

LAMPIRAN



Lampiran 1. Pedoman Wawancara dosen

1. Sumber belajar apa saja yang digunakan dalam proses pembelajaran materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan pada mata kuliah Dasar Pengolahan Makanan?

JAWAB : Sumber ajar yang digunakan untuk mengajar mata kuliah Dasar Pengolahan Makanan yaitu berupa buku, jurnal, dan video pembelajaran dari internet.

2. Pendekatan, metode dan model pembelajaran apa saja yang digunakan dalam proses pembelajaran mata kuliah Dasar Pengolahan Makanan khususnya materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan?

JAWAB : Ceramah, presentasi yang dilakukan oleh mahasiswa untuk topik - topik tertentu, problem based learning melalui diskusi kelompok, untuk praktikum metodenya menggunakan teman sebaya.

3. Bagaimana karakteristik belajar mahasiswa prodi PVSK dalam proses pembelajaran pada mata kuliah Dasar Pengolahan Makanan khususnya materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan?

JAWAB : Karakteristik mahasiswa prodi PVSK cepat menanggapi, namun ada beberapa macam gaya belajar mahasiswa itu sendiri, ada yang mudah memahami materi dan ada juga yang sulit memahami materi dan juga inisiatif mahasiswa dalam belajar masih rendah atau dapat dikatakan pembelajaran satu arah karena mahasiswa masih terbiasa dengan gaya belajar SMK/SMA.

4. Sarana dan prasarana apa saja yang tersedia di kampus untuk mendukung proses pembelajaran pada mata kuliah Dasar Pengolahan Makanan khususnya materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan?

JAWAB : Sarana dan Prasarana untuk mendukung pembelajaran Dasar Pengolahan Makanan dari peralatan praktikum sudah memadai dan untuk kampus sendiri juga sudah memfasilitasi mahasiswa layanan internet gratis

5. Media apa saja yang digunakan pengajar dalam proses pembelajaran Dasar Pengolahan Makanan khususnya materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan?

JAWAB : Media pembelajaran yang digunakan yaitu melalui laman E-Learning dari pihak kampus, PPT, buku ajar, modul ajar, serta link video dari youtube untuk menambah referensi dan wawasan mahasiswa.

6. Apa yang menjadi faktor permasalahan atau kendala yang sekiranya menghambat proses pembelajaran pada mata kuliah Dasar Pengolahan Makanan khususnya materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan?

JAWAB : mahasiswa tidak ada usaha untuk mencari materi tambahan

7. Apakah pengajar sebelumnya sudah pernah menerapkan media pembelajaran flipbook pada mata kuliah Dasar Pengolahan Makanan khususnya materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan?

JAWAB : Sebelumnya sudah pernah namun dengan materi yang berbeda

8. Menurut pendapat pengajar apakah flipbook dapat membantu berjalannya proses pembelajaran?

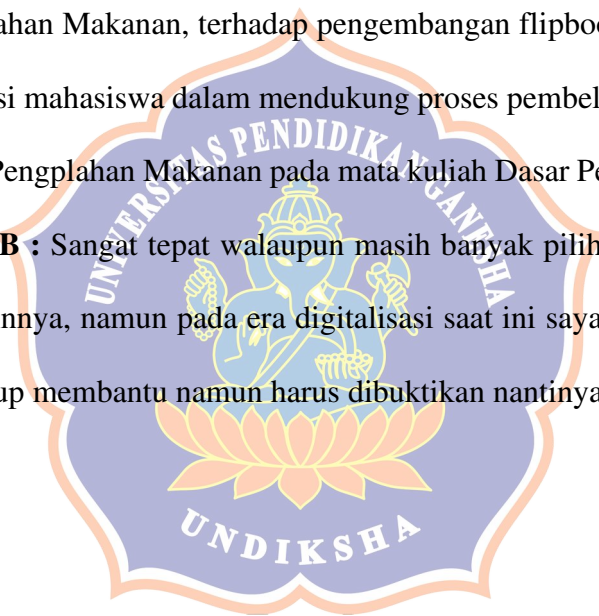
JAWAB : seharusnya membantu karena flipbook itu sangat membantu karena mahasiswa bisa membawa buku dalam hp dan juga dapat diakses dengan mudah.

9. Menurut pendapat pengajar apakah perlu dikembangkan media pembelajaran flipbook sebagai sarana untuk menunjang proses pembelajaran agar lebih mudah dan efisien?

JAWAB : media pembelajaran flipbook perlu dikembangkan untuk proses pembaharuan dari perkembangan teknologi dalam belajar dan juga mempermudah mahasiswa, mempermudah dosen, dan mampu menambah bahan ajar yang sudah ada.

10. Bagaimana pandangan ibu sebagai dosen pengampu mata kuliah Dasar Pengolahan Makanan, terhadap pengembangan flipbook sebagai salah satu referensi mahasiswa dalam mendukung proses pembelajaran materi Teknik Dasar Pengolahan Makanan pada mata kuliah Dasar Pengolahan Makanan?

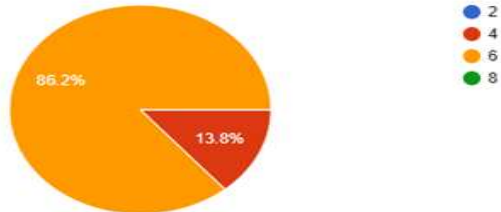
JAWAB : Sangat tepat walaupun masih banyak pilihan media yang lebih baik lainnya, namun pada era digitalisasi saat ini saya kira media flipbook ini cukup membantu namun harus dibuktikan nantinya



Lampiran 2. Analisis Kebutuhan Peserta Didik

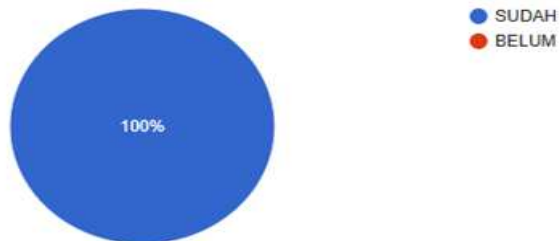
SEMSTER

29 responses



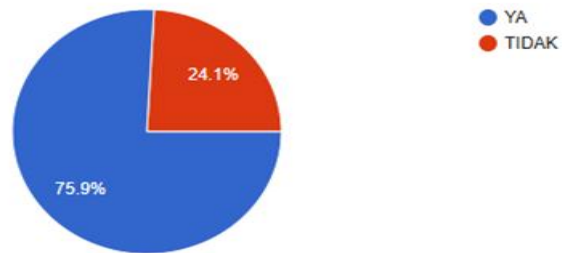
Apakah sebelumnya anda sudah lulus mata kuliah teknik dasar memasak ?

29 responses



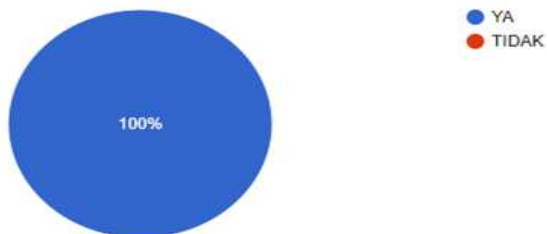
Apakah Materi Teknik Dasar Memasak mudah dipahami?

29 responses



Apakah anda memiliki perangkat seperti handphone dan laptop untuk menunjang proses perkuliahan?

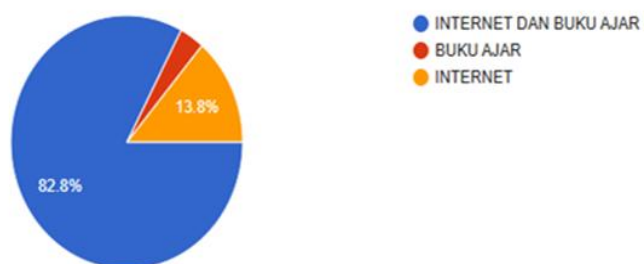
29 responses



Sumber belajar apa saja yang dosen anda gunakan dalam kegiatan belajar mengajar pada mata kuliah dasar pengolahan makanan ?

Copy chart

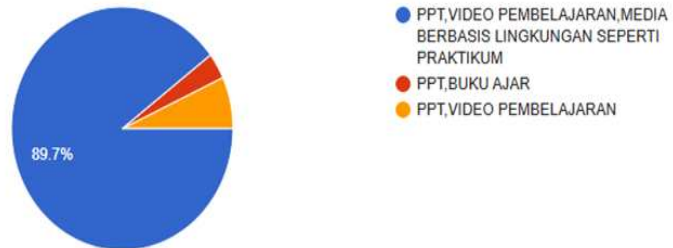
29 responses



Media apa saja yang biasa digunakan pada proses pembelajaran, khususnya pada materi teknik dasar memasak ?

[Copy chart](#)

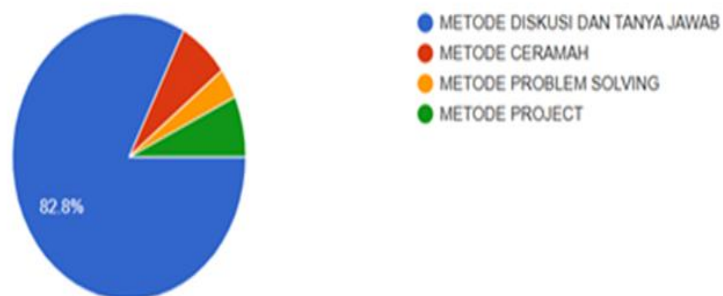
29 responses



Metode pembelajaran seperti apa yang biasanya digunakan pengajar dalam proses pembelajaran, khususnya dalam materi teknik dasar memasak ?

[Copy chart](#)

29 responses



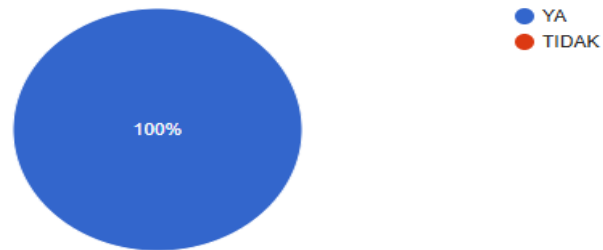
Apakah anda merasa kekurangan variasi sumber belajar pada mata kuliah Dasar Pengolahan Makanan khususnya materi Teknik Dasar Memasak?

29 responses



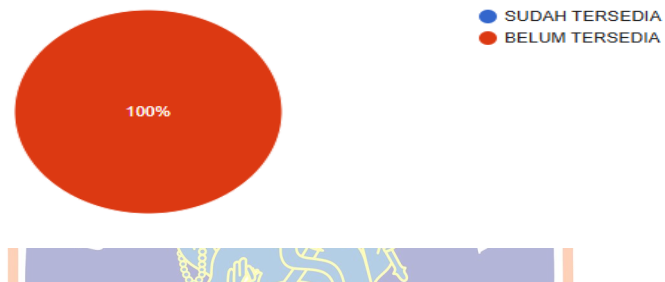
Apakah anda lebih tertarik jika materi Teknik Dasar Memasak pada mata kuliah Dasar Pengolahan Makanan disajikan dengan konten yang menarik seperti gambar, audio dan video untuk membangkitkan motivasi belajar?

29 responses



Apakah pengembangan media pembelajaran flipbook sudah tersedia dalam materi teknik dasar memasak ?

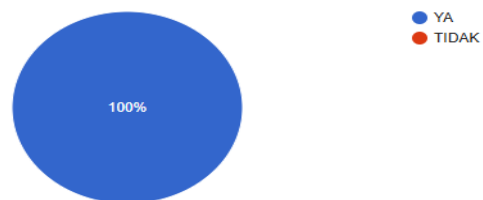
29 responses



Apakah anda setuju jika peneliti mengembangkan media pembelajaran berbasis flipbook pada mata kuliah Dasar Pengolahan Makanan materi Teknik Dasar Memasak?

Copy chart

29 responses



Lampiran 3 RPS Dasar Pengolahan Makanan

**RPS**

Mata Kuliah : Dasar Pengolahan Makanan
Kode Mata Kuliah : VSKS124105
SKS : 4
Semester : Ganjil (Satu)
Dosen : Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
2024**

 UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA							Kode Dokumen
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER							
Mata Kuliah (MK)	Kode	Rumpun MK	Bobot SKS		Semester	Tgl. Penyusunan	
Dasar Pengolahan Makanan	VSKS124105	Kuliner (Tata Boga)	4	SKS	1	1 Juni 2024	
OTORITASI	Pengembang RPS		Kordinator RMK		Ketua/KoordProdi		
	Dr. Luh Masdarini, S.Pd.,M.Pd.		Dr. Luh Masdarini, S.Pd.,M.Pd.		Dr. Ida Ayu Patu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.		
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
CP-S-4	Mampu bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial dan kepedulian yang tinggi terhadap masyarakat dan lingkungannya						
CP-P-2	Menguasai konsep teoritis bidang dasar pengolahan makanan secara mendalam sebagai dasar pengkajian kasus yang terkait dengan penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi mengenai dasar pengolahan makanan						
CP-P-4	Memiliki pengetahuan yang terkait dengan keterampilan dasar pengolahan makanan sebagai dasar implementasi kinerja dalam bidang keahliannya						
CP-P-5	Memiliki pengetahuan dan teknologi secara umum yang dibutuhkan dalam dasar pengolahan makanan sebagai dasar melanjutkan studi pada jenjang yang lebih tinggi						
CP-KU-1	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi dalam bidang dasar pengolahan makanan						
CP-KU-2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur dalam pembelajaran dasar pengolahan makanan						

CP.KK-2 CP.KK-3 Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK) CPMK	Memiliki keterampilan dasar pengolahan makanan secara spesifik dan mampu ditunjukkan dalam bentuk kinerja sesuai bidang keahliannya
	Menguasai keterampilan yang dibutuhkan untuk dunia kerja khususnya berkaitan dengan pengolahan makanan dan / atau melanjutkan studi pada jenjang yang lebih tinggi
	Mahasiswa memiliki pemahaman secara mendalam tentang dapur hotel (industri jasa boga), struktur organisasi dapur jasa boga, peralatan dapur industri jasa boga, teknik dasar memasak, bahan makanan hewani dan nabati, bumbu dasar masakan, teknik potongan pada bahan makanan, garnish makanan, ukuran timbangan dan standar resep, konsep dasar menu, serta memiliki keterampilan mengolah makanan dengan berbagai teknik pengolahan serta penyajian cara penyajiannya.
Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	
Sub-1. Mahasiswa mampu mendeskripsikan dapur hotel (industri jasa boga)	
Sub-2. Mahasiswa mampu mendeskripsikan dan mengoperasikan peralatan dapur industri jasa boga	
Sub-3. Mahasiswa mampu mendeskripsikan bahan makanan hewani, nabati dan bumbu dasar masakan	
Sub-4. Mahasiswa mampu mendeskripsikan teknik dasar memasak	
Sub-5. Mahasiswa mampu mendeskripsikan teknik potongan pada bahan makanan	
Sub-6. Mahasiswa mampu mengidentifikasi dan membuat berbagai garnish makanan	
Sub-7. Mahasiswa mampu mendeskripsikan ukuran, timbangan dan standar resep	
Sub-8. Mahasiswa mampu membuat hidangan dengan berbagai teknik pengolahan	
Sub-9. Mahasiswa mampu menyajikan hidangan dengan berbagai teknik penyajian	
Deskripsi Singkat MK Mata kuliah ini membahas tentang: dapur industri jasa boga, struktur organisasi dapur jasa boga, peralatan dapur industri jasa boga, bahan makanan hewani dan nabati, bumbu dasar masakan, teknik dasar memasak, teknik potongan pada bahan makanan, garnish makanan, ukuran timbangan dan standar resep, penerapan pengolahan makanan dengan berbagai teknik pengolahan serta penyajian makanan	

Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	1. Dapur hotel (industri jasa boga)
	2. Organisasi dapur hotel (industri jasa boga)
Pustaka	3. Peralatan dapur hotel (industri jasa boga)
	4. Bahan makanan hewani
Pustaka	5. Bahan makanan nabati
	6. Bumbu dasar masakan
Pustaka	7. Teknik dasar memasak
	8. Teknik potongan bahan makanan
Pustaka	9. Garnish Hidangan
	10. Ukuran timbangan dan standar resep
Pustaka	11. Praktik membuat hidangan dengan berbagai teknik pengolahan makanan Indonesia dan asing
	Utama
Pustaka	Widawati, Retno. 2001. <i>Pengelolaan Dasar Pengolahan Makanan Indonesia</i> . Jakarta: Grasindo.
	Marsum, 1993. <i>Restoran dan Segala Permasalahannya</i> . Yogyakarta: Andi offset
Pustaka	Pendukung
	Smith, John H. (1995). <i>Cheesemaking in Scotland – A History</i> . The Scottish Dairy Association.
Pustaka	Penataran Guru Kejuruan Tipe A-2. Pendidikan Tata Boga. Bali : BPLP.
	Soekresno. 2001. <i>Manajemen Food & Beverages Service</i> . Jakarta: Gramedia
Pustaka	https://rnc-indonesia.com/fungsi-dapur-hotel-dan-cara-menjaga-kebersihannya#:~:text=Dapur%20hotel%20dapur%20menjadi%20tempat,memiliki%20ciri%20sebagai%20berikut
	1.
Pustaka	Soekresno. 2001. <i>Manajemen Food & Beverages Service</i> . Jakarta: Gramedia
	Talalla, Renee. (Tanpa tahun). <i>Language and Skills For Restaurant Workers</i>
Pustaka	Falcon Press : Malaysia

Dosen Pengampu	Dr. Luh masdarini, S.Pd.,M.Pd.						
Mata Kuliah	Dasar Pengolahan Makanan						
Mg Ke	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode pembelajaran, Penugasan Mahasiswa	Materi Pembelajaran	Bobot Penilaian (%)	
		Indikator	Kreteria & bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	
1	Pendahuluan mengenai konsep dasar pengolahan makanan dan tata tertib Praktik						
2	Mahasiswa mampu mendeskripsikan definisi dapur hotel (industri) jasa boga persyaratan dapur hotel, jenis-jenis dapur hotel, bentuk dapur hotel	a.Menjelaskan pengertian dapur hotel (industri) jasa boga b.Menjelaskan persyaratan dapur hotel (industri) jasa boga c. Menjelaskan jenis-jenis dapur hotel (industri) jasa	Produk studi kasus: Mencari dan menelaah suatu masalah mengenai dapur hotel	1. Bentuk pembelajaran presentasi 2. Model pembelajaran case metod 3. Tugas 1. Mencari kajian mengenai dapur hotel	e-learning Undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id a.Pengertian dapur hotel (industri) jasa boga b.Persyaratan dapur hotel (industri) jasa boga c. Jenis-jenis dapur hotel (industri) jasa boga	10	

		d. Menjelaskan bentuk-bentuk dapur hotel (industry jasa boga)				d. Bentuk-bentuk dapur hotel (industry jasa boga)	
3	Memahami tentang bagian-bagian dapur hotel, tugas dan tanggung jawab petugas dapur hotel	a. Menjelaskan bagian-bagian Dapur hotel b. Menjelaskan tugas dan tanggung jawab petugas dapur hotel	Produk studi kasus: Mencari dan menelaah suatu masalah mengenai organisasi dapur hotel	1. Bentuk pembelajaran presentasi 2. Model pembelajaran case method 3. Tugas 1. membuat makalah mengenai organisasi dapur hotel	e-learning Undiksha https://www.ele ar ni ng. undiksha.ac.id	Struktur Organisasi Dapur Hotel (industri jasa boga): a. Menjelaskan bagian-bagian Dapur hotel b. Menjelaskan tugas dan tanggung jawab petugas dapur hotel	10
4	Mahasiswa memahami tentang konsep dasar peralatan dapur hotel, jenis-jenis peralatan dapur, cara pemeliharaan alat dapur hotel	a. Menjelaskan difinisi peralatan dapur hotel b. Menjelaskan jenis-jenis peralatan dapur c. Menjelaskan cara pemeliharaan peralatan dapur hotel	Produk studi kasus: Melakukan observasi dan mencari dan menelaah suatu masalah mengenai peralatan dapur hotel	1. Bentuk pembelajaran presentasi 2. Model pembelajaran case method 3. Tugas 1. Melakukan observasi dan membuat makalah mengenai peralatan dapur hotel	e-learning Undiksha https://www.ele ar ni ng. undiksha.ac.id	Peralatan Dapur: a. Difinisi peralatan dapur b. Jenis-jenis peralatan dapur c. Cara pemeliharaan peralatan dapur	10

5	Memahami tentang jenis-jenis bahan makanan hewani, karakteristik bahan makanan hewani, kualitas bahan makanan hewani, cara penyimpanan bahan makanan hewani	a. Menjelaskan jenis-jenis bahan makanan hewani b. Menjelaskan karakteristik bahan makanan hewani c. Menjelaskan kualitas bahan makanan hewani d. Menjelaskan cara penyimpanan bahan makanan hewani	Produk studi kasus: Melakukan observasi dan mencari serta menelaah suatu masalah mengenai bahan makanan hewan	1. Bentuk pembelajaran presentasi 2. Model pembelajaran case method 3. Tugas 1. Melakukan observasi dan membuat makalah mengenai bahan makanan hewani	e-learning Undiksha https://www.ele ar ni ng. undiksha.ac.id	Bahan makanan hewani a. Jenis-jenis bahan makanan hewani b. Karakteristik bahan makanan hewani c. Kualitas bahan makanan hewani d. Cara penyimpanan bahan makanan hewani i	5
6	Memahami tentang jenis-jenis bahan makanan nabati, karakteristik bahan makanan nabati, kualitas bahan makanan nabati, cara penyimpanan bahan makanan nabati	a. Menjelaskan jenis-jenis bahan makanan nabati b. Menjelaskan karakteristik bahan makanan nabati c. Menjelaskan kualitas bahan makanan nabati d. Menjelaskan cara penyimpanan bahan makanan nabati	Produk studi kasus: Melakukan observasi dan mencari serta menelaah suatu masalah mengenai bahan makanan nabati	1. Bentuk pembelajaran presentasi 2. Model pembelajaran case method 3. Tugas 1. Melakukan observasi dan membuat makalah mengenai bahan makanan nabati	e-learning Undiksha https://www.ele ar ni ng. undiksha.ac.id	Bahan makanan nabati a. Jenis-jenis bahan makanan nabati b. Karakteristik bahan makanan nabati c. Kualitas bahan makanan nabati d. Cara penyimpanan bahan makanan nabati	5

7	Mahasiswa memahami dan mampu mendeskripsikan pengertian bumbu, fungsi bumbu, klasifikasi bumbu, bumbu dasar dan turunannya	a. Menjelaskan pengertian bumbu b. Menjelaskan fungsi bumbu c. Mengidentifikasi dan mendeskripsikan klasifikasi bumbu d. Mendeskripsikan bumbu dasar Indonesia	Produk studi kasus: Melakukan observasi dan mencari serta menelaah suatu masalah mengenai bumbu dasar masakan	1. Bentuk pembelajaran presentasi 2. Model pembelajaran case method 3. Tugas 1. Melakukan observasi dan membuat makalah mengenai bumbu dasar masakan	e-learning Undiksha https://www.eleatni ng. undiksha.ac.id	Bumbu Dasar Masakan a. Pengertian bumbu b. Fungsi bumbu c. Klasifikasi bumbu d. Bumbu dasar Indonesia	10
8	Ujian Tengah Semester						
9	Mahasiswa memahami dan mampu menerapkan teknik dasar memasak	a. Menjelaskan definisi memasak b. Menjelaskan jenis-jenis teknik memasak Indonesia c. Menjelaskan jenis-jenis teknik memasak asing	Produk studi kasus: Mencari dan menelaah Teknik dasar memasak Indonesia, dan teknik dasar memasak asing	1. Bentuk pembelajaran presentasi 2. Model pembelajaran case method 3. Tugas 1. Membuat makalah mengenai Teknik dasar memasak	e-learning Undiksha https://www.eleatni ng. undiksha.ac.id	Teknik Dasar Memasak a. Definisi memasak b. Jenis-jenis teknik memasak Indonesia c. Jenis-jenis Teknik memasak asing	5
10	Mahasiswa mampu mendeskripsikan dan membuat	a. Menjelaskan teknik potongan sayur b. Menjelaskan teknik potongan	Produk Project: Membuat potongan sayur,	1. Bentuk pembelajaran praktikum 2. Model pembelajaran	e-learning Undiksha https://www.eleatni ng. undiksha.ac.id	Teknik Potongan Sayur, Daging dan Ikan: a. Teknik potongan sayur	10

	potongan bahan makanan berupa sayur, daging dan ikan	daging c. Menjelaskan teknik potongan ikan	daging, dan ikan	berbasis proyek Tugas 1. Membuat perencanaan praktik Teknik potongan bahan makanan, dan membuat berbagai potongan bahan makanan		b. Teknik potongan daging b. Teknik potongan ikan	
11, 12,	Mahasiswa mampu mendeskripsikan serta membuat berbagai garnish hidangan dan minuman	a. Menjelaskan definisi garnis hidangan dan minuman b. Menjelaskan fungsi garnis dalam hidangan dan minuman c. Menjelaskan syarat-syarat garnish hidangan dan minuman d. Menjelaskan jenis-jenis garnish hidangan dan minuman	Produk Project: Membuat garnish hidangan dan minuman	1. Bentuk pembelajaran praktikum 4. Model pembelajaran berbasis proyek 5. Tugas 1. Membuat perencanaan praktik Teknik potongan bahan makanan, dan membuat berbagai	e-learning Undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id	Garnish Hidangan dan Minuman: a. Menjelaskan definisi garnis hidangan dan minuman b. Menjelaskan fungsi garnis dalam hidangan dan minuman c. Menjelaskan syarat-syarat garnish hidangan dan minuman d. Menjelaskan jenis-jenis	20

		e. Menjelaskan bahan-bahan pembuatan garnish f. Menjelaskan peralatan yang digunakan membuat garnish g. Macam-macam garnish dan cara membuatnya		polongan bahan makanan		garnish hidangan dan minuman e. Menjelaskan bahan-bahan pembuatan garnish f. Menjelaskan peralatan yang digunakan membuat garnish g. Macam-macam garnish dan cara membuatnya	
13	Mahasiswa memahami tentang ukuran, timbangan, resep standar, factor-faktor yang diperhatikan dalam resep standar	a. Menjelaskan pengertian ukuran b. Menjelaskan pengertian resep standar c. Menjelaskan resep standar factor-faktor penentu resep standar	Produk studi kasus: mencari dan menelaah tentang ukuran, timbangan, dan standar resep	1. Bentuk pembelajaran presentasi 2. Model pembelajaran case method 3. Tugas 1. Membuat makalah mengenai ukuran timbangan dan standar resep	e-learning Undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id	Ukuran, Timbangan dan Standar Resep: a. Menjelaskan pengertian ukuran b. Menjelaskan pengertian resep standar c. Menjelaskan resep standar factor-faktor penentu resep standar	5
14	Mahasiswa terampil menerapkan	Praktik Teknik Mengolah dan menyajikan	Produk project: Teknik	a. Bentuk pembelajaran praktikum	e-learning Undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id	Praktik teknik mengolah dan menyajikan	20

	teknik Mengolah dan menyajikan Hidangan Indonesia dan asing	hidangan Indonesia dan asing	mengolah dan menyajikan Makanan Indonesia dan asing	b. Model pembelajaran berbasis proyek Tugas 1. Membuat perencanaan praktek Teknik mengolah dan menyajikan hidangan Indonesia dan asing	ar ni ng. undiksha.ac.id	Hidangan Indonesia dan asing	
15	Ujian praktik teknik mengolah hidangan Indonesia dan asing						20
16	Ujian Akhir Semester						25

Penilaian (Kriteria, Indikator, Bobot)

a. Penilaian Proses (bobot 60%)

1. Sikap (10%)

Sikap	Bobot	Nilai				
		100-85	84-70	69-55	54-40	39-0
Kedisiplinan	2%					
Tanggung jawab	2%					
Aktif	2%					
Kemampuan berinteraksi	2%					

85 - 100	4,00	A
81 - 84	3,75	A-
77 - 80	3,25	B+
73 - 76	3,00	B
69 - 72	2,75	B-
65 - 68	2,50	C+
61 - 64	2,00	C
40 - 60	1,00	D
0 - 39	0,00	E

Kengetahui Koordinator Prodi. Pendidikan Kesejahteraan Keluarga



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

Singajara, Juni 2024

Dosen Pengampu Mata Kuliah



Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197403162006042001

Lampiran 4 Uji Kelayakan Instrumen

Hal : Permohonan Sebagai *expert Judgment*
Lampiran : 18
Kepada Yth.Ibu : Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.
Fakultas Teknik Dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan Hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik Dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha :

Nama : Made Ayu Marsia Agustini

NIM : 2215081001

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Melalui perantara surat ini bermaksud memohon kesediaan ibu sebagai *expert Judgment* dalam uji instrumen yang akan digunakan dalam penelitian skripsi saya dengan judul "Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Dengan Model 4D Pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan Di Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner"

Demikian permohonan ini saya sampaikan, atas kesediaan ibi, saya ucapkan terimakasih.

Singaraja, 10 Maret 2026

Hormat saya,



Made Ayu Marsia Agustini

NIM.2215081001

A. DEFINISI KONSEPTUAL

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

1. Media pembelajaran adalah alat yang bisa digunakan untuk membantu jalannya pembelajaran agar lebih efektif dan optimal. Pada saat ini proses pembelajaran tidak hanya terpaku kepada buku dan papan tulis saja, karna saat ini banyak sekali media pembelajaran yang bisa digunakan oleh para pengajar. Media pembelajaran memiliki peran penting dalam proses pembelajaran, yaitu menyajikan materi secara lebih nyata dan mudah dipahami, meningkatkan motivasi dan fokus belajar peserta didik, memperjelas penyampaian materi, serta merangsang rasa ingin tahu peserta didik agar lebih aktif dalam pembelajaran.
2. *Flipbook* merupakan media pembelajaran berbasis digital yang menyajikan konten pembelajaran dalam bentuk buku elektronik yang dapat dibuka layaknya membuka buku fisik dengan efek animasi halaman yang menarik. *Flipbook* interaktif dapat dikatakan sebagai buku tiga dimensi yang setiap halamannya dapat mengubah layar, serta media *flipbook* juga memberikan stimulasi berupa audio visual yang dapat membantu meningkatkan daya ingat siswa. Selain digunakan sebagai alat bantu pembelajaran, *flipbook* juga dapat membantu memberikan perubahan pada diri siswa.
3. Pengolahan makanan adalah metode atau teknik untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau bentuk lain yang siap untuk dikonsumsi. Ada dua teknik pengolahan, yaitu Teknik pengolahan dengan metode panas basah (*moist heat cooking*) adalah penghantaran panas pada bahan makanan melalui cairan dan Metode panas kering (*Dry Heat Cooking*) adalah penghantaran panas pada bahan makanan melalui udara panas atau lemak panas.

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 Operasional Variabel Validitas Media

No.	Variabel	Indikator	Definisi
1	Validitas Media Pembelajaran <i>Flipbook</i> dilihat dari Aspek Isi	Relevansi materi terhadap perangkat pembelajaran	Materi yang disampaikan dalam media yang dibuat harus relevan dengan perangkat pembelajaran yang ada. Hal ini dapat dilihat dari kesesuaian materi dengan pokok materi pembelajaran yang dijelaskan dalam silabus dan rencana pembelajaran semester (RPS). yang mencakup, definisi memasak ,Menjelaskan jenis- jenis teknik memasak Indonesia dan jenis-jenis teknik memasak asing.
		Aspek Bahasa dan Format Penulisan	Format penulisan media pembelajaran <i>flipbook</i> harus disusun secara sistematis dengan menggunakan Bahasa yang sesuai dengan panduan kaidah kebahasaan Indonesia yang baik dan benar sehingga mudah dipahami oleh peserta didik.
		Kualitas penyajian media <i>flipbook</i>	Media pembelajaran <i>flipbook</i> yang disajikan memiliki kualitas penyajian media yang mencakup sensasi <i>flipping</i> , kemenarikan tampilan, dan kemudahan akses.
2	Validitas Media Pembelajaran <i>Flipbook</i> dilihat dari Aspek Desain Pembelajaran	Aspek audio visual	Aspek audio yang meliputi kejelasan tampilan video dan kesesuaian penggunaan musik
		Kegunaan media	Kebermanfaatan dan kemudahan penggunaan media pembelajaran <i>flipbook</i> Merujuk pada sejauh mana media tersebut

			membantu peserta didik dalam memahami materi pembelajaran serta mudah digunakan dalam proses belajar.
		Tampilan <i>flipbook</i>	Tampilan media pembelajaran <i>flipbook</i> merujuk pada kualitas penyajian visual yang mencakup keterbacaan teks, ketersediaan gambar, video, dan audio, serta kemenarikan desain tampilan yang mendukung kenyamanan dan pemahaman pengguna dalam proses pembelajaran.
3	Validitas Media Pembelajaran <i>Flipbook</i> dilihat dari Aspek Media	Penyusunan Media <i>Flipbook</i>	Penyusunan media pembelajaran <i>flipbook</i> mengacu pada tingkat kesesuaian isi dengan perangkat ajar, keserasian tampilan <i>background</i> dengan materi yang disajikan, serta ketepatan penggunaan bahasa sehingga materi tersusun secara selaras, jelas, dan mudah dipahami dalam mendukung proses pembelajaran.
		Aspek Visual media	Media yang dibuat harus memperhatikan unsur visual dengan meliputi beberapa elemen seperti perbaduan warna pada tampilan, kemenarikan warna <i>background</i> dan gambar, navigasi <i>flipbook</i> , dan sensasi <i>flipping experience</i>
		Manfaat media	Manfaat penggunaan media pembelajaran <i>flipbook</i> merujuk pada kontribusi media dalam meningkatkan kualitas proses belajar serta mengoptimalkan pemanfaatan waktu dan sumber belajar, sehingga pembelajaran dapat berlangsung secara lebih terarah, praktis, dan bermakna.

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. Dengan menggunakan model pengembangan 4D penelitian ini berkonsentrasi pada pembuatan media pembelajaran *flipbook*.

- a. Tahap Pendefinisian (*define*)

Fase pertama dalam model pengembangan 4D adalah tahap pendefinisian, tahap ini berguna untuk menentukan dan mendefinisikan kebutuhan-kebutuhan di dalam proses pembelajaran serta mengumpulkan berbagai informasi yang berkaitan dengan produk yang akan dikembangkan. Dalam tahap ini dibagi menjadi beberapa langkah yaitu:

- 1) Analisis Awal (*Front-end Analysis*), Analisis awal dilakukan untuk mengetahui permasalahan dasar dalam pengembangan media pembelajaran *flipbook*. Analisis awal ini berkaitan dengan permasalahan dalam perkuliahan Dasar Pengolahan Makanan Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha, dan kelengkapan media pembelajaran. Pada tahap ini dimunculkan fakta-fakta dan alternatif penyelesaian sehingga memudahkan untuk menentukan langkah awal dalam pengembangan media pembelajaran *flipbook* yang sesuai untuk dikembangkan. Solusi yang ditempuh oleh peneliti adalah mengembangkan media pembelajaran *flipbook*.
- 2) Analisis Peserta Didik (*Learner Analysis*), Analisis peserta didik sangat penting dilakukan pada awal perencanaan. Analisis peserta didik dilakukan dengan cara melakukan wawancara, yang melibatkan penyebaran kuesioner kepada mahasiswa yang telah menempuh mata kuliah Dasar Pengolahan Makanan. Tujuan dari wawancara ini adalah untuk mengetahui minat dan ketertarikan mahasiswa dalam pembelajaran mata kuliah tersebut.

- 3) Analisis Tugas (*Task Analysis*), Analisis tugas bertujuan untuk mengidentifikasi tugas-tugas utama yang akan dilakukan oleh peserta didik. Analisis tugas terdiri dari analisis terhadap Kompetensi Inti (KI) dan Kompetensi Dasar (KD) terkait materi yang akan dikembangkan melalui media pembelajaran *flipbook*. Materi pokok yang akan dikembangkan dalam media pembelajaran *flipbook* ini adalah materi teknik dasar memasak.
 - 4) Analisis Konsep (*Concept Analysis*), Analisis konsep bertujuan untuk menentukan isi materi dalam media pembelajaran *flipbook* yang dikembangkan. Analisis konsep dilakukan dengan memilih dan mengidentifikasi konsep-konsep utama yang digunakan dalam proses pembelajaran. Konsep-konsep tersebut disusun secara sistematis dan rinci sesuai dengan relevansinya.
 - 5) Analisis Tujuan Pembelajaran (*Specifying Instructional Objectives*), Analisis tujuan pembelajaran dilakukan untuk menentukan indikator pencapaian pembelajaran yang didasarkan atas analisis materi dan analisis kurikulum. Dengan menuliskan tujuan pembelajaran, peneliti dapat mengetahui kajian apa saja yang akan ditampilkan dalam media pembelajaran *flipbook* dan akhirnya menentukan seberapa besar tujuan pembelajaran yang tercapai.
- b. Tahap Perencanaan (*Design*)
- Setelah mendapatkan permasalahan dari tahap pendefinisian, selanjutnya dilakukan tahap perancangan. Tahap perancangan ini bertujuan untuk merancang suatu media pembelajaran *flipbook* yang dapat digunakan dalam mata kuliah dasar pengolahan makanan. Tahap perancangan ini meliputi:
- 1) Perancangan *Flowchart*
 - 2) Membuat kerangka tampilan *flipbook*
 - 3) Menyusun kerangka materi
- c. Tahapan Pengembangan (*development*)
- Tahap pengembangan ini bertujuan untuk menciptakan produk *flipbook*. Setelah perancangan *flipbook* selesai, langkah berikutnya adalah pembuatan

produk akhir berupa *flipbook*. Proses ini diawali dengan penyusunan isi dan tampilan *flipbook* menggunakan *Microsoft Word* serta aplikasi *Canva*. Di aplikasi *Canva* dilakukan proses penginputan desain tata letak, garis, serta kolom informasi. Setelah desain selesai, hasilnya diproses menggunakan *Heyzine*, yaitu *software* bawaan *Canva* yang mengonversi desain menjadi *flipbook*. Pada tahap ini, ditambahkan elemen audio, gambar, dan video ke dalam *flipbook*. Setelah semua elemen terintegrasi, tahap akhir berupa proses finishing dilakukan, sehingga *flipbook* siap diakses melalui tautan.

d. Tahap Penyebaran (*disseminate*)

Fase penyebaran merupakan tahap menyebarluaskan produk yang telah terverifikasi kelayakannya. Pada tahap ini, *flipbook* digunakan dalam skala yang lebih luas. Sebagai langkah awal, *flipbook* diserahkan kepada dosen pengampu mata kuliah dasar pengolahan makanan untuk konfirmasi hasil pengembangannya.

2. Uji Validitas Media Pembelajaran *Flipbook*

Uji Validitas media pembelajaran *flipbook* dapat dilakukan dengan lebih mendetail dan terfokus, sesuai dengan keahlian masing-masing kelompok ahli, untuk menguji bahwa presentasi tersebut memenuhi standar kualitas dalam berbagai aspek. Guna mengetahui validitas dari pengembangan media pembelajaran *flipbook* yang telah dikembangkan, penulis melakukan uji validitas dengan menggunakan 2 orang ahli untuk setiap aspek.

a. Ahli isi, terdapat tiga indikator utama yaitu materi, penulisan, dan sajian.

Penilaian didasarkan pada beberapa sub indikator yaitu yang pertama Aspek materi meliputi 1) Kesesuaian materi dengan RPS yang mencakup, definisi memasak, Menjelaskan jenis-jenis teknik memasak Indonesia dan jenis-jenis teknik memasak asing, 2) keruntutan & kelengkapan penyajian materi, 3) kesesuaian & kejelasan materi dengan tujuan pembelajaran, 4) kesesuaian evaluasi dengan capaian pembelajaran. Kedua aspek penulisan meliputi, 1) format penulisan *flipbook*, 2) kesesuaian Bahasa dan penulisan, 3) penggunaan kata yang mudah dipahami. Serta yang ketiga aspek penyajian yang meliputi 1) sensasi *flipping*, 2) kemenarikan tampilan dan, 3) kemudahan akses.

- b. Ahli desain pembelajaran, terdapat tiga indikator utama, yaitu aspek audio-visual, kegunaan, dan tampilan. Penilaian didasarkan pada beberapa sub-indikator yaitu yang pertama aspek audio-visual meliputi 1) kejelasan tampilan video, 2) kesesuaian penggunaan music. Kedua kegunaan meliputi 1) kebermanfaatan *flipbook* dalam belajar, 2) kemudahan penggunaan *flipbook*. Serta yang ketiga tampilan meliputi 1) keterbacaan teks, 2) ketersediaan gambar, video, audio, 3) kemenarikan desain tampilan.
- c. Ahli media pembelajaran, terdapat tiga indikator utama, yaitu aspek penyusunan, visual media, manfaat media. Penilaian didasarkan pada beberapa sub-indikator yaitu yang pertama penyusunan meliputi 1) kesesuaian dengan perangkat ajar, 2) keserasian tampilan background dengan materi, 3) penggunaan bahasa, 4) kerapian penyusunan. Kedua visual media meliputi 1) panduan warna tampilan, 2) kemenarikan warna background dan gambar, 3) navigasi *flipbook*, 4) sensasi *flipping experience*. Serta yang ketiga manfaat media meliputi 1) efektifitas dalam pembelajaran, 2) media yang efisien.

**Kisi – Kisi Instrumen Validitas Media *Flipbook* Teknik Dasar Memasak
pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan berdasarkan aspek
Isi/Materi**

Variable	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	Nomer Butiran
Pengembangan <i>Flipbook</i> Materi Teknik Dasar Memasak Pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan	Kelayakan isi pada media <i>flipbook</i> materi Teknik Dasar Memasak	Materi	Kesesuaian materi dengan RPS yang mencakup, definisi memasak, menjelaskan jenis- jenis teknik memasak Indonesia dan jenis-jenis teknik memasak asing	1
			Kelengkapan penyajian materi	2
			Kesesuaian materi dengan capaian pembelajaran Mata Kuliah (CPMK) yang meliputi : 1. Menjelaskan definisi memasak 2. Menjelaskan jenis- jenis teknik memasak Indonesia 3. Menjelaskan jenis-jenis teknik memasak asing	3
			Kesesuaian evaluasi dengan capaian pembelajaran	4
		Penulisan	Format penulisan <i>Flipbook</i>	5
			Kesesuaian Bahasa dan tata tulis	6
			Penggunaan kata yang mudah dipahami	7
		Sajian	Sensasi <i>flipping</i>	8
			Kemenarikan tampilan	9
			Kemudahan akses	10

Sumber: Adaptasi (Arianta et al., 2025) dan olahan peneliti

Instrumen Validitas Media *Flipbook* Teknik Dasar Memasak pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan Berdasarkan Aspek Isi/Materi

Petunjuk:

1. Mohon bapak / ibu membaca dan mencermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah :
 - 1) Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan layak
 - 2) Tidak Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

No	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1	Materi Teknik Dasar Memasak yang disajikan dalam <i>flipbook</i> telah sesuai dengan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) yang mencakup, definisi memasak, menjelaskan jenis-jenis teknik memasak Indonesia dan jenis-jenis teknik memasak asing	✓		
2	Penyajian materi dalam <i>flipbook</i> disusun secara lengkap.	✓		
3	Materi dalam <i>flipbook</i> disajikan sesuai dengan capaian pembelajaran mata kuliah (CPMK) yang meliputi : 1. Menjelaskan definisi memasak 2. Menjelaskan jenis-jenis teknik memasak Indonesia 3. Menjelaskan jenis-jenis teknik memasak asing	✓		
4	Evaluasi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> telah sesuai dengan capaian pembelajaran mata kuliah dasar pengolahan makanan.	✓		

5	Format penulisan <i>flipbook</i> disusun secara sistematis.	✓		
6	Bahasa yang digunakan telah sesuai dengan kaidah bahasa Indonesia yang baik dan benar.	✓		
7	Penggunaan kata dan istilah dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami oleh mahasiswa.	✓		
8	Efek <i>flipping</i> halaman memberikan pengalaman membaca layaknya buku cetak.	✓		
9	Tampilan <i>flipbook</i> secara keseluruhan menarik yang mendukung proses pembelajaran.	✓		
10	<i>Flipbook</i> mudah diakses dan digunakan tanpa kendala teknis.	✓		

Kritik dan Masukan :

.....

.....

.....

Instrumen Kelayakan Isi *Flipbook* Teknik Dasar Memasak pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan dinyatakan :

- ☐ Valid digunakan tanpa revisi
- ☐ Valid digunakan dengan revisi
- ☐ Tidak Valid

Singaraja, 10 Maret 2026

Validator/ Ahli,



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

NIP. 197403162006042001

Instrumen Validitas Media *Flipbook* Teknik Dasar Memasak pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan Berdasarkan Aspek Isi/Materi

Petunjuk:

1. Mohon bapak / ibu membaca dan mencermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah :
 - 1) Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan layak
 - 2) Tidak Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

No	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1	Materi Teknik Dasar Memasak yang disajikan dalam <i>flipbook</i> telah sesuai dengan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) yang mencakup, definisi memasak, menjelaskan jenis-jenis teknik memasak Indonesia dan jenis-jenis teknik memasak asing	✓		
2	Penyajian materi dalam <i>flipbook</i> disusun secara runtut dan lengkap.	✓		
3	Materi dalam <i>flipbook</i> disajikan sesuai dengan capaian pembelajaran mata kuliah (CPMK) yang meliputi : 1. Menjelaskan definisi memasak 2. Menjelaskan jenis-jenis teknik memasak Indonesia 3. Menjelaskan jenis-jenis teknik memasak asing	✓		
4	Evaluasi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> telah sesuai dengan capaian pembelajaran mata kuliah dasar pengolahan makanan.	✓		

5	Format penulisan <i>flipbook</i> disusun secara sistematis.	✓		
6	Bahasa dan tata tulis yang digunakan telah sesuai dengan kaidah bahasa Indonesia yang baik dan benar.	✓		
7	Penggunaan kata dan istilah dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami oleh mahasiswa.	✓		
8	Efek <i>flipping</i> halaman memberikan pengalaman membaca layaknya buku cetak.	✓		
9	Tampilan <i>flipbook</i> secara keseluruhan menarik yang mendukung proses pembelajaran.	✓		
10	<i>Flipbook</i> mudah diakses dan digunakan tanpa kendala teknis.	✓		

Kritik dan Masukan :

.....

.....

.....

Instrumen Kelayakan Isi *Flipbook* Teknik Dasar Memasak pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan dinyatakan :

- ☒ Valid digunakan tanpa revisi
- ☐ Valid digunakan dengan revisi
- ☐ Tidak Valid

Singaraja, 10 Maret 2026

Validator/ Ahli,



(Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.)

NIP. 197309022002122001

Kisi – kisi Instrumen Validitas Media Pembelajaran *Flipbook* Teknik Dasar Memasak Pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan Berdasarkan Aspek Desain

Variable	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	Nomer Butiran
Pengembangan <i>Flipbook</i> Materi Teknik Dasar Memasak Pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan	Kelayakan desain pada <i>flipbook</i> materi Teknik Dasar Memasak	Aspek audio visual	Kejelasan tampilan video	1
			Kesesuaian penggunaan musik	2
		Kegunaan	Kebermanfaatan <i>Flipbook</i> dalam belajar	3,4
			Kemudahan penggunaan <i>Flipbook</i>	5
		Tampilan	Keterbacaan teks	6
			Ketersediaan gambar, video, audio	7,8,9
			Kemenarikan desain tampilan	10

Sumber: Adaptasi (Arianta et al., 2025) dan olahan peneliti

**Instrumen Validitas Media Pembelajaran *Flipbook* Teknik Dasar Memasak
Pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan Berdasarkan Aspek Desain**

Petunjuk:

1. Mohon Bapak / Ibu membaca dan mencermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah :
 - 1) Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan layak
 - 2) Tidak Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

No	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Tata letak video ditampilkan dengan jelas	✓		
2.	Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar	✓		
3.	Media <i>flipbook</i> mempermudah kegiatan belajar mengajar pada materi teknik dasar memasak	✓		
4.	Media <i>flipbook</i> memberikan variasi pembelajaran pada mata kuliah dasar pengolahan makanan	✓		
5	Media <i>flipbook</i> mudah digunakan tanpa perlu install aplikasi tambahan	✓		
6	Ukuran huruf yang di tampilan dalam media <i>flipbook</i> dapat terbaca dengan jelas	✓		
7	Tampilan gambar terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓		
8	Visual dalam video terlihat jelas untuk	✓		

	mendukung materi ajar			
9	Audio dalam video terdengar jelas untuk mendukung materi ajar	✓		
10	Tampilan desain <i>flipbook</i> teknik dasar memasak menarik	✓		

Kritik dan Masukan :

.....

.....

.....

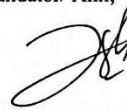
.....

Instrumen Kelayakan Isi *Flipbook* Teknik Dasar Memasak pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan dinyatakan :

- ☐ Valid digunakan tanpa revisi
- ☐ Valid digunakan dengan revisi
- ☐ Tidak Valid

Singaraja, 10 Maret 2026

Validator/ Ahli,



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

NIP. 197403162006042001

**Instrumen Validitas Media Pembelajaran *Flipbook* Teknik Dasar Memasak
Pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan Berdasarkan Aspek Desain**

Petunjuk:

1. Mohon Bapak / Ibu membaca dan mencermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah :
 - 1) Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan layak
 - 2) Tidak Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

No	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Tata letak video ditampilkan dengan jelas	✓		
2.	Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar	✓		
3.	Media <i>flipbook</i> mempermudah kegiatan belajar mengajar pada materi teknik dasar memasak	✓		
4.	Media <i>flipbook</i> memberikan variasi pembelajaran pada mata kuliah dasar pengolahan makanan	✓		
5.	Media <i>flipbook</i> mudah digunakan oleh mahasiswa	✓		
6.	Media <i>flipbook</i> mudah digunakan tanpa perlu install aplikasi tambahan	✓		
7.	Ukuran huruf yang di tampilan dalam media <i>flipbook</i> dapat terbaca dengan jelas	✓		

8.	Tampilan gambar terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓		
9	Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓		
10	Audio dalam video terdengar jelas untuk mendukung materi ajar	✓		
11.	Tampilan desain <i>flipbook</i> teknik dasar memasak menarik	✓		

Kritik dan Masukan :

.....

.....

.....

.....

Instrumen Kelayakan Isi *Flipbook* Teknik Dasar Memasak pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan dinyatakan :

- ☒ Valid digunakan tanpa revisi
- ☐ Valid digunakan dengan revisi
- ☐ Tidak Valid

Singaraja, 10 Maret 2026

Validator/ Ahli,



(Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.)

NIP. 197309022002122001

Kisi – Kisi Instrumen Validita Media Pembelajaran *Flipbook* Teknik Dasar Memasak Pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan Berdasarkan Aspek Media

Variable	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	Nomer Butiran
Pengembangan <i>Flipbook</i> Materi Teknik Dasar Memasak Pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan	Kelayakan media pada <i>flipbook</i> materi Teknik Dasar Memasak	Penyusunan	Kesesuaian dengan perangkat ajar	1
			Keserasian tampilan <i>background</i> dengan materi	2
			Penggunaan bahasa	3
			Struktur penyajian materi	4
			Kerapian penyusunan	5
		Visual Media	Panduan warna tampilan	6
			Kemenarikan warna <i>background</i> dan gambar	7, 8
			Navigasi <i>flipbook</i>	9
			Sensasi <i>flipping experience</i>	10
		Manfaat Media	Efektifitas dalam pembelajaran	11
			Media yang efisien	12

Sumber: Adaptasi (Martatiyana et al., 2022) dan olahan peneliti

**Instrumen Validita Media Pembelajaran *Flipbook* Teknik Dasar Memasak
Pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan Berdasarkan Aspek Media**

Petunjuk:

1. Mohon Bapak / Ibu membaca dan mencermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah :
 - 1) Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan layak
 - 2) Tidak Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

No	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan perangkat ajar	✓		
2.	Tampilan latar belakang (<i>background</i>) sesuai dengan materi pembelajaran.	✓		
3.	Penggunaan bahasa sesuai dengan EYD	✓		
4.	Isi <i>flipbook</i> disajikan secara terstruktur	✓		
5	Tata letak isi <i>flipbook</i> tersusun rapi.	✓		
6	Perpaduan warna tampilan <i>flipbook</i> terlihat serasi.	✓		
7	Warna latar belakang mendukung keterbacaan materi.	✓		

8	Gambar yang digunakan menarik dan sesuai dengan materi.	✓		
9	Navigasi <i>flipbook</i> mudah digunakan.	✓		
10	Sensasi <i>flipping</i> memberikan pengalaman penggunaan yang nyaman seperti menggunakan buku cetak.	✓		
11	<i>Flipbook</i> efektif digunakan sebagai media pembelajaran.	✓		
12	<i>Flipbook</i> efisien digunakan dalam proses pembelajaran.	✓		

Kritik dan Masukan :

.....

.....

.....

.....

Instrumen Kelayakan Isi *Flipbook* Teknik Dasar Memasak pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan dinyatakan :

- ☐ Valid digunakan tanpa revisi
- ☐ Valid digunakan dengan revisi
- ☐ Tidak Valid

Singaraja, 10 Maret 2026

Validator/ Ahli,



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

NIP. 197403162006042001

**Instrumen Validita Media Pembelajaran *Flipbook* Teknik Dasar Memasak
Pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan Berdasarkan Aspek Media**

Petunjuk:

1. Mohon Bapak / Ibu membaca dan mencermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah :
 - 1) Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan layak
 - 2) Tidak Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

No	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan perangkat ajar	✓		
2.	Tampilan latar belakang (<i>background</i>) sesuai dengan materi pembelajaran.	✓		
3.	Penggunaan bahasa sesuai dengan EYD	✓		
4.	Penyusunan isi <i>flipbook</i> rapi dan terstruktur.	✓		
5.	Perpaduan warna tampilan <i>flipbook</i> terlihat serasi.	✓		
6	Warna latar belakang mendukung keterbacaan materi.	✓		
7	Gambar yang digunakan menarik dan sesuai dengan materi.	✓		

8.	Navigasi <i>flipbook</i> mudah digunakan.	✓		
9	Sensasi <i>flipping</i> memberikan pengalaman penggunaan yang nyaman seperti menggunakan buku sesungguhnya.	✓		
10	<i>Flipbook</i> efektif digunakan sebagai media pembelajaran.	✓		
11	<i>Flipbook</i> efisien digunakan dalam proses pembelajaran.			

Kritik dan Masukan :

.....

.....

.....

.....

Instrumen Kelayakan Isi *Flipbook* Teknik Dasar Memasak pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan dinyatakan :

- ☒ Valid digunakan tanpa revisi
- ☐ Valid digunakan dengan revisi
- ☐ Tidak Valid

Singaraja, 10 Maret 2026

Validator/ Ahli,



(Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.)

NIP. 197309022002122001

Lampiran 5 Uji Kelayakan Media *Flipbook* Ahli Isi/Materi

LEMBAR PENILAIAN AHLI MATERI PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK* DENGAN MODEL 4D PADA MATA KULIAH DASAR PENGOLAHAN MAKANAN DI PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Dengan Model 4D Pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan Di Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Peneliti : Made Ayu Marsia Agustini

Dosen Pembimbing : 1. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd
: 2. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd

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

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Jurusan : Teknologi Industri

Fakultas : Teknik dan Kejuruan

Instansi/Lembaga : Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan Hormat,

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penyusunan instrumen penelitian ini dapat diselesaikan dengan baik. Peneliti menyadari bahwa instrumen yang baik tidak terlepas dari saran dan masukan para ahli. Oleh sebab itu, peneliti sangat mengharapkan kesediaan Ibu sebagai Ahli Materi untuk memberikan penilaian, kritik, dan saran demi penyempurnaan penelitian ini. Akhir kata, peneliti mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas waktu, perhatian, serta kesediaan yang Ibu berikan untuk mengisi instrumen pada penelitian ini.

Singaraja, 12 April 2026

Hormat Saya,



Made Ayu Marsia Agustini

NIM. 2215081001

Instrumen Uji Validitas Media Flipbook Teknik Dasar Memasak pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan Berdasarkan Aspek Isi/Materi

Petunjuk:

1. Mohon baca dengan cermat setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu .
2. Sebelum pengisian angket ini, dimohon Bapak/Ibu telah mencoba untuk mengoprasikan Media Pembelajaran Flipbook Dengan Model 4D Pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan Di Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
3. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut:
 - 4 : Sangat Setuju
 - 3 : Setuju
 - 2 : Tidak Setuju
 - 1 : Sangat Tidak Setuju
4. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

No	Pernyataan	Skor				Keterangan
		4	3	2	1	
1.	Materi Teknik Dasar Memasak yang disajikan dalam <i>flipbook</i> telah sesuai dengan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) yang mencakup, definisi memasak, menjelaskan jenis-jenis teknik memasak Indonesia dan jenis-jenis teknik memasak asing	✓				
2.	Penyajian materi dalam <i>flipbook</i> disusun secara lengkap.	✓				
3.	Materi dalam <i>flipbook</i> disajikan sesuai dengan capaian pembelajaran mata kuliah (CPMK) yang meliputi : 1. Menjelaskan definisi memasak 2. Menjelaskan jenis- jenis teknik memasak Indonesia 3. Menjelaskan jenis-jenis	✓				

	teknik memasak asing					
4.	Evaluasi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> telah sesuai dengan capaian pembelajaran mata kuliah dasar pengolahan makanan.	✓				
5.	Format penulisan <i>flipbook</i> disusun secara sistematis.	✓				
6.	Bahasa yang digunakan telah sesuai dengan kaidah bahasa Indonesia yang baik dan benar.	✓				
7.	Penggunaan kata dan istilah dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami oleh mahasiswa.	✓				
8.	Efek <i>flipping</i> halaman memberikan pengalaman membaca layaknya buku cetak.	✓				
9.	Tampilan <i>flipbook</i> secara keseluruhan menarik yang mendukung proses pembelajaran.	✓				
10.	Flipbook mudah diakses dan digunakan tanpa kendala teknis.	✓				
Perolehan Skor						
Skor Maksimal						
Presentase Skor						

Kesimpulan:

Media pembelajaran *flipbook* ini dinyatakan:

1. Layak untuk digunakan tanpa revisi
2. Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak digunakan

*(Mohon beri tanda lingkaran pada nomor sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Kritikan dan Masukan:

Sudah direvisi sesuai masukan.

Singaraja, 12 April 2026
Penguji,


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

LEMBAR PENILAIAN AHLI MATERI
PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK* DENGAN
MODEL 4D PADA MATA KULIAH DASAR PENGOLAHAN MAKANAN
DI PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Dengan Model 4D Pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan Di Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Peneliti : Made Ayu Marsia Agustini

Dosen Pembimbing : 1. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd
 : 2. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd

Nama Validator : Dra. Damiati, M.Kes.

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Jurusan : Teknologi Industri

Fakultas : Teknik dan Kejuruan

Instansi/Lembaga : Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan Hormat,

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penyusunan instrumen penelitian ini dapat diselesaikan dengan baik. Peneliti menyadari bahwa instrumen yang baik tidak terlepas dari saran dan masukan para ahli. Oleh sebab itu, peneliti sangat mengharapkan kesediaan Ibu sebagai Ahli Materi untuk memberikan penilaian, kritik, dan saran demi penyempurnaan penelitian ini. Akhir kata, peneliti mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas waktu, perhatian, serta kesediaan yang Ibu berikan untuk mengisi instrumen pada penelitian ini.

Singaraja, 12 April 2021

Hormat Saya,



Made Ayu Marsia Agustini

NIM. 2215081001

Instrumen Uji Validitas Media Flipbook Teknik Dasar Memasak pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan Berdasarkan Aspek Isi/Materi

Petunjuk:

5. Mohon baca dengan cermat setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu .
6. Sebelum pengisian angket ini, dimohon Bapak/Ibu telah mencoba untuk mengoprasikan Media Pembelajaran Flipbook Dengan Model 4D Pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan Di Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
7. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut:
 - 4 : Sangat Setuju
 - 3 : Setuju
 - 2 : Tidak Setuju
 - 1 : Sangat Tidak Setuju
8. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

No	Pernyataan	Skor				Keterangan
		4	3	2	1	
11.	Materi Teknik Dasar Memasak yang disajikan dalam <i>flipbook</i> telah sesuai dengan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) yang mencakup, definisi memasak, menjelaskan jenis-jenis teknik memasak Indonesia dan jenis-jenis teknik memasak asing	✓				
12.	Penyajian materi dalam <i>flipbook</i> disusun secara lengkap.	✓				
13.	Materi dalam <i>flipbook</i> disajikan sesuai dengan capaian pembelajaran mata kuliah (CPMK) yang meliputi : 4. Menjelaskan definisi memasak 5. Menjelaskan jenis- jenis teknik memasak Indonesia 6. Menjelaskan jenis-jenis	✓				

	teknik memasak asing					
14.	Evaluasi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> telah sesuai dengan capaian pembelajaran mata kuliah dasar pengolahan makanan.	✓				
15.	Format penulisan <i>flipbook</i> disusun secara sistematis.	✓				
16.	Bahasa yang digunakan telah sesuai dengan kaidah bahasa Indonesia yang baik dan benar.		✓			
17.	Penggunaan kata dan istilah dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami oleh mahasiswa.	✓				
18.	Efek <i>flipping</i> halaman memberikan pengalaman membaca layaknya buku cetak.	✓				
19.	Tampilan <i>flipbook</i> secara keseluruhan menarik yang mendukung proses pembelajaran.	✓				
20.	Flipbook mudah diakses dan digunakan tanpa kendala teknis.	✓				
Perolehan Skor						
Skor Maksimal						
Presentase Skor						

Kesimpulan:

Media pembelajaran *flipbook* ini dinyatakan:

4. Layak untuk digunakan tanpa revisi
5. Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
6. Tidak layak digunakan

*(Mohon beri tanda lingkaran pada nomor sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Kritikan dan Masukan:

lanjut ke proses berikutnya

Singaraja, 12 April 2026
Penguji,



(Dra. Damiati, M.Kes.)

NIP. 196504191990032001

Lampiran 6 Uji Kelayakan Media *Flipbook* Ahli Desain**LEMBAR PENILAIAN AHLI DESAIN DAN MEDIA****PEMBELAJARAN****PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK* DENGAN
MODEL 4D PADA MATA KULIAH DASAR PENGOLAHAN MAKANAN
DI PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER**

Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Dengan
Model 4D Pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan
Di Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Peneliti : Made Ayu Marsia Agustini

Dosen Pembimbing : 1. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd
: 2. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd

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

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Jurusan : Teknologi Industri

Fakultas : Teknik dan Kejuruan

Instansi/Lembaga : Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan Hormat,

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penyusunan instrumen penelitian ini dapat diselesaikan dengan baik. Peneliti menyadari bahwa instrumen yang baik tidak terlepas dari saran dan masukan para ahli. Oleh sebab itu, peneliti sangat mengharapkan kesediaan Ibu sebagai Ahli Materi untuk memberikan penilaian, kritik, dan saran demi penyempurnaan penelitian ini. Akhir kata, peneliti mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas waktu, perhatian, serta kesediaan yang Ibu berikan untuk mengisi instrumen pada penelitian ini.

Singaraja,

Hormat Saya,



Made Ayu Marsia Agustini

NIM. 2215081001

Instrumen Validitas Media Pembelajaran *Flipbook* Teknik Dasar Memasak Pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan Berdasrakan Aspek Desain

Petunjuk:

1. Mohon baca dengan cermat setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu .
2. Sebelum pengisian angket ini, dimohon Bapak/Ibu telah mencoba untuk mengoprasikan Media Pembelajaran Flipbook Dengan Model 4D Pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan Di Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
3. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut:
 - 4 : Sangat Setuju
 - 3 :Setuju
 - 2 : Tidak Setuju
 - 1 : Sangat Tidak Setuju
4. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

No	Pernyataan	Skor				Keterangan
		4	3	2	1	
1.	Tata letak video ditampilkan dengan jelas	✓				
2.	Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar	✓				
3.	Media <i>flipbook</i> mempermudah kegiatan belajar mengajar pada materi teknik dasar memasak		✓			
4.	Media <i>flipbook</i>	✓				

	memberikan variasi pembelajaran pada mata kuliah dasar pengolahan makanan					
5.	Media <i>flipbook</i> mudah digunakan tanpa perlu install aplikasi tambahan	✓				
6.	Ukuran huruf yang di tampilan dalam media <i>flipbook</i> dapat terbaca dengan jelas	✓				
7.	Tampilan gambar terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓				
8.	Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓				
9.	Audio dalam video terdengar jelas untuk mendukung materi ajar	✓				
10.	Tampilan desain <i>flipbook</i> teknik dasar memasak menarik	✓				
Perolehan Skor						
Skor Maksimal						
Presentase Skor						

Kesimpulan:

Media pembelajaran *flipbook* ini dinyatakan:

1. Layak untuk digunakan tanpa revisi
2. Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak digunakan

*(Mohon beri tanda lingkaran pada nomor sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Kritikan dan Masukan:

KEGIATAN PRAKTIKUM

Katanya samakan di daftar isi

U. Deep nying	109
PERENCANAAN PRAKTEK	112

Konsisten dengan penggunaan huruf kapital

Glosarium

Daftar Pustaka

Singaraja, 15 April 2026
Penguji,



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

NIP. 197403162006042001

Instrumen Validitas Media Pembelajaran *Flipbook* Teknik Dasar Memasak Pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan Berdasrakan Aspek Desain

Petunjuk:

1. Mohon baca dengan cermat setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu .
2. Sebelum pengisian angket ini, dimohon Bapak/Ibu telah mencoba untuk mengoprasikan Media Pembelajaran Flipbook Dengan Model 4D Pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan Di Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
3. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut:
 - 4 : Sangat Setuju
 - 3 :Setuju
 - 2 : Tidak Setuju
 - 1 : Sangat Tidak Setuju
4. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

No	Pernyataan	Skor				Keterangan
		4	3	2	1	
1.	Tata letak video ditampilkan dengan jelas		✓			
2.	Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar	✓				
3.	Media <i>flipbook</i> mempermudah kegiatan belajar mengajar pada materi teknik dasar memasak		✓			
4.	Media <i>flipbook</i>	✓				

	memberikan variasi pembelajaran pada mata kuliah dasar pengolahan makanan					
5.	Media <i>flipbook</i> mudah digunakan tanpa perlu install aplikasi tambahan	✓				
6.	Ukuran huruf yang di tampilan dalam media <i>flipbook</i> dapat terbaca dengan jelas	✓				
7.	Tampilan gambar terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓				
8.	Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓				
9.	Audio dalam video terdengar jelas untuk mendukung materi ajar	✓				
10.	Tampilan desain <i>flipbook</i> teknik dasar memasak menarik	✓				
Perolehan Skor						
Skor Maksimal						
Presentase Skor						



1. Layak untuk digunakan tanpa revisi
2. Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak digunakan

*(Mohon beri tanda lingkaran pada nomor sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Kritikan dan Masukan:

.....
.....
.....

Singaraja, 13 April 2020
Penguji,



(Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.)

NIP. 197212072002122003

Lampiran 7 Uji Kelayakan Media *Flipbook* Ahli Media

Instrumen Validita Media Pembelajaran *Flipbook* Teknik Dasar Memasak Pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan Berdasarkan Aspek Media

Petunjuk:

5. Mohon baca dengan cermat setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu .
6. Sebelum pengisian angket ini, dimohon Bapak/Ibu telah mencoba untuk mengoprasikan Media Pembelajaran *Flipbook* Dengan Model 4D Pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan Di Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
7. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut:
 - 4 : Sangat Setuju
 - 3 : Setuju
 - 2 : Tidak Setuju
 - 1 : Sangat Tidak Setuju
8. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

No	Pernyataan	Skor				Keterangan
		4	3	2	1	
1.	Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan perangkat ajar	✓				
2.	Tampilan latar belakang (<i>background</i>) sesuai dengan materi pembelajaran.	✓				
3.	Penggunaan bahasa sesuai dengan EYD		✓			
4.	Isi <i>flipbook</i> disajikan secara terstruktur	✓				

5.	Tata letak isi <i>flipbook</i> tersusun rapi.	✓			
6.	Perpaduan warna tampilan <i>flipbook</i> terlihat serasi.	✓			
7.	Warna latar belakang mendukung keterbacaan materi.	✓			
8.	Gambar yang digunakan menarik dan sesuai dengan materi.	✓			
9.	Navigasi <i>flipbook</i> mudah digunakan.	✓			
10.	Sensasi <i>flipping</i> memberikan pengalaman penggunaan yang nyaman seperti menggunakan buku cetak.	✓			
11.	<i>Flipbook</i> efektif digunakan sebagai media pembelajaran.	✓			
12.	<i>Flipbook</i> efisien digunakan dalam proses pembelajaran.	✓			
Perolehan Skor					
Skor Maksimal					
Presentase Skor					

Petunjuk Penskoran:

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus:

Kesimpulan:

Media pembelajaran *flipbook* ini dinyatakan:

1. Layak untuk digunakan tanpa revisi
2. Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak digunakan

*(Mohon beri tanda lingkaran pada nomor sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Kritikan dan Masukan:

sebelumnya selanjutnya

3. Daftar isi dapat digu
ke halaman yang ing
judul sub tema yang
4. memahami materi u
mencermati setiap v
5. perhatikan setiap la
mempermudah dala
pekerjaan
6. kerjakan setiap soal
pemahaman yang te

Di awal kalimat menggunakan huruf kapital

Masih banyak lagi di halaman yang lain

Singaraja, 15 April 2026
Penguji,



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

NIP. 197403162006042001

Instrumen Validita Media Pembelajaran *Flipbook* Teknik Dasar Memasak Pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan Berdasarkan Aspek Media

Petunjuk:

5. Mohon baca dengan cermat setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu .
6. Sebelum pengisian angket ini, dimohon Bapak/Ibu telah mencoba untuk mengoprasikan Media Pembelajaran Flipbook Dengan Model 4D Pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan Di Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
7. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut:
 4 : Sangat Setuju
 3 : Setuju
 2 : Tidak Setuju
 1 : Sangat Tidak Setuju
8. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

No	Pernyataan	Skor				Keterangan
		4	3	2	1	
1.	Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan perangkat ajar	✓				
2.	Tampilan latar belakang (<i>background</i>) sesuai dengan materi pembelajaran.	✓				
3.	Penggunaan bahasa sesuai dengan EYD		✓			
4.	Isi <i>flipbook</i> disajikan secara terstruktur	✓				

5.	Tata letak isi <i>flipbook</i> tersusun rapi.	✓				
6.	Perpaduan warna tampilan <i>flipbook</i> terlihat serasi.	✓				
7.	Warna latar belakang mendukung keterbacaan materi.	✓				
8.	Gambar yang digunakan menarik dan sesuai dengan materi.	✓				
9.	Navigasi <i>flipbook</i> mudah digunakan.	✓				
10.	Sensasi <i>flipping</i> memberikan pengalaman penggunaan yang nyaman seperti menggunakan buku cetak.	✓				
11.	<i>Flipbook</i> efektif digunakan sebagai media pembelajaran.	✓				
12.	<i>Flipbook</i> efisien digunakan dalam proses pembelajaran.	✓				
Perolehan Skor						
Skor Maksimal						
Presentase Skor						

Petunjuk Penskoran:

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus:

Media pembelajaran *flipbook* ini dinyatakan:

1. Layak untuk digunakan tanpa revisi
2. Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
3. Tidak layak digunakan

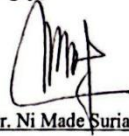
*(Mohon beri tanda lingkaran pada nomor sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Kritikan dan Masukan:

.....

.....

Singaraja, 13 April 2026
Penguji,



(Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.)

NIP. 197212072002122003

Lampiran 8 Surat Permohonan Pengambilan Data



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116 Telepon (0362) 25570/082141321955
 Email : ftk@undiksha.ac.id Laman <https://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 176/UN48.11.6/DI.03.00/2026
 Perihal : Permohonan Pengambilan Data

Singaraja, 20 Juli 2026

Yth. Koorprodi Pendidikan Vokasional
 Seni Kuliner
 Di Tempat

Dengan hormat,

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

Nama : Made Ayu Marsia Agustini
 NIM : 2215081001
 Semester : 8
 Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.
 Jurusan : Teknologi Industri
 Fakultas : Teknik dan Kejuruan
 Tempat Pengambilan Data : Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner (UNDIKSHA)
 Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran Flipbook Materi Sweet Bread Pada Mata Kuliah Bakery Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Data yang Diperlukan : Untuk Mengetahui tingkat validitas media pembelajaran yang di uji.

Bersama ini kami mohonkan kepada Bapak untuk berkenan **memfasilitasi** untuk **Pengambilan Data** Tugas Akhir / Skripsi mahasiswa yang bersangkutan. Demikian surat ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Mengetahui,
 Ketua Jurusan



Ketut Udy Ariawan
 NIP 197901232010121001

Sekretaris Jurusan



Gede Widayana
 NIP 197301102006041002



Balai
 Sertifikasi
 Elektronik

Catatan :

- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini tertanda ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BsrE
- Surat ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan *qr code* yang telah tersedia

Lampiran 9 Surat Keterangan Pengambilan Data

**SURAT KETERANGAN PENGAMBILAN DATA DI
PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER**

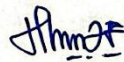
Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan bahwa mahasiswa:

Nama	: Made Ayu Marsia Agustini
NIM	: 2215081001
Program Studi	: Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan	: Teknologi Industri
Fakultas	: Teknik Dan Kejuruan
Alamat	: Jln. Dewi sita no 3 Banjar Jawa,Buleleng
No. Telp	: 087759644434

Memang benar telah melaksanakan pengambilan data penelitian untuk kebutuhan skripsi mahasiswa dengan judul "Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Dengan Model 4D Pada Mata Kuliah Dasar Pengolahan Makanan Di Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner"

Demikian keterangan ini saya buat dengan sebenarnya.

Singaraja, 20 Juli 2026
Kordinator Prodi PVSK



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

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Made Ayu Marsia Agustini lahir di Denpasar pada tanggal 27 Agustus 2003. Peneliti lahir dari pasangan suami istri Bapak I Ketut Suardika,SE dan Ibu Ni Ketut Ariani,SE. Peneliti berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Kini peneliti beralamat di Br.Dinas Kebonjro Kauh, Desa Munduktemu,Kecamatan Pupuan,Kabupaten Tabanan,Provinsi Bali.

Peneliti menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 3 Munduktemu dan lulus pada tahun 2016. Kemudian peneliti melanjutkan di SMP Negeri 1 Pupuan dan lulus pada tahun 2019. Pada tahun 2022, penulis lulus dari SMK Negeri 2 Singaraja jurusan kuliner dan melanjutkan pendidikan S1 di Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Universitas Pendidikan Ganesha pada tahun 2022 dan sampai dengan penulisan skripsi ini penulis masih terdaftar aktif sebagai mahasiswa S1 Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.

