <li>• Diskusi kelompok</li> </ul>	1. Mendeskripsikan pengertian menu 2. Mengkaji jenis-jenis menu 3. Mengkaji perencanaan menu	4 x 50 menit

	<p>S: 1,3,4,5,6,8,9 P: 1,5 KU: 5 KK: 2</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian Serbet Makan (<i>Folding Napkin</i>)</li> <li>2. Jenis-jenis lipatan serbet makan (<i>Folding Napkin</i>)</li> <li>3. Mendemonstrasikan lipatan serbet makan (<i>Folding Napkin</i>)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mampu memahami tentang tata cara melipat serbet makan (<i>Folding Napkin</i>)</li> <li>2. Mampu mempraktikan pembuatan <i>Folding Napkin</i></li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ekspositorik</li> <li>• Inkuiri</li> <li>• Diskusi kelompok</li> <li>• Demonstrasi</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mendeskripsikan pengertian Serbet Makan (<i>Folding Napkin</i>)</li> <li>2. Mengkaji jenis-jenis lipatan serbet makan (<i>Folding Napkin</i>)</li> <li>3. Mendemonstrasikan lipatan serbet makan (<i>Folding Napkin</i>)</li> </ol>	
IV	<p>S: 1,3,4,5,6,8,9 P: 1,4 KU: 2</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian peralatan restoran</li> <li>2. Penggolongan peralatan restoran</li> <li>3. Jenis-jenis peralatan restoran</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mampu mengklasifikasi peralatan restoran</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ekspositorik</li> <li>• Inkuiri</li> <li>• Diskusi kelompok</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mendeskripsikan pengertian peralatan restoran</li> <li>2. Mengkaji penggolongan peralatan restoran</li> <li>3. Mengkaji jenis-jenis peralatan restoran</li> </ol>	4 x 50 menit

V	<p>S: 1,2,3,4,5,6,7,8,9 P: 1,2,3,4,5,6 KU: 2,3,4,5 KK: 1,2</p>	<p>1. Pengertian <i>Table Set Up</i> (penataan mejamakan) 2. Jenis-jenis <i>Table Set Up</i> (penataan mejamakan) 3. Peralatan dalam <i>Table Set Up</i> (penataan mejamakan) 4. Mendemonstrasikan <i>Table Set Up</i> (penataan mejamakan).</p>	<p>1. Memahami <i>Table Set Up</i> (penataan meja makan) 2. Mampu mempraktikan <i>table set up</i> (penataan meja makan)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inkiri</li> <li>• Diskusi kelompok</li> <li>• Demonstrasi</li> </ul>	<p>1. Mendeskripsikan pengertian <i>Table Set Up</i> (penataan mejamakan) 2. Mengkaji jenis-jenis <i>Table Set Up</i> (penataan mejamakan) 3. Menyiapkan peralatan <i>Table Set Up</i> (penataan mejamakan) 4. Mendemonstrasikan <i>Table Set Up</i> (penataan mejamakan).</p>	<p>4 x 50 menit</p>
VI-VII	<p>S: 1,2,3,4,5,6,7,8,9 P: 1,2,3,4,5,6,7 KU: 1,2,3,4,5 KK: 1,2,3</p>	<p>1. Tipe pelayanan <i>Russian service</i> 2. Tipe pelayanan <i>French service</i> 3. Tipe pelayanan <i>English service</i></p>	<p>1. Memahami sistem pelayanan <i>table service</i> (<i>Russian service</i>, <i>French service</i>, <i>English service</i>) 2. Mampu mengkaji kelebihan dan kekurangan sistem pelayanan <i>table service</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ekspositorik</li> <li>• Inkiri</li> <li>• Diskusi kelompok</li> </ul>	<p>1. Mendeskripsikan pengertian <i>table service</i> dan jenis-jenisnya 2. Mengkaji tipe pelayanan <i>Russian service</i> 3. Mengkaji tipe pelayanan <i>French service</i> 4. Mengkaji tipe pelayanan</p>	

			<i>(Russian service, French service, English service)</i>		<i>English service</i>	
VIII		UTS		Tes Essay		2 x 50 menit
IX	S: 1,2,3,4,5,6,7,8,9 P: 1,2,3,4,5,6,7 KU: 1,2,3,4,5 KK: 1,2,3	1. Tipe Pelayanan <i>English Service</i> 2. Tipe Pelayanan <i>Russian Service</i> 3. Tipe Pelayanan <i>French Service</i>	1. Mampu mempraktikkan sistem pelayanan <i>table service</i> ( <i>English service, Russian service, French service</i> )	• Pratikum • Diskusi kelompok	1. Mempraktekkan tipe Pelayanan <i>English Service</i> 2. Mempraktekkan tipe Pelayanan <i>Russian Service</i> 3. Mempraktekkan tipe Pelayanan <i>French Service</i>	2 x 50 menit
X	S: 1,3,4,5,6,8,9 P: 1,4,8 KU: 6 KK: 2	1. Tipe pelayanan <i>buffet service</i> 2. Pengertian <i>skirting</i> 3. Tipe pelayanan <i>banquette service</i>	1. Memahami sistem pelayanan <i>buffet service</i> 2. Memahami tentang <i>skirting</i> 3. Memahami sistem pelayanan <i>banquette</i>	• Pratikum • Diskusi kelompok	1. Mengkaji tipe pelayanan <i>buffet service</i> 2. Mendeskripsikan pengertian <i>skirting</i> 3. Mengkaji sistem pelayanan <i>banquette service</i>	4 x 50 menit

			<i>service</i>			
XI	S: 1,2,3,4,5,6,7,8,9 P: 1,2,3,4,5,6,7,8,9 KU: 1,2,3,4,5,6 KK: 1,2,3	1. Latihan Pelayanan <i>Table Manner</i>	1. Mampu mempraktikan sistem pelayanan <i>Table Manner</i>	• Inkuriri • Demonstrasi	1. Mendemonstarsikan sistem pelayanan <i>table manner</i>	4 x 50 menit
XII	S: 1,2,3,4,5,6,7,8,9 P: 1,2,3,4,5,6,7,8,10 KU: 1,2,3,4,5,6 KK: 1,2,3	1. Latihan Pelayanan <i>Table Manner</i>	1. Mampu mempraktikan sistem pelayanan <i>Table Manner</i>	• Inkuriri • Demonstrasi	1. Mendemonstarsikan sistem pelayanan <i>table manner</i>	4 x 50 menit
XIII	S: 1,2,3,4,5,6,7,8,9 P: 1,2,4,5,6,11 KU: 1,2,3,4,5	1. <i>Table Manner</i>	1. Memahami sistem pelayanan <i>Table Manner</i>	• Inkuriri • Diskusi kelompok • Demonstrasi	1. Mendemonstarsikan sistem pelayanan <i>Table Manner</i>	4 x 50 menit
XIV	S: 1, 2, 3, 4, 5, 8 P: 2, 3 KU: 1 KK: 2	1. Jenis-jenis Minuman (alkohol/non alkohol/campuran)	1. Memahami tentang definisi minuman (alkohol/non alkohol/campuran), jenis-jenis minuman	• Diskusi kelompok	1. Mengkaji tentang pengertian minuman (alkohol/non alkohol/campuran), jenis-jenis minuman	4 x 50 menit

			(alkohol/non alkohol/campuran), penggunaan bahan khusus, aturan umum dalam membuat minuman (alkohol/non alkohol/campuran).		(alkohol/non alkohol/campuran), penggunaan bahan khusus, aturan umum dalam membuat minuman (alkohol/non alkohol/campuran).	
XV	S: 1, 2, 3, 4, 5, 8 P: 2, 3 KU: 1	1. Menghidangkan wine	1. Memahami tentang langkah-langkah memberikan wine list dan menawarkan wine, langkah-langkah membantu tamu memilih wine, langkah-langkah mengambil pesanan wine dan langkah-langkah menghidangkan wine	• Diskusi kelompok, demonstrasi	1. Mengkaji tentang langkah-langkah memberikan wine list dan menawarkan wine, langkah-langkah membantu tamu memilih wine, langkah-langkah mengambil pesanan wine dan langkah-langkah menghidangkan wine	4 x 50 menit
XVI		UAS		Tes Essay		2 x 50 menit

## **V. MEDIA, ALAT, DAN BAHAN PEMBELAJARAN**

- 1) Silabus
- 2) RPS
- 3) Kontrak kuliah
- 4) Text book
- 5) Slide presentasi (PPT)

## **VI. PENILAIAN (KRITERIA, INDIKATOR, BOBOT)**

- A. Penilaian Proses (bobot 60%)
  1. Sikap
  2. Partisipasi dan aktivitas dalam proses pembelajaran
  3. Penyelesaian tugas-tugas
- B. Penilaian Produk (bobot 40%)
  1. Ujian Tengah Semester
  2. Ujian Akhir Semester
- C. Acuan Penilaian



Acuan penilaian digunakan skala lima, sebagai berikut.

<b>Skor Persentil</b>	<b>Nilai Skala</b>	<b>Nilai Huruf</b>
85 - 100	4.00	A
81 - 84	3.75	A-
77 -76	3.25	B+
69 - 72	3.00	B
65 - 68	2.75	B-
65 -75	2.00	C
40 - 60	1.00	D
0 - 39	0.00	E

## **VII. EVALUASI**

Evaluasi dilakukan melalui tes tertulis dan penilaian/evaluasi terhadap proses pembelajaran

Soal :

- 1) Terdapat beberapa prinsip dasar penataan dan pelayanan makanan di restoran diantaranya: a) keserasian, b) keseimbangan, dan c) pusat perhatian. Jelaskanlah maksud dari masing-masing prinsip dasar tersebut dan berikan contohnya!
- 2) Pramusaji memiliki peran yang sangat penting dalam penataan dan pelayanan makanan di restoran dan sering disebut sebagai ujung tombak keberhasilan pelayanan makanan dan minuman. Jelaskan mengapa demikian serta berikan contoh terkait pernyataan tersebut!
- 3) Berikan penjelasan bahwasannya pelayanan makanan dan minuman yang diberikan di restoran dapat berdampak positif atau negatif, baik terhadap tamu maupun terhadap restoran itu sendiri. Berikan satu contoh terkait hal tersebut!

- 4) Berikan kajian kritis saudara, mengapa F & B service department merupakan bagian penting dalam industri perhotelan!
- 5) Pelayanan makanan dan minuman atau dikenal dengan *F & B service department* memiliki keterkaitan dengan departemen lainnya dalam menunjang keberhasilan operasional restoran. Jelaskan keterkaitan yang dimaksud!

### **Rubrik Penilaian**

Untuk setiap butir soal skor maksimal 20, dengan bobot soal 1

<b>Skor 20</b>	Jika peserta didik menjawab dengan tepat/sempurna
<b>Skor 15</b>	Jika peserta didik menjawab dengan cukup sempurna
<b>Skor 10</b>	Jika peserta didik menjawab dengan kurang sempurna
<b>Skor 5</b>	Jika peserta didik menjawab dengan tidak sempurna
<b>Skor 0</b>	Jika peserta didik tidak menjawab

### **Penilaian:**

Nilai = (skor diperoleh/skor maksimum) x 100

### **VIII. SUMBER PUSTAKA**

1. Ed Sanders, Paul, Ron Wilkinson, Service At Its Best Waiter-Waitress Training, Aguide to becoming a successful Server, New Jersey,2002
2. Prihastuti Ekawatiningsih.dkk, Restoran jilid 2 untuk Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta,2008.

3. Sukresno, INR.Pendit, Petunjuk Praktek Pramusaji, PTGramedia Pustaka Utama, Jakarta,2004.
4. Instalasi Boga, Pusat Pengembangan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan Bisnis dan Pariwisata (PPPPTK Bispar), Pengantar Dasar Pelayanan Makan dan Minum, Depok,2010.
5. Darniaty, Dra. Modul Menyiapkan Peralatan Untuk LayananMakanan dan Minuman, PPPPTK Bisnis dan Pariwisata, Depok,2010.
6. Instalasi Boga, Pusat Pengembangan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan Bisnis dan Pariwisata (PPPPTK Bispar), TableDecoration, Depok, 2009.



Lampiran 4. Wawancara bersama Dosen Pengampu



## Lampiran 5. Definisi konseptual

### UJI VALIDITAS INSTRUMEN

Judul penelitian	: Pengembangan Media <i>Flipbook</i> Materi Menghidangkan <i>Wine</i> Pada Mata Kuliah <i>Food and Beverage Service &amp; Bar</i>
Penulis	: Euginia Kewa Basabolon
Pembimbing I	: Dr. Luh Masdarani, S.Pd.
Pembimbing II	: Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.

#### A. DEFINISI KONSEPTUAL

##### 1. Media Pembelajaran

Media pembelajaran merupakan instrumen komunikasi yang tidak hanya menyalurkan materi pembelajaran, tetapi juga menyajikannya dalam bentuk yang menarik, sehingga berhasil menarik perhatian dan meningkatkan minat peserta didik terhadap materi yang dipelajari (Ali et al., 2024). Selaras dengan pendapat tersebut Hanifah et al., (2023) menekankan pentingnya penggunaan media dalam setiap aktivitas pembelajaran sebagai pendorong untuk memahami lebih mendalam dan menyeluruh terhadap materi yang dipelajari. Media pembelajaran berperan penting sebagai sarana pendukung yang dapat memfasilitasi kebutuhan belajar peserta didik. Oleh karena itu, pendidik perlu memilih dan menggunakan media yang tidak hanya relevan secara materi, tetapi juga mampu menarik perhatian, menyenangkan, serta inovatif. Media yang tepat akan membantu menciptakan pengalaman belajar yang lebih efektif dan interaktif, sehingga peserta didik lebih mudah memahami serta menyerap materi yang disampaikan.

##### 2. Media *Flipbook*

*Flipbook* merupakan *software* yang dapat digunakan untuk membuat tampilan buku atau bahan ajar lainnya menjadi sebuah buku elektronik digital berbentuk *flipbook* (Andayani, 2024). Menurut Rumahenga et al., (2025) selain teks, *flipbook* juga dapat menampilkan berbagai jenis media seperti gambar, grafik, suara, tautan, dan video. Menurut Nurjannah et al., (2023) adapun kelebihan dari *flipbook* yaitu mampu menyampaikan pesan pembelajaran secara ringkas dan praktis, dapat digunakan didalam ruangan atau di luar ruangan, mudah dibawa kemana- mana

(moveable), serta menciptakan variasi belajar sehingga tidak menimbulkan kebosanan terhadap peserta didik sehingga dapat meningkatkan aktivitas dan minat belajar siswa. Sedangkan kekurangan dari media pembelajaran *flipbook* Wahyuni et al., (2024) adalah: 1) peserta didik mengalami terkendala sinyal ketika akan menonton video yang ada pada media pembelajaran *flipbook*, 2) beberapa peserta didik belum bisa mengakses karena terkendala pada smartphone, 3) pada saat penggunaan media pembelajaran *flipbook* diperlukan pengawasan dan diperhatikan kepada peserta didik.

Adapun kriteria kelayakan *flipbook* Damayanti & Raharjo, (2020) sebagai berikut:

4. Kriteria isi berisi materi yang mendukung tercapainya capaian pembelajaran dan materi pokok dari mata pelajaran tersebut, kelayakan isi buku teks pelajaran dapat dinilai dari kelengkapan materi, dan kedalaman materi, serta standar kelayakan bahasa dan kalimat dalam buku mengikuti kaidah bahasa Indonesia dan peristilahan yang benar dan jelas sesuai dengan tingkat jenjang peserta didik.
5. Kriteria media berisi kecocokan visual dengan konten, gambar selaras dengan topik yang membantu pemahaman materi, kejelasan tipografi meliputi keterbacaan, ukuran dan konsistensi huruf, kemudahan navigasi atau pengoprasi media agar pengguna dapat mengakses fitur dengan lancar.
6. Kriteria desain berisi tampilan multimedia seperti membalik buku pada umumnya dalam bentuk *flipbook*, tampilan video untuk mendukung keinteraktifan *flipbook* dan memahami secara visual mengenai metri yang dipelajari dan gambar-gambar untuk mendukung keinteraktifan *flipbook*.

### 3. Materi Menghidangkan *Wine*

*Wine* merupakan minuman beralkohol hasil fermentasi sari buah anggur, dengan durasi fermentasi bervariasi tergantung jenis dan metode pembuatannya. Jenis-jenis *wine* meliputi *rose wine*, *sweet wine*, *sparkling wine*, *red wine*, *white wine*, dan *fortified wine*. Proses menghidangkan *wine* pada kenyataannya di industri perhotelan lebih banyak dilakukan oleh petugas restoran seperti *waiter*, *waitress*, *captain* ataupun petugas khusus yang menangani tentang *wine* disebut *sommelier*. Namun demikian petugas bar hendaknya memiliki pengetahuan dan keterampilan

dalam menghidangkan *wine*. Peran *bartender* dalam restoran tidak hanya meracik minuman namun *bartender* juga berperan dalam melayani tamu yang langsung datang ke bar untuk memesan minuman tanpa melalui *waiter/waitress* dan *bartender* juga bertanggung jawab atas komplen tamu yang tidak puas dengan minuman yang di sajikan, semua Produk minuman dari *juice, cocktail, moktail, wine*.

## B. DEFINISI OPERASIONAL VARIABEL

Definisis oprasional berfungsi untuk mempermudah mengidentifikasi dan menghindari terjadinya perbedaan pendapat atau persepsi. Definisi operasional variabel merupakan suatu pedoman yang digunakan untuk menguraikan variabel-variabel yang digunakan dalam penelitian. Adapun pemaparan definisi oprasional terkait variabel penelitian yang akan dijelaskan sebagai berikut:

3. Proses pengembangan media *Flipbook* materi menghidangkan *wine* dengan model 4D

Model 4D digunakan dalam pengembangan media *flipbook* materi menghidangkan *wine* pada penelitian ini. Adapun tahapan menggunakan model 4D yang dapat dijelaskan sebagai berikut:

- e. *Define* (pendefinisian): menentukan dan mendefinisikan kebutuhan pembelajaran Mata Kuliah *food and beverage service & bar* materi menghidangkan *wine* melalui observasi, wawancara dan penyebaran kuesioner.
- f. *Design* (perancangan): perancangan yang dimulai dari pemilihan media, pemilihan format yang akan dikembangkan berupa *storyboard*.
- g. *Development* (pengembangan): menghasilkan produk media *flipbook* setelah melalui revisi berdasarkan komentar, saran dan penilaian dari dosen ahli serta uji kelayakan produk kepada ahli materi, ahli media dan desain dengan instrumen angket skala likert.
- h. *Dissemination* (penyebaran): menyebarluaskan produk kepada pendidik dan peserta didik melalui link website.

Penerapan model 4D dalam penelitian ini dapat menghasilkan media pembelajaran *flipbook* yang valid, karena model ini mempunyai tahapan sistematis

yang dapat dijadik anacuan dalam pengembangan media pembelajaran untuk digunakan dalam proses pembelajaran.

#### 4. Uji Kelayakan *Flipbook*

Selanjutnya, media pembelajaran berbasis *flipbook* yang telah dibuat akan melalui tahap uji oleh para ahli untuk menilai kelayakan serta kesesuaian media pembelajaran *flipbook* yang digunakan.

Adapun beberapa sub variabel yang menjadi fokus dalam penelitian ini dijabarkan sebagai berikut:

- 3) Aspek materi, terdapat empat indikator utama yaitu materi, isi, penulisan dan sajian. Penilaian ini didasarkan pada beberapa sub indikator yaitu yang pertama indikator materi meliputi 1) Materi yang disajikan dalam *flipbook* tercantum dalam RPS mata kuliah *Food and Beverage Service & Bar* kurikulum 2024, 2) Keruntutan penyajian materi membantu peserta didik memahami isi pembelajaran secara bertahap, 3) Materi yang disajikan sesuai dengan kemampuan yang harus dicapai mahasiswa dalam CPMK, kedua indikator isi meliputi 1) kedalaman materi pembelajaran, 2) kelengkapan materi pembelajaran, 3) kesesuaian kuis dengan capaian pembelajaran, 4) penggunaan kata yang muda dipahami. Ketiga indikator penulisan meliputi 1) format penulisan *flipbook*, 2) kesesuaian Bahasa, 3) penggunaan kata yang mudah dipahami. Serta indikator keempat sajian meliputi 1) kemenarikan tampilan.
- 4) Aspek media dan desain terdapat 5 indikator utama yaitu penyusunan media, manfaat media, tampilan media, sajian dan kegunaan. Penilaian ini didasarkan pada beberapa sub indikator yaitu yang pertama indikator penyusunan media meliputi 1) kerapian penyusunan, 2) keruntutan penyusunan, 3) keserasian tampilan *background flipbook* dengan materi pembelajaran. Kedua Indikator manfaat media meliputi 1) media yang efisien 2) efektifitas dalam pembelajaran. Ketiga indikator tampilan media meliputi 1) Panduan warna, tulisan gambar dan vidio. Keempat indikator sajian meliputi 1) desain dan ilustrasi, 2) navigasi dalam penggunaan *flipbook*, 3) audio visual. Kelima indikator kegunaan meliputi 1) kebermanfaatan *flipbook* dalam pembelajaran, 2) kemudahan penggunaan *flipbook*.

## Lampiran 6. Uji instrument Kelayakan Oleh Ahli Instrumen 1

17

### PENGANTAR UJI VALIDITAS INSTRUMEN

Kepada Yth.  
Bapak/Ibu Validator Instrumen  
Di Tempat

Dengan Hormat,  
Saya yang bertanggung jawab di bawah ini:  
Nama Peneliti : Euginia Kewa Basablolon  
NIM : 2115011035  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Saat ini sedang menyusun penelitian skripsi yang berjudul: "Pengembangan Media *Flipbook* Materi Menghidangkan *Wine* Pada Mata Kuliah *Food And Beverage Service & Bar*"  
Sehubungan dengan pengembangan *Flipbook* materi Menghidangkan *Wine* Pada Mata Kuliah *Food and Beverage Service & Bar*, melalui instrumen ini saya mohon Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap butir-butir instrumen yang telah disusun. Penilaian dari Bapak/Ibu akan peneliti gunakan untuk menentukan kelayakan instrumen dalam rangka pengambilan data.

6 November 2025  
Singaraja,.....

Peneliti,



Euginia Kewa Basablolon

NIM. 2115011035

**PENILAIAN INSTRUMEN MEDIA *FLIPBOOK* MATERI  
MENGHIDANGKAN *WINE* PADA MATA KULIAH *FOOD AND BEVERAGE SERVICE & BAR* BERDASARKAN ASPEK MATERI**

**A. Identitas Ahli**

Nama : Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd  
NIP : 197103031997032001  
Identitas : Universitas Pendidikan Ganesha

**B. Petunjuk pengisian:**

- Jawaban dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan dengan memberi tanda centang (V).
- Rentang penilaian meliputi:  
Relevant: jika butir instrumen dianggap layak  
Tidak relevan: jika butir instrumen dianggap tidak layak  
• Saran dan kesimpulan dapat dituliskan pada lembar yang telah disediakan.

**C. Hasil Penilaian Ahli**

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Materi dalam <i>flipbook</i> disusun berdasarkan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) mata kuliah <i>Food and Beverage Service &amp; Bar</i> Kurikulum 2024 agar selaras dengan Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK) yaitu Mahasiswa mampu mengimplementasikan dalam menghidangkan minuman anggur, serta mendukung pencapaian Capaian Pembelajaran yang menekankan kemampuan mahasiswa memahami teori serta praktik menghidangkan minuman anggur.	✓		
2.	Materi yang disajikan runtun sesuai dengan keteraturan alur penyampaian dari mudah ke yang sulit serta keterkaitan antarbagian materi secara sistematis agar proses	✓		

	pembelajaran berlangsung secara bertahap sehingga mudah dipahami.			
3.	Keseuaian uraian materi yang disajikan dalam media pembelajaran <i>flipbook</i> telah disusun sesuai dengan capaian pembelajaran mata kuliah (CPMK) yaitu Mahasiswa mampu mengimplementasikan dalam menghidangkan minuman anggur.	✓		
4.	Kedalaman materi disesuaikan dengan capaian pembelajaran.	✓		
5.	Kelengkapan materi disesuaikan dengan capaian pembelajaran.	✓		
6.	Kuis dalam media pembelajaran sesuai dengan capaian pembelajaran.	✓		
7.	Penulisan pada <i>flipbook</i> dapat dibaca.	✓		
8.	Penulisan pada <i>flipbook</i> sesuai dengan kaidah EYD (Ejaan yang Disempurnakan).	✓		
9.	Penggunaan Bahasa dalam media <i>flipbook</i> baku sesuai dengan kaidah EYD (Ejaan yang Disempurnakan).	✓		
10.	Penggunaan kata atau kalimat dalam media <i>flipbook</i> mudah dipahami.	✓		
11.	Materi disajikan dengan cara yang menarik sehingga mampu meningkatkan minat peserta didik terhadap proses pembelajaran.	✓		
12.	Ketetapan tampilan gambar dengan uraian materi dalam media pembelajaran <i>flipbook</i> mendukung pemahaman isi pembelajaran.	✓		

SARAN.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**KESIMPULAN:**

Instrumen ini dinyatakan:

- Layak digunakan tanpa revisi  
 Layak digunakan dengan revisi  
 Tidak layak

Singaraja, 6 November 2025

Penilai,



Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd

NIP. 197103031997032001

## Lampiran 7. Uji instrument Kelayakan Oleh Ahli Instrumen 2

### PENGANTAR UJI VALIDITAS INSTRUMEN

Kepada Yth.  
Bapak/Ibu Validator Instrumen  
Di Tempat

Dengan Hormat,

Saya yang bertanggung jawab di bawah ini:

Nama Peneliti : Euginia Kewa Basablolon

NIM : 2115011035

Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Saat ini sedang menyusun penelitian skripsi yang berjudul: "Pengembangan Media *Flipbook* Materi Menghidangkan *Wine* Pada Mata Kuliah *Food And Beverage Service & Bar*"

Sehubungan dengan pengembangan *Flipbook* materi Menghidangkan *Wine* Pada Mata Kuliah *Food and Beverage Service & Bar*, melalui instrumen ini saya mohon Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap butir-butir instrumen yang telah disusun. Penilaian dari Bapak/Ibu akan peneliti gunakan untuk menentukan kelayakan instrumen dalam rangka pengambilan data.

Singaraja, 29 Oktober 2025

Peneliti,



Euginia Kewa Basablolon

NIM. 2115011035

**PENILAIAN INSTRUMEN MEDIA *FLIPBOOK* MATERI  
MENGHIDANGKAN *WINE* PADA MATA KULIAH *FOOD AND  
BEVERAGE SERVICE & BAR* BERDASARKAN ASPEK MATERI**

**A. Identitas Ahli**

Nama : Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd.

NIP : 197508012006042001

Identitas : Universitas Pendidikan Ganesha

**B. Petunjuk pengisian:**

- Jawaban dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan dengan memberi tanda centang (V).
- Rentang penilaian meliputi:
  - Relevan: jika butir instrumen dianggap layak
  - Tidak relevan: jika butir instrumen dianggap tidak layak
- Saran dan kesimpulan dapat dituliskan pada lembar yang telah disediakan.

**C. Hasil Penilaian Ahli**

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Materi dalam <i>flipbook</i> disusun berdasarkan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) mata kuliah <i>Food and Beverage Service &amp; Bar</i> Kurikulum 2024, agar selaras dengan Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK) serta mendukung pencapaian Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL).	✓		
2.	Materi yang disajikan runtun sesuai dengan keteraturan alur penyampaian dari mudah ke yang sulit serta keterkaitan antarbagian materi secara sistematis agar proses pembelajaran berlangsung secara bertahap sehingga mudah dipahami.	✓		
3.	Keseuaian uraian materi yang disajikan dalam media pembelajaran <i>flipbook</i> telah disusun sesuai dengan capaian pembelajaran mata kuliah (CPMK) yaitu poin 7.	✓		

	Mahasiswa memahami dalam menghidangkan minuman anggur.			
4.	Kedalaman materi disesuaikan dengan capaian pembelajaran.	✓		
5.	Kelengkapan materi disesuaikan dengan capaian pembelajaran.	✓		
6.	Kuis dalam media pembelajaran sesuai dengan capaian pembelajaran.	✓		
7.	Penulisan pada <i>flipbook</i> dapat dibaca.	✓		
8.	Penulisan pada <i>flipbook</i> sesuai dengan kaidah EYD (Ejaan yang Disempurnakan).	✓		
9.	Penggunaan Bahasa dalam media <i>flipbook</i> baku sesuai dengan kaidah EYD (Ejaan yang Disempurnakan).	✓		
10.	Penggunaan kata atau kalimat dalam media <i>flipbook</i> mudah dipahami.	✓		
11.	Materi disajikan dengan cara yang menarik sehingga mampu meningkatkan minat peserta didik terhadap proses pembelajaran.	✓		
12.	Ketetapan tampilan gambar dengan uraian materi dalam media pembelajaran <i>flipbook</i> mendukung pemahaman isi pembelajaran.	✓		

SARAN.....

.....

.....

.....

**SARAN**.....  
.....  
.....  
.....

**KESIMPULAN:**

Instrumen ini dinyatakan::

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

Singaraja, 29 Oktober.....2025  
Penilai,



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

NIP. 197508012006042001

## Lampiran 8. Uji Instrument Kelayakan Media Dan Desain Oleh Ahli Instrument 1

### PENILAIAN INSTRUMEN MEDIA *FLIPBOOK* MATERI MENGHIDANGKAN *WINE* PADA MATA KULIAH *FOOD AND BEVERAGE SERVICE & BAR* BERDASARKAN ASPEK MEDIA DAN DESAIN

#### A. Identitas Ahli

Nama : Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd

NIP : 197103031997032001

Identitas : Universitas Pendidikan Ganesha

#### B. Petunjuk pengisian:

- Jawaban dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan dengan memberi tanda centang (V).
- Rentang penilaian meliputi:  
Relevan: jika butir instrumen dianggap layak  
Tidak relevan: jika butir instrumen dianggap tidak layak
- Saran dan kesimpulan dapat dituliskan pada lembar yang telah disediakan.

#### C. Hasil Penilaian Ahli

No	PERNYATAAN	Penilaian		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Kerapian tata letak media <i>flipbook</i>	✓		
2.	Keruntunan penyusunan tata letak media <i>flipbook</i> rapi	✓		
3.	Keserasian tampilan <i>background flipbook</i> dengan materi pembelajaran menghidangkan <i>wine</i>	✓		
4.	Media <i>flipbook</i> bersifat mempermudah (efisien) dalam pembelajaran	✓		
5.	Media <i>flipbook</i> dapat dibaca berulang kali	✓		
6.	Media <i>flipbook</i> dapat dipakai berulang kali	✓		
7.	Perpaduan antara warna yang digunakan dapat menimbulkan keserasian warna dari media <i>flipbook</i>	✓		

8.	Penggunaan huruf pada <i>flipbook</i> sesuai dengan kaidah EYD (Ejaan yang disempurnakan)	✓		
9.	Ukuran huruf dalam media <i>flipbook</i> terbaca dengan jelas	✓		
10.	Gambar yang disajikan sesuai dengan materi pembelajaran	✓		
11.	Isi video sesuai dengan materi yang dibahas dalam <i>flipbook</i>	✓		
12.	Desain ilustrasi media menunjang suasana dalam pembelajaran	✓		
13.	Penggunaan navigasi dalam media <i>flipbook</i> mudah digunakan	✓		
14.	Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti membuka buku pada umumnya	✓		
15.	Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓		
16.	Visual dalam audio terdengar jelas untuk mendukung materi ajar	✓		
17.	Dengan menggunakan <i>flipbook</i> , waktu pembelajaran dapat dimanfaatkan lebih optimal.	✓		
18.	Fitur-fitur dalam <i>flipbook</i> (seperti tombol navigasi, audio, dan video) mudah digunakan.	✓		

SARAN.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**KESIMPULAN:**

Instrumen ini dinyatakan:

- Layak digunakan tanpa revisi  
 Layak digunakan dengan revisi  
 Tidak layak

Singaraja, 6 November 2025

Penilai,



Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd  
NIP. 197103031997032001

## Lampiran 9. Uji Instrument Kelayakan Media Dan Desain Oleh Ahli Instrument 2

### PENILAIAN INSTRUMEN MEDIA *FLIPBOOK* MATERI MENGHIDANGKAN *WINE* PADA MATA KULIAH *FOOD AND BEVERAGE SERVICE & BAR* BERDASARKAN ASPEK MEDIA DAN DESAIN

#### A. Identitas Ahli

Nama : Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd.

NIP : 197508012006042001

Identitas : Universitas Pendidikan Ganesha

#### B. Petunjuk pengisian:

• Jawaban dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan dengan memberi tanda centang (V).

• Rentang penilaian meliputi:

Relevan: jika butir instrumen dianggap layak

Tidak relevan: jika butir instrumen dianggap tidak layak

• Saran dan kesimpulan dapat dituliskan pada lembar yang telah disediakan.

#### C. Hasil Penilaian Ahli

No	PERNYATAAN	Penilaian		Keterangan
		Relevan	Tidak Relevan	
1.	Kerapian tata letak media <i>flipbook</i>	✓		
2.	Keruntunan penyusunan tata letak media <i>flipbook</i> rapi	✓		
3.	Keserasian tampilan <i>background flipbook</i> dengan materi pembelajaran menghidangkan <i>wine</i>	✓		
4.	Media <i>flipbook</i> bersifat mempermudah (efisien) dalam pembelajaran	✓		
5.	Media <i>flipbook</i> dapat dibaca berulang kali	✓		
6.	Media <i>flipbook</i> dapat dipakai berulang kali	✓		
7.	Perpaduan antara warna yang digunakan dapat menimbulkan	✓		

	keserasian warna dari media <i>flipbook</i>			
8.	Penggunaan huruf pada <i>flipbook</i> sesuai dengan kaidah EYD (Ejaan yang disempurnakan)	✓		
9.	Ukuran huruf dalam media <i>flipbook</i> terbaca dengan jelas	✓		
10.	Gambar yang disajikan sesuai dengan materi pembelajaran	✓		
11.	Isi video sesuai dengan materi yang dibahas dalam <i>flipbook</i>	✓		
12.	Desain ilustrasi media menunjang suasana dalam pembelajaran	✓		
13.	Penggunaan navigasi dalam media <i>flipbook</i> mudah digunakan	✓		
14.	Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti membuka buku pada umumnya	✓		
15.	Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓		
16.	Visual dalam audio terdengar jelas untuk mendukung materi ajar	✓		
17.	Dengan menggunakan <i>flipbook</i> , waktu pembelajaran dapat dimanfaatkan lebih optimal.	✓		
18.	Fitur-fitur dalam <i>flipbook</i> (seperti tombol navigasi, audio, dan video) mudah digunakan.	✓		

SARAN.....  
.....  
.....  
.....

**KESIMPULAN:**

Instrumen ini dinyatakan::

- Layak digunakan tanpa revisi  
 Layak digunakan dengan revisi  
 Tidak layak

Singaraja, 29 Oktober 2025  
Penilai,



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

NIP. 197508012006042001

Lampiran 10. Hasil Uji Instrumen Kelayakan *Flipbook* Materi Menghidangkan *Wine* Oleh Ahli Materi 1

**PENGANTAR INSTRUMEN PENILAIAN AHLI MATERI**

Kepada Yth.

Bapak/Ibu Ahli

Di Tempat

Dengan Hormat,

Saya yang bertanggung jawab dibawah ini:

Nama Peneliti : Euginia Kewa Basabolon

NIM : 2115011035

Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Saat ini sedang menyusun penelitian skripsi yang berjudul: "Pengembangan Media *Flipbook* Materi Menghidangkan *Wine* Pada Mata Kuliah *Food And Beverage Service & Bar*"

Sehubungan dengan pengembangan *Flipbook* materi Menghidangkan *Wine* Pada Mata Kuliah *Food and Beverage Service & Bar*, peneliti bermaksud untuk melakukan validasi terhadap media pembelajaran yang telah dikembangkan. Oleh karena itu, peneliti memohon kesediaan Ibu untuk memberikan penilaian terhadap produk yang telah disusun. Penilaian yang diberikan oleh Ibu akan digunakan sebagai validasi serta sebagai masukan guna memperbaiki dan meningkatkan kualitas produk ini, sehingga dapat diketahui kelayakan media *flipbook* pembelajaran tersebut untuk digunakan.

Singaraja, *fl. December* 2025

Peneliti,



Euginia Kewa Basabolon

NIM. 2115011035

**LEMBAR PENILAIAN INSTRUMEN KELAYAKAN MEDIA *FLIPBOOK*  
MATERI MENGHIDANGKAN *WINE* PADA MATA KULIAH *FOOD AND  
BEVERAGE SERVICE & BAR* BERDASARKAN ASPEK MATERI**

**A. Identitas Ahli**

Nama : Dra. Damiati, M.Kes.

NIP : 196502191991032001

Identitas : Universitas Pendidikan Ganesha

**B. Petunjuk pengisian:**

- Mohon dibaca dengan cermat dan teliti setiap butir pernyataan, kemudian beri tanda centang (✓) pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
- Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut, yaitu:

Keterangan	Skor
Sangat Valid	5
Valid	4
Cukup Valid	3
Kurang Valid	2
Sangat Tidak Valid	1

• Saran dan Kesimpulan bisa dituliskan pada kolom yang telah disediakan.

**C. Hasil Penilaian Ahli**

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		5	4	3	2	1	
1.	Materi dalam <i>flipbook</i> disusun berdasarkan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) mata kuliah <i>Food and Beverage Service &amp; Bar</i> Kurikulum 2024 agar selaras dengan Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK) yaitu Mahasiswa mampu mengimplementasikan dalam menghidangkan minuman <i>wine</i> , serta mendukung pencapaian Capaian Pembelajaran yang menekankan	✓					

	kemampuan mahasiswa menguasai dasar-dasar praktik pengelolaan bar.					
2.	Materi yang disajikan runtut sesuai dengan keteraturan alur penyampaian dari mudah ke yang sulit serta keterkaitan antarbagian materi secara sistematis agar proses pembelajaran berlangsung secara bertahap sehingga mudah dipahami.	✓				
3.	Keseuaian uraian materi yang disajikan dalam media pembelajaran <i>flipbook</i> telah disusun sesuai dengan capaian pembelajaran mata kuliah (CPMK) yaitu Mahasiswa mampu mengimplementasikan dalam menghidangkan minuman <i>wine</i> .	✓				
4.	Kedalaman materi disesuaikan dengan CPMK, yang terdiri atas empat subcakupan materi, yaitu: (1) langkah-langkah memberikan <i>wine list</i> dan menawarkan <i>wine</i> , (2) langkah-langkah membantu tamu memilih <i>wine</i> , (3) langkah-langkah mengambil pesanan <i>wine</i> , dan (4) langkah-langkah menghidangkan <i>wine</i> .	✓				
5.	Kelengkapan materi disesuaikan dengan CPMK, yang terdiri atas empat subcakupan materi, yaitu: (1) langkah-langkah memberikan <i>wine list</i> dan menawarkan <i>wine</i> , (2) langkah-langkah membantu tamu memilih <i>wine</i> , (3) langkah-langkah mengambil pesanan <i>wine</i> , dan (4) langkah-langkah menghidangkan <i>wine</i> .	✓				
6.	Kuis dalam media pembelajaran sesuai dengan Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK).	✓				

7.	Font pada <i>flipbook</i> dapat dibaca.	✓				
8.	Penulisan pada <i>flipbook</i> sesuai dengan kaidah EYD (Ejaan yang Disempurnakan).	✓				
9.	Penggunaan Bahasa dalam media <i>flipbook</i> baku sesuai dengan kaidah EYD (Ejaan yang Disempurnakan).	✓				
10.	Penggunaan kata atau kalimat dalam media <i>flipbook</i> mudah dipahami.	✓				
11.	Sajian tampilan dan materi menarik, sehingga meningkatkan ketertarikan terhadap proses pembelajaran.	✓				
12.	Ketepatan tampilan gambar dengan uraian materi dalam media pembelajaran <i>flipbook</i> mendukung pemahaman isi pembelajaran.	✓				
<b>Perolehan skor</b>						

**SARAN**.....  
.....*Sudah Baik, terkankan pada Video dlm Materi*.....  
.....*Tanite Bahasa*.....

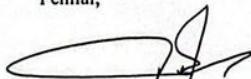
**KESIMPULAN:**

Instrumen ini dinyatakan:

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

Singaraja, 11 Desember 2025

Penilai,



Dra. Damiati, M.Kes.

NIP. 196502191991032001

## Lampiran 11. Hasil Uji Instrumen Kelayakan *Flipbook* Materi Menghidangkan *Wine* Oleh Ahli Materi 2

### PENGANTAR INSTRUMEN PENILAIAN AHLI MATERI

Kepada Yth.

Bapak/Ibu Ahli

Di Tempat

Dengan Hormat,

Saya yang bertanggung jawab dibawah ini:

Nama Peneliti : Euginia Kewa Basabolon

NIM : 2115011035

Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Saat ini sedang menyusun penelitian skripsi yang berjudul: "Pengembangan Media *Flipbook* Materi Menghidangkan *Wine* Pada Mata Kuliah *Food And Beverage Service & Bar*"

Seshubungan dengan pengembangan *Flipbook* materi Menghidangkan *Wine* Pada Mata Kuliah *Food and Beverage Service & Bar*, peneliti bermaksud untuk melakukan validasi terhadap media pembelajaran yang telah dikembangkan. Oleh karena itu, peneliti memohon kesediaan Ibu untuk memberikan penilaian terhadap produk yang telah disusun. Penilaian yang diberikan oleh Ibu akan digunakan sebagai validasi serta sebagai masukan guna memperbaiki dan meningkatkan kualitas produk ini, sehingga dapat diketahui kelayakan media *flipbook* pembelajaran tersebut untuk digunakan.

Singaraja, 11. *December* 2025

Peneliti,



Euginia Kewa Basabolon

NIM. 2115011035

**LEMBAR PENILAIAN INSTRUMEN KELAYAKAN MEDIA FLIPBOOK  
MATERI MENGHIDANGKAN WINE PADA MATA KULIAH FOOD AND  
BEVERAGE SERVICE & BAR BERDASARKAN ASPEK MATERI**

**A. Identitas Ahli**

Nama : Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.  
NIP : 197107111999032001  
Identitas : Universitas Pendidikan Ganesha

**B. Petunjuk pengisian:**

- Mohon dibaca dengan cermat dan teliti setiap butir pernyataan, kemudian beri tanda centang (✓) pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
- Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut, yaitu:

Keterangan	Skor
Sangat Valid	5
Valid	4
Cukup Valid	3
Kurang Valid	2
Sangat Tidak Valid	1

- Saran dan Kesimpulan bisa dituliskan pada kolom yang telah disediakan.

**C. Hasil Penilaian Ahli**

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		5	4	3	2	1	
1.	Materi dalam <i>flipbook</i> disusun berdasarkan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) mata kuliah <i>Food and Beverage Service &amp; Bar</i> Kurikulum 2024 agar selaras dengan Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK) yaitu Mahasiswa mampu mengimplementasikan dalam menghidangkan minuman wine, serta mendukung pencapaian Capaian Pembelajaran yang menekankan kemampuan mahasiswa	✓					

	menguasai dasar-dasar praktik pengelolaan bar.				
2.	Materi yang disajikan runut sesuai dengan keteraturan alur penyampaian dari mudah ke yang sulit serta keterkaitan antarbagian materi secara sistematis agar proses pembelajaran berlangsung secara bertahap sehingga mudah dipahami.	✓			
3.	Keseuaian uraian materi yang disajikan dalam media pembelajaran <i>flipbook</i> telah disusun sesuai dengan capaian pembelajaran mata kuliah (CPMK) yaitu Mahasiswa mampu mengimplementasikan dalam menghidangkan minuman <i>wine</i> .	✓			
4.	Kedalaman materi disesuaikan dengan CPMK, yang terdiri atas empat subcakupan materi, yaitu: (1) langkah-langkah memberikan <i>wine list</i> dan menawarkan <i>wine</i> , (2) langkah-langkah membantu tamu memilih <i>wine</i> , (3) langkah-langkah mengambil pesanan <i>wine</i> , dan (4) langkah-langkah menghidangkan <i>wine</i> .	✓			
5.	Kelengkapan materi disesuaikan dengan CPMK, yang terdiri atas empat subcakupan materi, yaitu: (1) langkah-langkah memberikan <i>wine list</i> dan menawarkan <i>wine</i> , (2) langkah-langkah membantu tamu memilih <i>wine</i> , (3) langkah-langkah mengambil pesanan <i>wine</i> , dan (4) langkah-langkah menghidangkan <i>wine</i> .	✓			
6.	Kuis dalam media pembelajaran sesuai dengan Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK).	✓			
7.	Font pada <i>flipbook</i> dapat dibaca.	✓			

8.	Penulisan pada <i>flipbook</i> sesuai dengan kaidah EYD (Ejaan yang Disempurnakan).	✓				
9.	Penggunaan Bahasa dalam media <i>flipbook</i> baku sesuai dengan kaidah EYD (Ejaan yang Disempurnakan).	✓				
10.	Penggunaan kata atau kalimat dalam media <i>flipbook</i> mudah dipahami.	✓				
11.	Sajian tampilan dan materi menarik, sehingga meningkatkan ketertarikan terhadap proses pembelajaran.		✓			
12.	Ketepatan tampilan gambar dengan uraian materi dalam media pembelajaran <i>flipbook</i> mendukung pemahaman isi pembelajaran.	✓				
<b>Perolehan skor</b>						

SARAN.....  
.....  
.....

#### KESIMPULAN:

Instrumen ini dinyatakan:

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

Singaraja, ..... 11/12 ..... 2025

Penilai,



Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.

NIP. 197107111999032001

Lampiran 12. Hasil Uji Instrumen Kelayakan *Flipbook* Materi Menghidangkan  
Oleh Ahli Media dan Desain 1

**PENGANTAR INSTRUMEN PENILAIAN AHLI MEDIA DAN DESAIN**

Kepada Yth.

Bapak/Ibu Ahli

Di Tempat

Dengan Hormat,

Saya yang bertanggung jawab dibawah ini:

Nama Peneliti : Euginia Kewa Basabolon

NIM : 2115011035

Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Saat ini sedang menyusun penelitian skripsi yang berjudul: "Pengembangan Media  
*Flipbook* Materi Menghidangkan *Wine* Pada Mata Kuliah *Food And Beverage Service*  
& *Bar*"

Sehubungan dengan pengembangan *Flipbook* materi Menghidangkan *Wine* Pada Mata Kuliah *Food and Beverage Service & Bar*, peneliti bermaksud untuk melakukan validasi terhadap media pembelajaran yang telah dikembangkan. Oleh karena itu, peneliti memohon kesediaan Ibu untuk memberikan penilaian terhadap produk yang telah disusun. Penilaian yang diberikan oleh Ibu akan digunakan sebagai validasi serta sebagai masukan guna memperbaiki dan meningkatkan kualitas produk ini, sehingga dapat diketahui kelayakan media *flipbook* pembelajaran tersebut untuk digunakan.

Singaraja, 10. Desember. 2025

Peneliti,



Euginia Kewa Basabolon

NIM. 2115011035

**LEMBAR PENILAIAN INSTRUMEN KELAYAKAN MEDIA *FLIPBOOK*  
MATERI MENGHIDANGKAN *WINE* PADA MATA KULIAH *FOOD AND BEVERAGE SERVICE & BAR* BERDASARKAN ASPEK MEDIA DAN DESAIN**

**A. Identitas Ahli**

Nama : Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.

NIP : 197403162006042001

Identitas : Universitas Pendidikan Ganesha

**B. Petunjuk pengisian:**

- Mohon dibaca dengan cermat dan teliti setiap butir pernyataan, kemudian beri tanda centang (✓) pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
- Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut, yaitu:

Keterangan	Skor
Sangat Valid	5
Valid	4
Cukup Valid	3
Kurang Valid	2
Sangat Tidak Valid	1

- Saran dan Kesimpulan bisa dituliskan pada kolom yang telah disediakan.

**C. Hasil Penilaian Ahli**

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		5	4	3	2	1	
1.	Kerapian tata letak media <i>flipbook</i>	✓					
2.	Keruntunan penyusunan tata letak media <i>flipbook</i> rapi	✓					
3.	Keserasian tampilan <i>background flipbook</i> dengan materi pembelajaran menghidangkan <i>wine</i>	✓					
4.	Media <i>flipbook</i> bersifat mempermudah (efisien) dalam pembelajaran		✓				
5.	Media <i>flipbook</i> dapat dibaca berulang kali	✓					
6.	Media <i>flipbook</i> dapat dipakai berulang kali	✓					

7.	Perpaduan antara warna yang digunakan dapat menimbulkan keserasian warna dari media <i>flipbook</i>	✓					
8.	Penggunaan huruf pada <i>flipbook</i> sesuai dengan kaidah EYD (Ejaan yang disempurnakan)		✓				
9.	Ukuran huruf dalam media <i>flipbook</i> terbaca dengan jelas	✓					
10.	Gambar yang disajikan sesuai dengan materi pembelajaran	✓					
11.	Isi video sesuai dengan materi yang dibahas dalam <i>flipbook</i>	✓					
12.	Desain ilustrasi media menunjang suasana dalam pembelajaran		✓				
13.	Penggunaan navigasi dalam media <i>flipbook</i> mudah digunakan	✓					
14.	Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti membuka buku pada umumnya	✓					
15.	Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓					
16.	Visual dalam audio terdengar jelas untuk mendukung materi ajar	✓					
17.	Dengan menggunakan <i>flipbook</i> , waktu pembelajaran dapat dimanfaatkan lebih optimal		✓				
18.	Fitur-fitur dalam <i>flipbook</i> (seperti tombol navigasi, audio, dan video) mudah digunakan	✓					
<b>Perolehan skor</b>							

**SARAN**

- Cover diperbaik, hilangkan beberapa kata  
 - CPV, CPMK di akhir lembar

**KESIMPULAN:**

Instrumen ini dinyatakan:

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

Singaraja, 10.7.2025

Penilai,



Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.

NIP. 197403162006042001

Lampiran 13. Hasil Uji Instrumen Kelayakan *Flipbook* Materi Menghidangkan *Wine* Oleh Ahli Media dan Desain 2

**PENGANTAR INSTRUMEN PENILAIAN AHLI MEDIA DAN DESAIN**

Kepada Yth.  
Bapak/Ibu Ahli  
Di Tempat

Dengan Hormat,

Saya yang bertanggung jawab dibawah ini:

Nama Peneliti : Euginia Kewa Basabolon  
NIM : 2115011035  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Saat ini sedang menyusun penelitian skripsi yang berjudul: "Pengembangan Media *Flipbook* Materi Menghidangkan *Wine* Pada Mata Kuliah *Food And Beverage Service & Bar*"

Sehubungan dengan pengembangan *Flipbook* materi Menghidangkan *Wine* Pada Mata Kuliah *Food and Beverage Service & Bar*, peneliti bermaksud untuk melakukan validasi terhadap media pembelajaran yang telah dikembangkan. Oleh karena itu, peneliti memohon kesediaan Bapak untuk memberikan penilaian terhadap produk yang telah disusun. Penilaian yang diberikan oleh Bapak akan digunakan sebagai validasi serta sebagai masukan guna memperbaiki dan meningkatkan kualitas produk ini, sehingga dapat diketahui kelayakan media *flipbook* pembelajaran tersebut untuk digunakan.

Singaraja, , 9 December 2025

Peneliti,



Euginia Kewa Basabolon

NIM. 2115011035

**LEMBAR PENILAIAN INSTRUMEN KELAYAKAN MEDIA *FLIPBOOK*  
MATERI MENGHIDANGKAN *WINE* PADA MATA KULIAH *FOOD AND  
BEVERAGE SERVICE & BAR* BERDASARKAN ASPEK MEDIA DAN DESAIN**

**A. Identitas Ahli**

Nama : I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd.,M.Pd.

NIP : 199503022019031006

Identitas : Universitas Pendidikan Ganesha

**B. Petunjuk pengisian:**

- Mohon dibaca dengan cermat dan teliti setiap butir pernyataan, kemudian beri tanda centang (✓) pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu.
- Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut, yaitu:

Keterangan	Skor
Sangat Valid	5
Valid	4
Cukup Valid	3
Kurang Valid	2
Sangat Tidak Valid	1

- Saran dan Kesimpulan bisa dituliskan pada kolom yang telah disediakan.

**C. Hasil Penilaian Ahli**

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		5	4	3	2	1	
1.	Kerapian tata letak media <i>flipbook</i>	✓					
2.	Keruntunan penyusunan tata letak media <i>flipbook</i> rapi	✓					
3.	Keserasian tampilan <i>background flipbook</i> dengan materi pembelajaran menghidangkan <i>wine</i>	✓					
4.	Media <i>flipbook</i> bersifat mempermudah (efisien) dalam pembelajaran	✓					
5.	Media <i>flipbook</i> dapat dibaca berulang kali	✓					

6.	Media <i>flipbook</i> dapat dipakai berulang kali	✓				
7.	Perpaduan antara warna yang digunakan dapat menimbulkan keserasian warna dari media <i>flipbook</i>	✓				
8.	Penggunaan huruf pada <i>flipbook</i> sesuai dengan kaidah EYD (Ejaan yang disempurnakan)	✓				
9.	Ukuran huruf dalam media <i>flipbook</i> terbaca dengan jelas	✓				
10.	Gambar yang disajikan sesuai dengan materi pembelajaran	✓				
11.	Isi video sesuai dengan materi yang dibahas dalam <i>flipbook</i>	✓				
12.	Desain ilustrasi media menunjang suasana dalam pembelajaran	✓				
13.	Penggunaan navigasi dalam media <i>flipbook</i> mudah digunakan	✓				
14.	Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti membuka buku pada umumnya	✓				
15.	Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓				
16.	Visual dalam audio terdengar jelas untuk mendukung materi ajar	✓				
17.	Dengan menggunakan <i>flipbook</i> , waktu pembelajaran dapat dimanfaatkan lebih optimal.	✓				
18.	Fitur-fitur dalam <i>flipbook</i> (seperti tombol navigasi, audio, dan video) mudah digunakan.	✓				
<b>Perolehan skor</b>						

**SARAN.....**

- Cover dihantarkan informasi lengkap penggunaan dan jenis produk.  
 - Susunan daftarnya dan matarni disesuaikan.....

**KESIMPULAN:**

Instrumen ini dinyatakan:

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

Singaraja, 9 December.....2025

Penilai,

I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd, M.Pd.

NIP. 199503022019031006

## RIWAYAT HIDUP



Euginia Kewa Basabolon lahir di Boru pada 16 Februari 2003. Penulis merupakan anak kelima dari lima bersaudara, putri dari pasangan Martinus Mado dan Ludgardis Beatrix Wada. Penulis berasal dari Desa Lamawolom, Kecamatan Ile Boleng. Pendidikan dasar diselesaikan di SDK Lamawolo pada tahun 2015, kemudian melanjutkan ke SMP Nyiur Melambai dan lulus pada tahun 2018.

Selanjutnya, penulis menamatkan pendidikan menengah atas di SMA Negeri 1 Adonara Timur pada tahun 2021. Setelah menyelesaikan pendidikan menengah, penulis melanjutkan studi ke Universitas Pendidikan Ganesha pada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik dan Kejuruan. Pada tahun 2025, di semester akhir, penulis berhasil menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengembangan Media *Flipbook* Materi Menghidangkan Wine Pada Mata Kuliah *Food and Beverage Service & Bar* di Universitas Pendidikan Ganesha”.