

**PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK*
MINUMAN CAMPURAN NON-ALKOHOL (*MOCKTAIL*)
PADA MATA KULIAH PENGELOLAAN BAR**

SKRIPSI

**Diajukan kepada
Universitas Pendidikan Ganesha
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan
Program Sarjana Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**

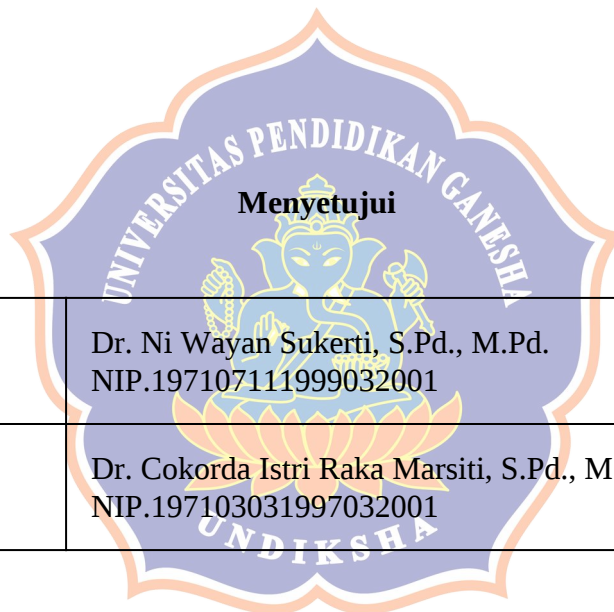
**Oleh
Putu Agung Diana Putra Kesiman
NIM. 2015081003**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA**

2026

SKRIPSI

DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS DAN MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK MENCAPAI GELAR SARJANA PENDIDIKAN



Pembimbing I	Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. NIP.197107111999032001
Pembimbing II	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. NIP.197103031997032001



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

Skripsi oleh Putu Agung Diana Putra Kesiman ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 20 Juli 2026

Dewan Penguji

Ketua	Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. NIP.197212072002122003
Anggota	Dr. Putu Agus Mayuni, S.Pd., M.Si. NIP.197108281997032001
Anggota	Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. NIP.197107111999032001
Anggota	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. NIP.197103031997032001



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.



**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha
guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar Sarjana Pendidikan

Menyetujui

Ketua Ujian	Ir. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. NIP.198211112008121001
Sekretaris Ujian	Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. NIP.197309022002122001



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Minuman Campuran Non-Alkohol (*Mocktail*) Pada Mata Kuliah Pengelolaan Bar” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan maupun pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dapat dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 06 Juli 2026

Yang membuat pernyataan

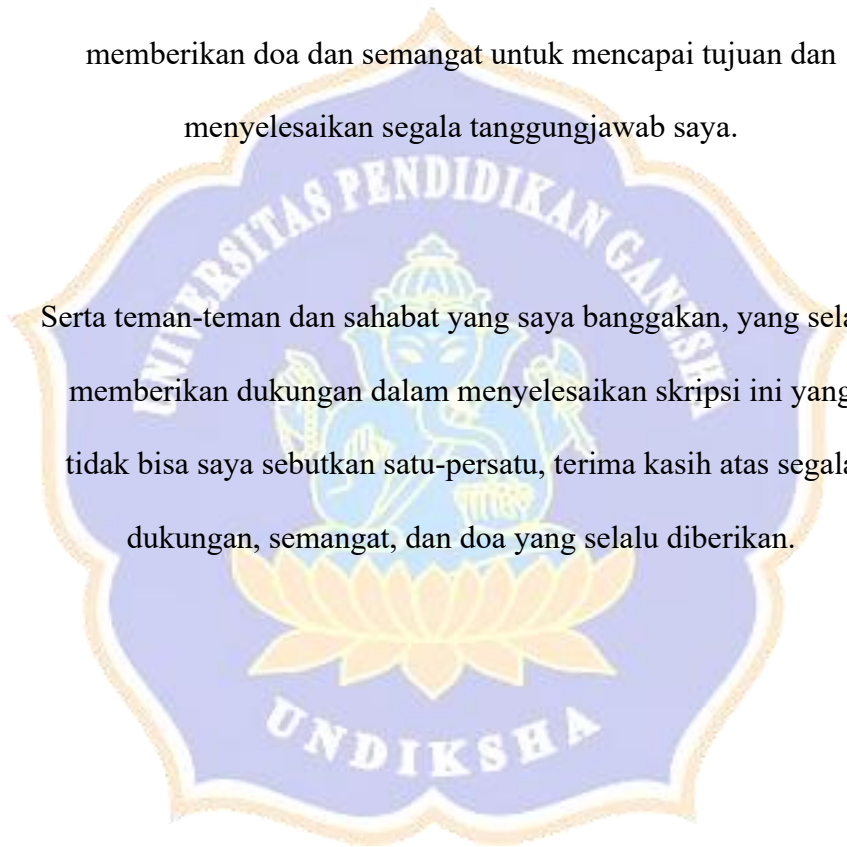

Putu Agung Diana Putra Kesiman
NIM. 2015081003

KATA PERSEMBAHAN

Puji Syukur saya panjatkan kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa atas segala Anugerah dan Karunia yang telah diberikan, sehingga skripsi saya dapat terselesaikan dengan baik.

Teruntuk orang tua, saudara, serta seluruh keluarga yang selalu memberikan doa dan semangat untuk mencapai tujuan dan menyelesaikan segala tanggungjawab saya.

Serta teman-teman dan sahabat yang saya banggakan, yang selalu memberikan dukungan dalam menyelesaikan skripsi ini yang tidak bisa saya sebutkan satu-persatu, terima kasih atas segala dukungan, semangat, dan doa yang selalu diberikan.



PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas segala rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir skripsi yang berjudul **“Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Minuman Campuran Non-Alkohol (*Mocktail*) Pada Mata Kuliah Pengelolaan Bar”**. Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, dukungan, dan arahan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., Selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah memberikan arahan baik selama masa studi maupun selama penyusunan skripsi ini.
2. Ir. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D., Selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah memberikan arahan baik selama masa studi maupun selama penyusunan skripsi ini.
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T Selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah memberikan arahan baik selama masa studi maupun selama penyusunan skripsi ini.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani S.Pd., M.Pd., Selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner atas segala motivasi yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
5. Dr. Ni Wayan Sukerti S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing I yang telah banyak memberikan kesempatan, bimbingan, saran serta memotivasi penulis dalam penyusunan skripsi ini.

6. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing II yang telah banyak memberikan kesempatan, bimbingan, saran serta memotivasi penulis dalam penyusunan skripsi ini.
7. Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par., selaku Penguji I yang telah banyak memberikan masukan dan saran kepada penulis dalam perbaikan penyusunan skripsi ini.
8. Dr. Putu Agus Mayuni, S.Pd., M.Si., selaku Penguji II yang telah banyak memberikan masukan dan saran kepada penulis dalam perbaikan penyusunan skripsi ini.
9. Bapak Ibu Dosen di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang telah banyak memberikan motivasi dan bantuan dalam penyusunan skripsi ini.
10. Seluruh staff dan pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah banyak memberikan motivasi dan bantuan dalam penyusunan skripsi ini.
11. Teman-teman seperjuangan penulis yang telah banyak membantu memberikan semangat, memotivasi, serta mendengarkan keluh kesah penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
12. Pemilik NIM.2213011025 yang telah hadir dan menjadi bagian yang menyenangkan. Terima kasih telah berkontribusi banyak, baik waktu maupun tenaga kepada penulis, tiada henti memberikan dukungan, menghibur, serta mendengarkan keluh kesah penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
13. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan dukungan, baik secara langsung maupun tidak langsung hingga skripsi ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki banyak kekurangan, baik dari segi isi maupun penyajiannya. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati, penulis menyampaikan permohonan maaf apabila terdapat hal-hal yang kurang berkenan selama proses penyusunan skripsi ini. Penulis juga sangat mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun demi perbaikan dan penyempurnaan skripsi di kemudian hari. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat dan menjadi acuan dalam pelaksanaan penelitian yang direncanakan.

Singaraja, 06 Juli 2026

Penulis



DAFTAR ISI

	Halaman
PRAKATA.....	i
ABSTRAK	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah Penelitian.....	1
1.2 Identifikasi Masalah Penelitian	5
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Rumusan Masalah Penelitian	6
1.5 Tujuan Penelitian.....	6
1.6 Manfaat Hasil Penelitian	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	8
2.1. Kajian Teori.....	8
2.1.1 Media Pembelajaran.....	8
2.1.2 <i>Flipbook</i>	10
2.1.3 Minuman Campuran Non-Alkohol (<i>Mocktail</i>)	12
2.1.4 Respon Mahasiswa terhadap Media Pembelajaran	15
2.2. Kajian Hasil Penelitian yang Relevan	19

2.3. Kerangka Berpikir	23
BAB III METODE PENELITIAN	25
3.1 Model Penelitian Pengembangan	25
3.2 Prosedur Pengembangan	26
3.3 Subjek dan Objek Penelitian	29
3.4 Definisi Operasional Variabel	30
3.5 Variabel Penelitian	33
3.6 Tempat Penelitian	33
3.7 Metode Pengumpulan Data	34
3.8 Instrumen Pengumpulan Data	35
3.9 Uji Validitas Instrumen	38
3.10 Teknik Analisis Data	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	46
4.1 Hasil Penelitian	46
4.1.1 Proses Pengembangan Media Pembelajaran <i>Flipbook</i> Minuman Campuran Non-Alkohol (<i>Mocktail</i>) Pada Mata Kuliah Pengelolaan Bar	46
4.1.2 Validitas Media Pembelajaran <i>Flipbook</i> Minuman Campuran Non-Alkohol (<i>Mocktail</i>) Pada Mata Kuliah Pengelolaan Bar	62
4.1.3 Respon Mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Terhadap Media Pembelajaran <i>Flipbook</i> Minuman Campuran Non-Alkohol (<i>Mocktail</i>)	67
4.2 Pembahasan	69

4.2.1	Proses Pengembangan Media Pembelajaran <i>Flipbook</i> Minuman Campuran Non-Alkohol (<i>Mocktail</i>) Pada Mata Kuliah Pengelolaan Bar	69
4.2.2	Validitas Media Pembelajaran <i>Flipbook</i> Minuman Campuran Non-Alkohol (<i>Mocktail</i>) Pada Mata Kuliah Pengelolaan Bar	77
4.2.3	Respon Mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Terhadap Media Pembelajaran <i>Flipbook</i> Minuman Campuran Non-Alkohol (<i>Mocktail</i>).....	80
BAB V PENUTUP		83
5.1	Rangkuman.....	83
5.2	Simpulan.....	85
5.3	Saran.....	86
DAFTAR PUSTAKA		88
LAMPIRAN.....		91



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1 Kisi-Kisi Instrumen Uji Ahli Materi	36
Tabel 3.2 Kisi-Kisi Instrumen Uji Ahli Media Pembelajaran.....	36
Tabel 3.3 Kisi-Kisi Instrumen Uji Ahli Desain Pembelajaran.....	37
Tabel 3.4 Kisi-Kisi Instrumen Respon Mahasiswa.....	37
Tabel 3. 5 Tabulasi Penilaian Validator	39
Tabel 3.6 Pilihan Jawaban Instrumen Kepada Ahli Instrumen.....	40
Tabel 3.7 Tingkat Pencapaian Kriteria Validasi Instrumen	40
Tabel 3.8 Tabulasi Silang Hasil Penilaian Pakar Pada Instrumen Ahli Materi	40
Tabel 3.9 Tabulasi Silang Hasil Penilaian Pakar Pada Instrumen Ahli Desain Pembelajaran	41
Tabel 3.10 Tabulasi Silang Hasil Penilaian Pakar Pada Instrumen Ahli Media Pembelajaran.....	42
Tabel 3.11 Skor Penilaian Kuantitatif Pada Kuesioner Uji Ahli dan Respon Mahasiswa.....	43
Tabel 3.12 Konversi Tingkat Kevalidan	45
Tabel 3.13 Konversi Tingkat Kualifikasi Respon Mahasiswa Terhadap <i>Flipbook</i>	45
Tabel 4.1 Penilaian Validitas Oleh Ahli Materi.....	63
Tabel 4.2 Penilaian Validitas Oleh Ahli Media	64
Tabel 4.3 Penilaian Validitas Oleh Ahli Desain	65
Tabel 4.4 Hasil Respon Mahasiswa	68

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Berpikir	24
Gambar 4. 1 Proses Penyusunan Materi Pada Ms Word	51
Gambar 4.2 Menghias Desain <i>Flipbook</i>	52
Gambar 4.3 Hasil PDF Convert Desain <i>Flipbook</i>	53
Gambar 4. 4 Proses Editing pada <i>Website Heyzine</i>	53
Gambar 4.5 Proses Menyimpan dan Salin <i>Link Flipbook</i>	54
Gambar 4.6 Tampilan Bagian Pendahuluan <i>Flipbook</i>	56
Gambar 4.7 Tampilan Bagian Isi <i>Flipbook</i>	58
Gambar 4.8 Tampilan Bagian Penutup <i>Flipbook</i>	60



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Wawancara bersama Dosen Pengampu Mata Kuliah Pengelolaan Bar	92
Lampiran 2 Hasil Responden Mahasiswa Program Studi PVSK	93
Lampiran 3 Uji Instrumen Kevalidan Materi	98
Lampiran 4 Uji Instrumen Kevalidan Media	105
Lampiran 5 Uji Instrumen Kevalidan Desain	112
Lampiran 6 RPS Mata Kuliah Pengelolaan Bar	119
Lampiran 7 Materi <i>Flipbook</i> Minuman Campuran Non-Alkohol (<i>Mocktail</i>).....	126

