

LAMPIRAN



Lampiran 1 Hasil Analisis Wawancara Kebutuhan Dosen

Pedoman Wawancara Analisis Kebutuhan Pengembangan Media Pembelajaran
Flipbook Materi *Sweet Bread* Pada Mata Kuliah *Bakery* Di Program Studi
 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

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

Hari/Tanggal : Jumat, 13 Juni 2025

Tempat : Tata Hidang

No	PERTANYAAN	JAWABAN
1.	Sumber belajar apa saja yang digunakan dalam kegiatan belajar mengajar mata kuliah <i>Bakery</i> khususnya pada materi <i>Sweet Bread</i> ?	Sumber ajar yang digunakan dalam pembelajaran mata kuliah <i>Bakery</i> yaitu berupa buku dan juga sumber dari internet.
3.	Sarana dan prasarana apa saja yang tersedia di kampus untuk mendukung proses pembelajaran materi <i>Sweet Bread</i> pada mata kuliah <i>Bakery</i> ?	Kampus telah menyediakan layanan internet gratis bagi setiap mahasiswa aktifnya jadi itu bisa dimanfaatkan dengan baik oleh mahasiswa.
4.	Bagaimana karakteristik belajar mahasiswa prodi PVS Kuliner dalam proses pembelajaran <i>Sweet Bread</i> pada mata kuliah <i>Bakery</i> ?	Beragam macam gaya belajarnya ada yang mudah memahami materi juga ada yang sulit memahami materi namun semua itu tergantung bagaimana upaya belajar mereka untuk memahaminya.
5.	Apa yang menjadi faktor permasalahan atau kendala yang sekiranya dalam proses pembelajaran <i>Sweet Bread</i> pada mata kuliah <i>Bakery</i> ?	Media pembelajaran yang digunakan dosen telah mengarah pada media berbasis digital. Namun, pada mata kuliah <i>Bakery</i> khususnya materi <i>Sweet Bread</i> , banyaknya sumber belajar yang tersedia di media sosial justru menimbulkan kebingungan bagi mahasiswa dalam memilih media yang tepat. Hal ini disebabkan karena sebagian besar konten di media sosial belum terstruktur dan belum selaras dengan capaian pembelajaran Kurikulum Nasional 2024 yang di pergunakan di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner,
6.	Media apa saja yang sudah ada dan sering digunakan oleh pengajar ?	Media pembelajaran yang digunakan yaitu melalui laman E-Learning dari pihak kampus, PPT, modul ajar, serta link video dari youtube
7.	Apakah ibu sebelumnya pernah menerapkan media pembelajaran <i>Flipbook</i> pada pembelajaran <i>Bakery</i> khususnya pada materi <i>Sweet Bread</i> ?	Belum pernah kalau media pembelajaran <i>Flipbook</i> pada materi <i>Sweet Bread</i> .
8.	Menurut pendapat ibu apakah perlu	Sekiranya perlu dikembangkan untuk proses

No	PERTANYAAN	JAWABAN
	dikembangkan media pembelajaran <i>Flipbook</i> sebagai sarana untuk menunjang proses pembelajaran agar lebih mudah dan efisien?	upgrade ilmu pengetahuan dan perkembangan teknologi dalam belajar.
9	Konten atau format apa saja yang pengajar harapkan dimuat di dalam <i>Flipbook</i> ini untuk membantu proses pembelajaran materi <i>Sweet Bread</i> pada mata kuliah <i>Bakery</i> ?	Konten dan format yang jelas harus sesuai dengan CP Mata kuliah <i>Bakery</i> yang relevan dengan kurikulum nasional 2024. Sehingga terstruktur dan mampu membuat mahasiswa lebih senang untuk mempelajarinya
10	Bagaimana pandangan ibu terhadap pengembangan <i>Flipbook</i> sebagai salah satu referensi mahasiswa dalam mendukung proses pembelajaran <i>Sweet Bread</i> pada mata kuliah <i>Bakery</i> ?	Respon saya sangat senang dan positif antusias dan saya tunggu segera produknya



Lampiran 2 Hasil Analisis Kebutuhan Mahasiswa

Pertanyaan Jawaban 28 Setelan

28 jawaban [Link ke Spreadsheet](#)

Ringkasan Pertanyaan Individual

NAMA

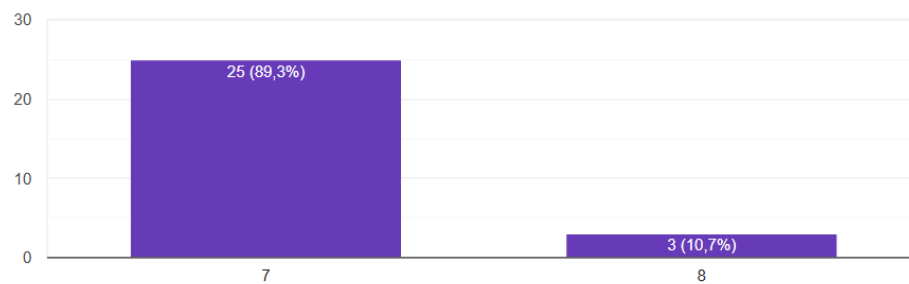
28 jawaban

Putu Ayu Mas Vani Maharani
Komang Putri Utari
Putu Dea Karisha
Made Ayu Marsia Agustini
I Kadek Reza Adiputra
Ni Wayan Putu Juni
Pransiskanes Anggita
BAYU EKA DEYANTO

SEMESTER

[Salin diagram](#)

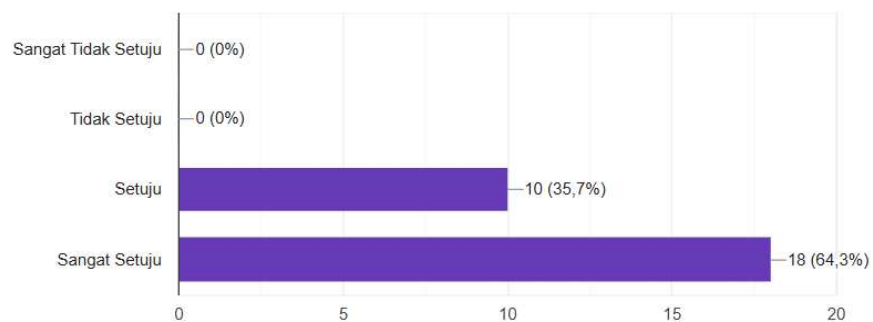
28 jawaban



1. Menurut Anda apakah materi *sweet bread* termasuk materi yang luas, karena mencakup karakteristik keilmuan yang kompleks, keragaman produk dan tuntutan keseimbangan teori praktik?

[Salin diagram](#)

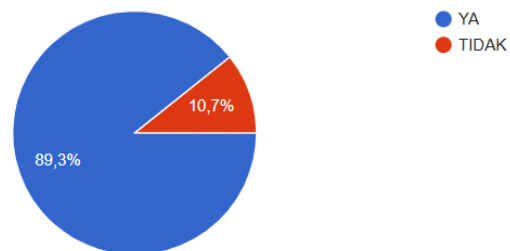
28 jawaban



2. Apakah Anda mengalami kesulitan dalam memahami tahapan dan teknik pembuatan *sweet bread*?

 Salin diagram

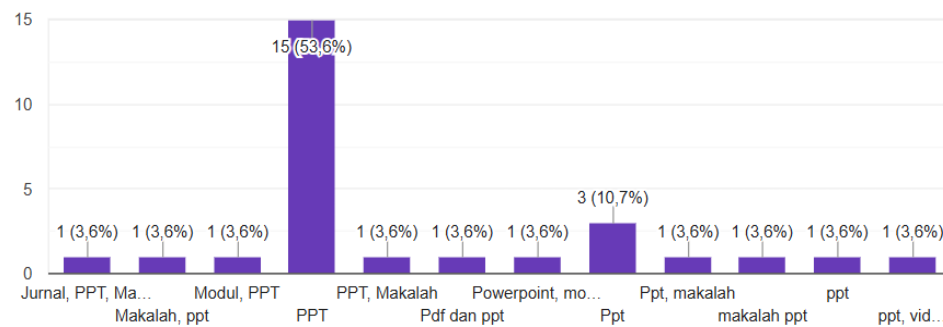
28 jawaban



3. Media pembelajaran apa saja yang digunakan dalam proses pembelajaran *sweet bread* saat ini ?

 Salin diagram

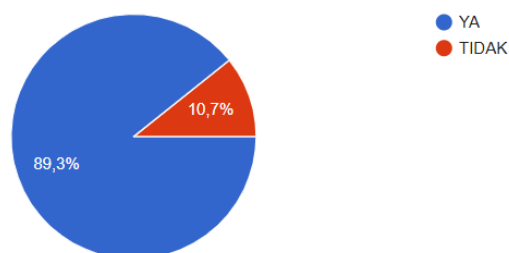
28 jawaban



4. Apakah Anda sering menemukan beragam sumber pembelajaran materi *sweet bread* melalui media sosial (YouTube, Instagram, TikTok, dll)?

 Salin diagram

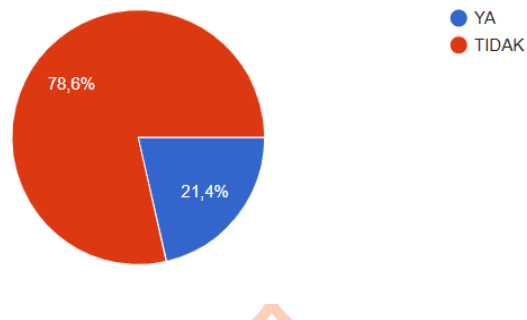
28 jawaban



5. Apakah sumber belajar materi *sweet bread* di media sosial sudah mencantumkan tujuan pembelajaran atau standar kompetensi secara jelas yang relevan dengan kurikulum Nasional 2024?

 Salin diagram

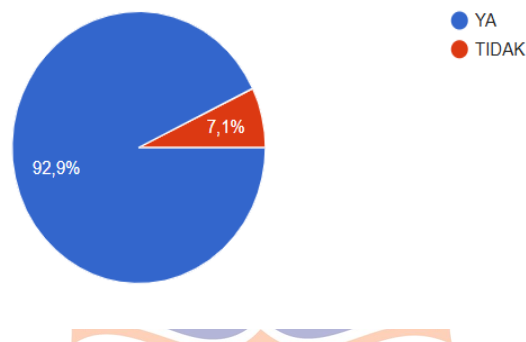
28 jawaban



6. Apakah Anda merasa ragu menggunakan media pembelajaran dari media sosial karena kebanyakan tidak menampilkan acuan kurikulum yang jelas?

 Salin diagram

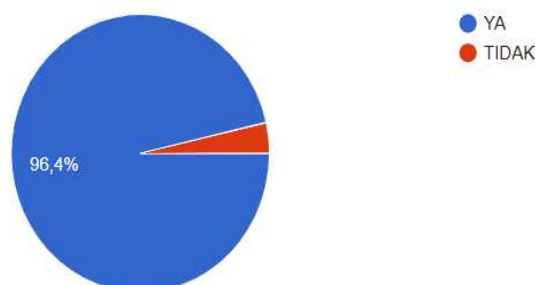
28 jawaban



7. Apakah perbedaan informasi dari berbagai sumber media sosial membuat Anda bingung saat mempraktikkan pembuatan *sweet bread*?

 Salin diagram

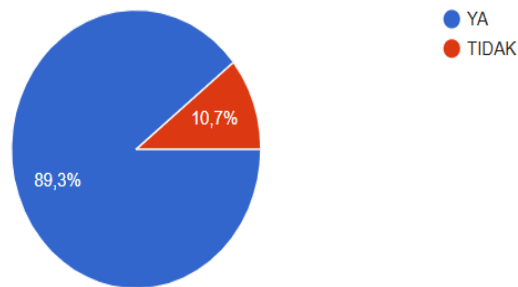
28 jawaban



8. Apakah Anda pernah mengalami kegagalan praktik karena mengikuti resep atau teknik dari media sosial yang kurang jelas?

 Salin diagram

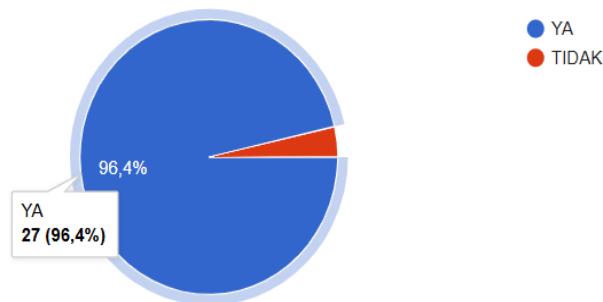
28 jawaban



9. Apakah Anda merasa membutuhkan media pembelajaran yang lebih terstruktur, sistematis dan standar dengan kurikulum Nasional 2024?

 Salin diagram

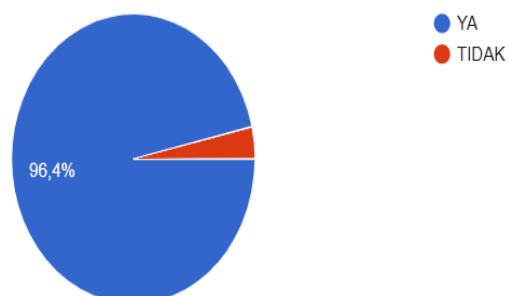
28 jawaban



10. Apakah Anda lebih mudah memahami materi *sweet bread* melalui penyajian contoh visual dan demonstrasi langsung?

 Salin diagram

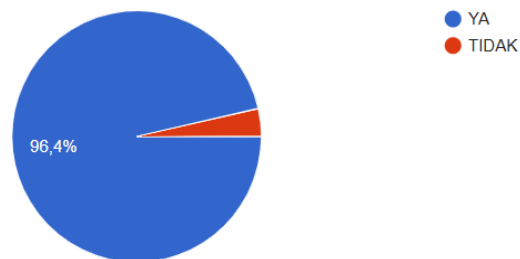
28 jawaban



11. Menurut anda apakah lebih baik jika dikembangkan media pembelajaran *sweet bread* yang mengintegrasikan materi, langkah praktik, dan evaluasi yang relevan dengan kurikulum Nasional 2024?

 Salin diagram

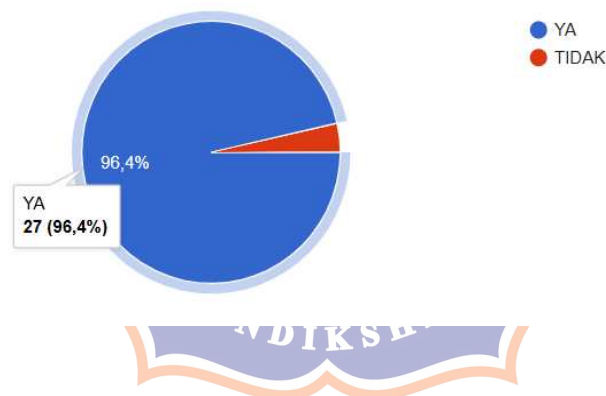
28 jawaban



12. Apakah Anda setuju jika dikembangkan media pembelajaran *flipbook* yang relevan dengan kurikulum Nasional 2024?

 Salin diagram

28 jawaban



Lampiran 3 Surat Izin 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 : 165/UN48.11.6/DI.03.00/2026
Perihal : Permohonan Pengambilan Data

Singaraja, 14 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	: I Kadek Sudiana Riana
NIM	: 2215081014
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 validitasnya oleh ahli materi dan ahli desain media pembelajaran.

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 4 Uji Validitas Instrumen Oleh Ahli Instrumen 1

Hal : Permohonan sebagai *expert Judgment*
Lampiran : 25 Halaman
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 : I Kadek Sudiana Riana

NIM : 2215081014

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* Materi *Sweet Bread* Pada Mata Kuliah Bakery Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner”.

Demikian permohonan ini saya sampaikan, atas kesediaan ibu, saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 2 Maret 2026

Hormat saya,



I Kadek Sudiana Riana

NIM. 2215081014

Kisi – Kisi Instrumen Uji Validitas Media Pembelajaran *Flipbook* Materi *Sweet Bread* Untuk Ahli Materi

Variabel Penelitian	Indikator	Sub indikator	Nomor Butir
Pengembangan Media Pembelajaran <i>Flipbook</i> Materi <i>Sweet Bread</i> Pada Mata Kuliah <i>Bakery</i> Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.	Relevansi materi dengan perangkat pembelajaran.	Kesesuaian materi dengan RPS <i>bakery</i> pada materi <i>sweet bread</i> meliputi pengertian <i>sweet bread</i> , karakteristik <i>sweet bread</i> , jenis-jenis <i>sweet bread</i> , bahan pembuatan <i>sweet bread</i> , peralatan, tahapan pembuatan <i>sweet bread</i> , teknik pembuatan <i>sweet bread</i> , teknik penyajian <i>sweet bread</i> , dan teknik pengemasan <i>sweet bread</i>	1,2,3,4,5,6,7,8,9
	Mutu atau kualitas isi materi.	Kejelasan materi	10
		Kerunutan materi	11
		Sistematika materi	12
		Kedalaman materi	13
	Bahasa serta tipografi.	Kesesuaian penggunaan tata bahasa.	14
		Kesesuaian penggunaan tata tulis berupa ejaan dan tanda baca.	15,16

Sumber : Adaptasi dari Ningrum et al., (2024)

Instrumen Uji Validitas Media Pembelajaran *Flipbook* Materi *Sweet Bread* Untuk Ahli Materi

No.	Pertanyaan	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak relevan	
Relevansi materi terhadap perangkat pembelajaran				
1	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan pengertian <i>sweet bread</i>	✓		
2	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan karakteristik <i>sweet bread</i>	✓		
3	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan jenis-jenis <i>sweet bread</i>	✓		
4	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan bahan pembuatan <i>sweet bread</i>	✓		
5	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan peralatan <i>sweet bread</i>	✓		
6	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan tahapan pembuatan <i>sweet bread</i>	✓		
7	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan teknik pembuatan <i>sweet bread</i>	✓		
8	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan teknik penyajian <i>sweet bread</i>	✓		
9	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan teknik pengemasan <i>sweet bread</i>	✓		
Mutu atau kualitas isi materi				
10	Materi yang terdapat pada media pembelajaran <i>flipbook</i> disajikan dengan jelas sehingga mudah dipahami oleh mahasiswa.	✓		
11	Materi yang terdapat pada media pembelajaran <i>flipbook</i> tersusun secara berurutan atau runut.	✓		
12	Materi yang terdapat pada media pembelajaran <i>flipbook</i> dijabarkan secara rinci.	✓		
13	Materi yang terdapat pada media pembelajaran <i>flipbook</i> memuat informasi yang akurat sehingga dapat dipertanggung jawabkan.	✓		

No.	Pertanyaan	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak relevan	
Bahasa serta tipografi				
14	Bahasa yang digunakan pada media pembelajaran <i>flipbook</i> bersifat baku.	✓		
15	Penulisan isi pada media pembelajaran <i>flipbook</i> sesuai dengan aturan tata tulis EYD.	✓		
16	Penulisan isi pada media pembelajaran <i>flipbook</i> memperhatikan penggunaan tanda baca yang benar.	✓		

SARAN :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

KESIMPULAN :

Instrumen ini dinyatakan :

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

Singaraja, 9 - 3 - 2026

Penilai,



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

NIP. 197403162006042001

Kisi Instrumen Uji Validitas Media Pembelajaran *Flipbook Materi Sweet Bread* Untuk Ahli Desain Dan Media

Variabel Penelitian	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir
Pengembangan Media Pembelajaran <i>Flipbook Materi Sweet Bread</i> Pada Mata Kuliah <i>Bakery</i> Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.	Fungsi dan manfaat dari penggunaan media.	Memperjelas dan mempermudah penyampaian materi pembelajaran.	1
		Membangkitkan minat dan motivasi mahasiswa.	2
		Menginspirasi kreativitas mahasiswa	3
	Aspek visual media.	Aspek <i>background</i> .	4
		Aspek tata letak.	5
		Aspek warna.	6
		Aspek gambar.	7
		Apek animasi.	8
	Aspek audio media.	Kejelasan suara.	9
		Kesesuaian waktu penggunaan efek audio.	10
	Aspek tipografi.	Teks terbaca dengan jelas.	11
		Kesesuaian ukuran huruf pada teks.	12
	Interaktivitas media.	Interaksi pengguna dengan isi konten berupa kuis.	13
		Ketersediaan alat navigasi.	14
	Aspek Bahasa	Ketepatan Bahasa	15

Sumber : Adaptasi dari Ningrum et al., (2024)

**Instrumen Uji Validitas Media Pembelajaran *Flipbook Materi Sweet Bread* Untuk
Ahli Desain Dan Media**

No.	Pertanyaan	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak relevan	
Fungsi dan Manfaat				
1	Media pembelajaran <i>flipbook</i> dapat memperjelas penyampaian materi <i>sweet bread</i> .	✓		
2	Media pembelajaran <i>flipbook</i> dapat membangkitkan minat belajar mahasiswa.	✓		
3	Media pembelajaran dapat menginspirasi kreativitas mahasiswa.	✓		
Aspek Visual Media				
4	Background/latar belakang pada media pembelajaran <i>flipbook</i> dapat mendukung keterbacaan materi melalui kontras yang sesuai dengan teks.	✓		
5	Tata letak elemen visual pada media pembelajaran <i>flipbook</i> berperan dalam meningkatkan nilai estetika tampilan media.	✓		
6	Penggunaan warna dalam media pembelajaran <i>flipbook</i> dapat memberikan tampilan visual yang harmonis.	✓		
7	Gambar yang ditampilkan dalam media pembelajaran <i>flipbook</i> terlihat jelas.	✓		
8	Animasi pada media pembelajaran <i>flipbook</i> dapat membantu memperjelas penyampaian materi.	✓		
Aspek Audio Media				
9	Suara yang terdapat pada video dalam <i>flipbook</i> terdengar jelas sehingga informasi yang disampaikan dapat dipahami dengan mudah.	✓		
10	Efek audio dalam media pembelajaran <i>flipbook</i> muncul pada waktu yang sesuai dengan alur materi.	✓		
Aspek Tipografi				
11	Pemilihan jenis teks sudah sesuai dengan format penulisan <i>flipbook</i> dalam pembelajaran sehingga dapat terbaca dengan jelas oleh pengguna.	✓		

No.	Pertanyaan	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak relevan	
12	Ukuran huruf dalam media pembelajaran <i>flipbook</i> tidak terlalu besar atau kecil sehingga nyaman untuk dibaca.	✓		
Interaktivitas Media				
13	Media pembelajaran <i>flipbook</i> memungkinkan pengguna untuk berinteraksi langsung dengan konten berupa <i>quis</i> .	✓		
14	Media <i>flipbook</i> menyediakan alat navigasi yang memudahkan pengguna berpindah antar bagian.	✓		
Aspek bahasa				
15	Penggunaan Kalimat dalam media pembelajaran <i>flipbook</i> mudah dipahami	✓		

SARAN :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

KESIMPULAN :

Instrumen ini dinyatakan :

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

Singaraja, 1 - 3 - 2026

Penilai,



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

NIP. 197403162006042001

Lampiran 5 Uji Validitas Instrumen Oleh Ahli Instrumen 2

Hal : Permohonan sebagai *expert Judgment*
Lampiran : 25 Halaman
Kepada Yth. Ibu : Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd.
Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha:

Nama : I Kadek Sudiana Riana

NIM : 2215081014

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* Materi *Sweet Bread* Pada Mata Kuliah Bakery Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner”.

Demikian permohonan ini saya sampaikan, atas kesediaan ibu, saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 2 Maret 2026

Hormat saya,



I Kadek Sudiana Riana

NIM. 2215081014

Kisi – Kisi Instrumen Uji Validitas Media Pembelajaran *Flipbook* Materi *Sweet Bread* Untuk Ahli Materi

Variabel Penelitian	Indikator	Sub indikator	Nomor Butir
Pengembangan Media Pembelajaran <i>Flipbook</i> Materi <i>Sweet Bread</i> Pada Mata Kuliah <i>Bakery</i> Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.	Relevansi materi dengan perangkat pembelajaran.	Kesesuaian materi dengan RPS <i>bakery</i> pada materi <i>sweet bread</i> meliputi pengertian <i>sweet bread</i> , karakteristik <i>sweet bread</i> , jenis-jenis <i>sweet bread</i> , bahan pembuatan <i>sweet bread</i> , peralatan, tahapan pembuatan <i>sweet bread</i> , teknik pembuatan <i>sweet bread</i> , teknik penyajian <i>sweet bread</i> , dan teknik pengemasan <i>sweet bread</i>	1,2,3,4,5,6,7,8,9
	Mutu atau kualitas isi materi.	Kejelasan materi	10
		Kerunutan materi	11
		Sistematika materi	12
		Kedalaman materi	13
	Bahasa serta tipografi.	Kesesuaian penggunaan tata bahasa.	14
		Kesesuaian penggunaan tata tulis berupa ejaan dan tanda baca.	15,16

Sumber : Adaptasi dari Ningrum et al., (2024)



Instrumen Uji Validitas Media Pembelajaran *Flipbook* Materi *Sweet Bread* Untuk Ahli Materi

No.	Pertanyaan	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak relevan	
Relevansi materi terhadap perangkat pembelajaran				
1	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan pengertian <i>sweet bread</i>	✓		
2	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan karakteristik <i>sweet bread</i>	✓		
3	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan jenis-jenis <i>sweet bread</i>	✓		
4	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan bahan pembuatan <i>sweet bread</i>	✓		
5	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan peralatan <i>sweet bread</i>	✓		
6	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan tahapan pembuatan <i>sweet bread</i>	✓		
7	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan teknik pembuatan <i>sweet bread</i>	✓		
8	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan teknik penyajian <i>sweet bread</i>	✓		
9	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan teknik pengemasan <i>sweet bread</i>	✓		
Mutu atau kualitas isi materi				
10	Materi yang terdapat pada media pembelajaran <i>flipbook</i> disajikan dengan jelas sehingga mudah dipahami oleh mahasiswa.	✓		
11	Materi yang terdapat pada media pembelajaran <i>flipbook</i> tersusun secara berurutan atau runtut.	✓		
12	Materi yang terdapat pada media pembelajaran <i>flipbook</i> dijabarkan secara rinci.	✓		
13	Materi yang terdapat pada media pembelajaran <i>flipbook</i> memuat informasi yang akurat sehingga dapat dipertanggung jawabkan.	✓		
Bahasa serta tipografi				
14	Bahasa yang digunakan pada media pembelajaran <i>flipbook</i> bersifat baku.	✓		

No.	Pertanyaan	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak relevan	
15	Penulisan isi pada media pembelajaran <i>flipbook</i> sesuai dengan aturan tata tulis EYD.	✓		
16	Penulisan isi pada media pembelajaran <i>flipbook</i> memperhatikan penggunaan tanda baca yang benar.	✓		

SARAN :

.....

.....

.....

.....

KESIMPULAN :

Instrumen ini dinyatakan :

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

Singaraja, 4-Maret-2026

Penilai,



(Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd.)
NIP. 197508012006042001

Kisi – Kisi Instrumen Uji Validitas Media Pembelajaran *Flipbook Materi Sweet Bread* Untuk Ahli Desain Dan Media

Variabel Penelitian	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir
Pengembangan Media Pembelajaran <i>Flipbook Materi Sweet Bread</i> Pada Mata Kuliah <i>Bakery</i> Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.	Fungsi dan manfaat dari penggunaan media.	Memperjelas dan mempermudah penyampaian materi pembelajaran.	1
		Membangkitkan minat dan motivasi mahasiswa.	2
		Menginspirasi kreativitas mahasiswa	3
	Aspek visual media.	Aspek <i>background</i> .	4
		Aspek tata letak.	5
		Aspek warna.	6
		Aspek gambar.	7
		Apek animasi.	8
	Aspek audio media.	Kejelasan suara.	9
		Kesesuaian waktu penggunaan efek audio.	10
	Aspek tipografi.	Teks terbaca dengan jelas.	11
		Kesesuaian ukuran huruf pada teks.	12
	Interaktivitas media.	Interaksi pengguna dengan isi konten berupa kuis.	13
		Ketersediaan alat navigasi.	14
	Aspek Bahasa	Ketepatan Bahasa	15

Sumber : Adaptasi dari Ningrum et al., (2024)

Instrumen Uji Validitas Media Pembelajaran *Flipbook Materi Sweet Bread* Untuk Ahli Desain Dan Media

No.	Pertanyaan	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak relevan	
Fungsi dan Manfaat				
1	Media pembelajaran <i>flipbook</i> dapat memperjelas penyampaian materi <i>sweet bread</i> .	✓		
2	Media pembelajaran <i>flipbook</i> dapat membangkitkan minat belajar mahasiswa.	✓		
3	Media pembelajaran dapat menginspirasi kreativitas mahasiswa.	✓		
Aspek Visual Media				
4	Background/latar belakang pada media pembelajaran <i>flipbook</i> dapat mendukung keterbacaan materi melalui kontras yang sesuai dengan teks.	✓		
5	Tata letak elemen visual pada media pembelajaran <i>flipbook</i> berperan dalam meningkatkan nilai estetika tampilan media.	✓		
6	Penggunaan warna dalam media pembelajaran <i>flipbook</i> dapat memberikan tampilan visual yang harmonis.	✓		
7	Gambar yang ditampilkan dalam media pembelajaran <i>flipbook</i> terlihat jelas.	✓		
8	Animasi pada media pembelajaran <i>flipbook</i> dapat membantu memperjelas penyampaian materi.	✓		
Aspek Audio Media				
9	Suara yang terdapat pada video dalam <i>flipbook</i> terdengar jelas sehingga informasi yang disampaikan dapat dipahami dengan mudah.	✓		
10	Efek audio dalam media pembelajaran <i>flipbook</i> muncul pada waktu yang sesuai dengan alur materi.	✓		
Aspek Tipografi				
11	Pemilihan jenis teks sudah sesuai dengan format penulisan <i>flipbook</i> dalam pembelajaran sehingga dapat terbaca dengan jelas oleh pengguna.	✓		
12	Ukuran huruf dalam media pembelajaran <i>flipbook</i> tidak terlalu besar atau kecil sehingga nyaman untuk dibaca.	✓		
Interaktivitas Media				

No.	Pertanyaan	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak relevan	
13	Media pembelajaran <i>flipbook</i> memungkinkan pengguna untuk berinteraksi langsung dengan konten berupa <i>quis</i> .	✓		
14	Media <i>flipbook</i> menyediakan alat navigasi yang memudahkan pengguna berpindah antar bagian.	✓		
Aspek bahasa				
15	Penggunaan Kalimat dalam media pembelajaran <i>flipbook</i> mudah dipahami	✓		

SARAN :

.....

.....

.....

.....

KESIMPULAN :

Instrumen ini dinyatakan :

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

Singaraja, 4 - Maret - 2026

Penilai,



(Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd)
NIP. 197508012006042001

Lampiran 6 Penilaian Ahli Materi 1

LEMBAR PENILAIAN AHLI MATERI

PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK* MATERI *SWEET BREAD* PADA MATA KULIAH *BAKERY* DI PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Materi *Sweet Bread* Pada Mata Kuliah *Bakery* Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Peneliti : I Kadek Sudiana Riana

Dosen Pembimbing : 1. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.
2. Dr.Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.

Nama Validator : Dr. Luh Masdarini, 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, 23-4-2026

Hormat saya,



I Kadek Sudiana Riana

NIM. 2215081014

Petunjuk Pengisian:

1. Mohon kepada Bapak/Ibu memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat pribadi dengan penilaian secara objektif.
2. Sebelum pengisian angket ini, dimohon Bapak/Ibu telah mencoba untuk mengoperasikan Media Pembelajaran *Flipbook* Materi *Sweet Bread* Pada Mata Kuliah *Bakery* Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.
3. Rentang skor yang digunakan untuk menilai pernyataan dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut :
 - 1 : Sangat Tidak Setuju
 - 2 : Tidak Setuju
 - 3 : Kurang Setuju
 - 4 : Setuju
 - 5 : Sangat Setuju
4. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan.



Tabel 3
Instrumen Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Materi
***Sweet Bread* Berdasarkan Aspek Materi**

No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
Relevansi materi terhadap perangkat pembelajaran							
1	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan pengertian <i>sweet bread</i>					✓	
2	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan karakteristik <i>sweet bread</i>					✓	
3	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan jenis-jenis <i>sweet bread</i>					✓	
4	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan bahan pembuatan <i>sweet bread</i>					✓	
5	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan peralatan <i>sweet bread</i>					✓	
6	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan tahapan pembuatan <i>sweet bread</i>					✓	
7	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan teknik pembuatan <i>sweet bread</i>					✓	
8	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan teknik penyajian <i>sweet bread</i>					✓	
9	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan teknik pengemasan <i>sweet bread</i>					✓	
Mutu atau kualitas isi materi							
10	Materi yang terdapat pada media pembelajaran <i>flipbook</i> disajikan dengan jelas sehingga mudah dipahami oleh mahasiswa.					2 ✓	
11	Isi yang terdapat pada media pembelajaran <i>flipbook</i> tersusun secara runtut.					✓	
12	Materi yang terdapat pada media pembelajaran <i>flipbook</i> dijabarkan secara rinci.					✓	
13	Materi yang terdapat pada media pembelajaran <i>flipbook</i> memuat informasi yang akurat sehingga dapat dipertanggung jawabkan.					✓	
Bahasa serta tipografi							

No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
14	Bahasa yang digunakan pada media pembelajaran <i>flipbook</i> bersifat baku.					✓	
15	Penulisan isi pada media pembelajaran <i>flipbook</i> sesuai dengan aturan tata tulis EYD.					✓	
16	Penulisan isi pada media pembelajaran <i>flipbook</i> materi <i>sweet bread</i> memperhatikan penggunaan tanda baca yang benar.						

SARAN :

.....

.....

.....

.....

.....

KESIMPULAN :

Instrumen ini dinyatakan :

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

Singaraja, 23-4-2026

Penilai,



(Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.)

NIP. 197104212002122001

Lampiran 7 Penilaian Ahli Materi 2

LEMBAR PENILAIAN AHLI MATERI

PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK* MATERI *SWEET BREAD* PADA MATA KULIAH *BAKERY* DI PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Materi *Sweet Bread* Pada Mata Kuliah *Bakery* Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Peneliti : I Kadek Sudiana Riana

Dosen Pembimbing : 1. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.
2. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.

Nama Validator : Dra. Damianti, 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, 13 - 4 - 2026

Hormat saya,



I Kadek Sudiana Riana

NIM. 2215081014

Petunjuk Pengisian:

1. Mohon kepada Bapak/Ibu memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat pribadi dengan penilaian secara objektif.
2. Sebelum pengisian angket ini, dimohon Bapak/Ibu telah mencoba untuk mengoperasikan Media Pembelajaran *Flipbook* Materi *Sweet Bread* Pada Mata Kuliah *Bakery* Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.
3. Rentang skor yang digunakan untuk menilai pernyataan dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut :
 - 1 : Sangat Tidak Setuju
 - 2 : Tidak Setuju
 - 3 : Kurang Setuju
 - 4 : Setuju
 - 5 : Sangat Setuju
4. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan.



TABEL INSTRUMEN

No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
Relevansi materi terhadap perangkat pembelajaran							
1	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan pengertian <i>sweet bread</i>					✓	
2	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan karakteristik <i>sweet bread</i>					✓	
3	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan jenis-jenis <i>sweet bread</i>					✓	
4	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan bahan pembuatan <i>sweet bread</i>					✓	
5	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan peralatan <i>sweet bread</i>					✓	
6	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan tahapan pembuatan <i>sweet bread</i>					✓	
7	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan teknik pembuatan <i>sweet bread</i>					✓	
8	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan teknik penyajian <i>sweet bread</i>					✓	
9	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menjelaskan teknik pengemasan <i>sweet bread</i>					✓	
Mutu atau kualitas isi materi							
10	Materi yang terdapat pada media pembelajaran <i>flipbook</i> disajikan dengan jelas sehingga mudah dipahami oleh mahasiswa.					✓	
11	Isi yang terdapat pada media pembelajaran <i>flipbook</i> tersusun secara runut.					✓	
12	Materi yang terdapat pada media pembelajaran <i>flipbook</i> dijabarkan secara rinci.				✓		
13	Materi yang terdapat pada media pembelajaran <i>flipbook</i> memuat informasi yang akurat sehingga dapat dipertanggung jawabkan.					✓	
Bahasa serta tipografi							
14	Bahasa yang digunakan pada media pembelajaran <i>flipbook</i> bersifat baku.					✓	

No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
15	Penulisan isi pada media pembelajaran <i>flipbook</i> sesuai dengan aturan tata tulis EYD.					✓	
16	Penulisan isi pada media pembelajaran <i>flipbook</i> materi <i>sweet bread</i> memperhatikan penggunaan tanda baca yang benar.					✓	

SARAN :

.....
 Lanjut pada Proses berikutnya

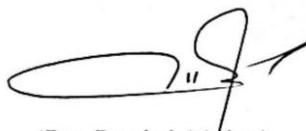
KESIMPULAN :

Instrumen ini dinyatakan :

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

Singaraja, 13 - 4 - 2026

Penilai,



(Dra. Damiati, M. Kes.)

NIP. 196502191991032001

Lampiran 8 Penilaian Ahli Desain dan Media 1

LEMBAR PENILAIAN AHLI DESAIN MEDIA

PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK* MATERI *SWEET BREAD* PADA MATA KULIAH *BAKERY* DI PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Materi *Sweet Bread* Pada Mata Kuliah *Bakery* Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Peneliti : I Kadek Suidiana Riana

Dosen Pembimbing : 1. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.
2. Dr.Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.

Nama Validator : Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.

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 Desain Media 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. 23.04.2026

Hormat saya,



I Kadek Suidiana Riana

NIM. 2215081014

**INSTRUMEN UJI VALIDITAS MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK*
MATERI *SWET BREAD* UNTUK AHLI DESAIN DAN MEDIA**

Petunjuk Pengisian:

1. Mohon kepada ibu memberikan tanda centang (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat pribadi dengan penilaian secara objektif.
2. Sebelum pengisian angket ini, dimohon ibu telah mencoba untuk mengoperasikan Media Pembelajaran *Flipbook* Materi *Sweet Bread*.
3. Rentang skor yang digunakan untuk menilai pernyataan dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut :
1 : Sangat Tidak Setuju
2 : Tidak Setuju
3 : Kurang Setuju
4 : Setuju
5 : Sangat Setuju
4. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan



No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
11	Pemilihan jenis teks sudah sesuai dengan format penulisan flipbook dalam pembelajaran sehingga dapat terbaca dengan jelas oleh pengguna.					✓	
12	Ukuran huruf dalam media pembelajaran <i>flipbook</i> tidak terlalu besar atau kecil sehingga nyaman untuk dibaca.					✓	
Interaktivitas Media							
13	Media pembelajaran <i>flipbook</i> memungkinkan pengguna untuk berinteraksi langsung dengan konten berupa <i>quis</i> .					✓	
14	Media <i>flipbook</i> menyediakan alat navigasi yang memudahkan pengguna berpindah antar bagian.					✓	
Aspek bahasa							
15	Penggunaan kalimat dalam media pembelajaran <i>flipbook</i> mudah dipahami.					✓	

SARAN :

.....

.....

.....

.....

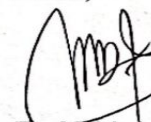
KESIMPULAN :

Instrumen ini dinyatakan :

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

Singaraja,.....

Penilai,



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

NIP. 197212072002122003

Lampiran 9 Penilaian Ahli Desain dan Media 2

Hal : Permohonan Sebagai Ahli Desain dan Media
 Lampiran : 5 lembar
 Kepada Yth. Bapak : I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd., M.Pd.
 Fakultas Teknik dan Kejuruan
 Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha:

Nama : I Kadek Sudiana Riana

NIM : 2215081014

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Melalui perantara surat ini, saya bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai ahli desain dan media untuk menilai validitas media pembelajaran *Flipbook* untuk penelitian skripsi saya dengan judul “**Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Materi *Sweet Bread* Pada Mata Kuliah *Bakery* Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**”. Sehubungan dengan hal tersebut, besar harapan saya kepada bapak berkenan mengisi angket uji validitas ahli desain dan media pembelajaran serta memberi masukan terhadap media pembelajaran *Flipbook* yang telah saya kembangkan.

Demikian permohonan ini saya sampaikan, atas kesediaan bapak saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 15 April 2026

Hormat Saya



I Kadek Sudiana Riana

NIM. 2215081014

**Instrumen Uji Validitas Media Pembelajaran *Flipbook* Materi *Swet Bread*
Untuk Ahli Desain Dan Media**

Petunjuk Pengisian:

1. Mohon kepada bapak memberikan tanda centang (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat pribadi dengan penilaian secara objektif.
2. Sebelum pengisian angket ini, dimohon bapak telah mencoba untuk mengoperasikan Media Pembelajaran *Flipbook* Materi *Sweet Bread*.
3. Rentang skor yang digunakan untuk menilai pernyataan dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut :

1 : Sangat Tidak Setuju

2 : Tidak Setuju

3 : Kurang Setuju

4 : Setuju

5 : Sangat Setuju

4. Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada kolom yang telah disediakan



No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
Fungsi dan Manfaat							
1	Media pembelajaran <i>Flipbook</i> dapat memperjelas penyampaian materi <i>Sweet Bread</i> .					√	
2	Media pembelajaran <i>Flipbook</i> dapat membangkitkan minat belajar mahasiswa.					√	
3	Media pembelajaran <i>Flipbook</i> dapat menginspirasi kreativitas mahasiswa.					√	
Aspek Visual Media							
4	Background/latar belakang media pembelajaran <i>Flipbook</i> dapat mendukung keterbacaan materi melalui kontras yang sesuai dengan teks.					√	
5	Tata letak elemen visual pada media pembelajaran <i>Flipbook</i> berperan dalam meningkatkan nilai estetika tampilan media.					√	
6	Penggunaan warna dalam media pembelajaran <i>Flipbook</i> dapat memberikan tampilan visual yang harmonis.					√	
7	Gambar yang ditampilkan dalam media pembelajaran <i>Flipbook</i> terlihat jelas.					√	
8	Animasi pada media pembelajaran <i>Flipbook</i> dapat membantu memperjelas penyampaian materi.					√	
Aspek Audio Media							
9	Suara yang terdapat pada video dalam <i>Flipbook</i> terdengar jelas sehingga informasi yang disampaikan dapat dipahami dengan mudah..					√	
10	Efek audio dalam media pembelajaran <i>Flipbook</i> muncul pada waktu yang sesuai dengan alur materi.					√	
Aspek Tipografi							
11	Pemilihan jenis teks sudah sesuai dengan format penulisan <i>Flipbook</i> dalam pembelajaran sehingga dapat terbaca dengan jelas oleh pengguna.					√	
12	Ukuran huruf dalam media					√	

No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
	pembelajaran <i>Flipbook</i> tidak terlalu besar atau kecil sehingga nyaman untuk dibaca.						
Interaktivitas Media							
13	Media pembelajaran <i>Flipbook</i> memungkinkan pengguna untuk berinteraksi langsung dengan konten berupa <i>quiz</i> .					√	
14	Media <i>Flipbook</i> menyediakan alat navigasi yang memudahkan pengguna berpindah antar bagian.					√	
Aspek bahasa							
15	Penggunaan kalimat dalam media pembelajaran <i>Flipbook</i> mudah dipahami.					√	

SARAN :

- Sesuaikan komposisi gambar dan teks
- Ada beberapa halaman yang terlalu banyak teks, silakan disesuaikan
- Instruksi pada modul disesuaikan

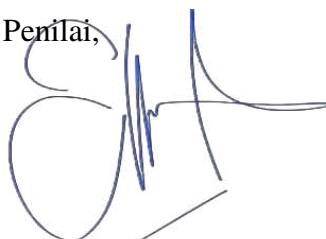
KESIMPULAN :

Instrumen ini dinyatakan :

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

Singaraja, 15, April 2026

Penilai,



(I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd., M.Pd.)
NIP. 199503022019031006

Lampiran 10 RPS dan Kontrak Kuliah *Bakery***RPS**

Mata Kuliah	: <i>Bakery</i>
Kode Mata Kuliah	: VSKS120403
SKS	: 4 SKS
Semester	: 2(Dua)
Dosen	: Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER						
Mata Kuliah (MK)	Kode	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Tanggal Penyusunan	
Bakery	VSKS120403	Akademik Kependidikan	2	II	Juni 2024	
Otorisasi	Dosen Pengembang RPS		Kordinator Rumpun MK		Ketua Program Studi	
FTK	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti., S.Pd., M.Pd.		Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti., S.Pd., M.Pd.		Dr Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd.,M.Pd	
Revisi dan Pengesahan	Tanggal Revisi/Pengesahan					
	Februari 2024					
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL yang dibebankan pada Mata Kuliah “Bakery”					
	Sikap (S)					
	S4	Mampu bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial dan kepedulian yang tinggi terhadap masyarakat dan lingkungan.				
	Pengetahuan (P)					
	P4	Memiliki pengetahuan terkait dengan ketrampilan bidang Bakery secara spesifik, sebagai dasar implementasi kinerja dalam bidang keahliannya				
	P5	Memiliki Pengetahuan dan teknologi secara umum yang dibutuhkan dalam bidang Bakery sebagai dasar melanjutkan studi pada jenjang yang lebih tinggi atau profesi.				
	Keterampilan Umum (KU)					
	KU1	Mampu menerapkan pemikiran logis,kritis,sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi dalam bidang Pendidikan vokasional seni kuliner.				
	Ketrampilan Khusus (KK)					
	KK2	Memiliki keterampilan bidang Bakery secara spesifik dan mampu ditunjukan dalam bentuk kinerja sesuai bidang keahliannya				
	KK3	Menguasai keterampilan yang dibutuhkan untuk dunia kerja dalam bidang Bakery dan/atau melanjutkan studi pada jenjang yang lebih tinggi ataupun profesi.				
		CP MK				
	CPMK 1	Mahasiswa memahami bahan dan alat dalam pengolahan roti				
	CPMK 2	Mahasiswa menguasai substansi teknik pengolahan dan penyajian Bakery				
	CPMK 3	Mahasiswa menguasai substansi roti das				
	CPMK 4	Mahasiswa menguasai substansi roti lembaran				
	CPMK 5	Mahasiswa menguasai substansi raoti taiwan				
	CPMK 6	Mahasiswa menguasai substansi roti populer				
Deskripsikan Singkat Mata Kuliah						
Materi Pembelajaran/ Pokok Bahasan/ Tema	1. Pengertian Roti					
	2. Bahan dan alat dalam pengolahan roti					
	3. Teknik pengolahan dan penyajian Bakery					
	4. Roti Dasar					
	5. Roti Lembaran					
	6. Roti Taiwan					

	7. Roti Populer
Pustaka	Utama
	1. Bread Cake & Cookies
	2. U.S Wheat. Associated. 1983. Pedoman pembuatan roti dan kue. Jakarta: Djambatana
	Pendukung
	3.

Dosen Pengampu		Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.,M.Pd.					
Mata Kuliah		<i>Bakery</i>					
Mg Ke-	Kemampuan akhir setiap tahapan belajar (sub CPMK)	Penilaian		Bentuk pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa		Materi Pembelajaran	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria Bentuk	Luring (Offline)	Daring (Online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1.	Mengetahui kontrak kuliah dan mampu menjelaskan tujuan dan fungsi pembelajaran <i>Bakery</i>	1.Kontak Kuliah 2.Tujuan dan fungsi pembelajaran <i>Bakery</i>	Project based learning	-Bentuk pembelajaran sinkronus -metode pembelajaran dengan ceramah,diskusi,dan tanya jawab	e-learning undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id <u>Course:</u> <u><i>Bakery</i></u> <u>PVSK</u> <u>(undiksha.ac.id)</u>	-Mengkaji Kontrak kuliah -mengkaji tujuan dan fungsi <i>Bakery</i>	
2.	Mengetahui dan dapat menjelaskan pengertian <i>Bakery</i> , peralatan dan penyajian	1.Pengertian <i>Bakery</i> 2. Peralatan dan bahan pembuatan <i>Bakery</i>	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode	e-learning Undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id	Mengkaji konsep dan teori <i>Bakery</i> Mengkaji peralatan dan bahan pembuatan <i>Bakery</i> Mengkaji	
3.	Mampu memahami, menjelaskan pengertian adonan lean, bahan dan alat untuk adonan lean, serta teknik dan cara membuat adonan lean, dan	1.Pengertian adonan lean 2 Keperluan bahan dan alat untuk adonan lean 2.Teknik dan cara membuat adonan lean 3.Penyajian dan pengemasan	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan	e-learning Undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id	Mengkaji konsep adonan lean Mengkaji bahan dan alat untuk adonan lean Mengkaji teknik dan cara pembuatan adonan lean	

	penyajian dan pengemasan adonan lean.	adonan		tanya jawab		Mengkaji cara penyajian dan pengemasan	
4-5	Mampu memahami, menjelaskan pengertian adonan soft roll, bahan dan alat untuk adonan soft roll, serta teknik dan cara membuat adonan soft roll, dan penyajian dan pengemasan adonan soft roll. Mampu membuat roti dengan adonan lean dan soft roll sesuai dengan prosedur yang berlaku	1. Pengertian adonan soft roll 2. Keperluan bahan dan alat untuk adonan soft roll 3. Teknik dan cara membuat adonan soft roll 4. Penyajian dan pengemasan adonan soft roll 5. Praktik membuat roti dengan adonan lean dan soft roll	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.undiksha.ac.id	konsep adonan soft roll Mengkaji bahan dan alat untuk adonan soft roll Mengkaji teknik dan cara pembuatan adonan soft roll Mengkaji cara penyajian dan pengemasan soft roll Berlatih membuat roti dengan adonan lean dan soft roll	
6	Mampu memahami, menjelaskan pengertian adonan <i>Sweet Bread</i> , bahan dan alat untuk adonan <i>Sweet Bread</i> , serta teknik dan cara membuat adonan sweet bread, dan penyajian dan pengemasan adonan <i>Sweet Bread</i> .	1. Pengertian adonan <i>Sweet Bread</i> 2. Keperluan bahan dan alat untuk adonan <i>Sweet Bread</i> dan bladerdeeg 3. Teknik dan cara membuat adonan <i>Sweet Bread</i> 4. Penyajian dan pengemasan adonan <i>Sweet Bread</i>	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus Menggunakan media video pembelajaran : Pembuatan Roti Manis Ubi jalar Kuning Dengan Penambahan Ekstrak Daun Bayam - Metode	e-learning Undiksha https://www.undiksha.ac.id	Mengkaji konsep adonan <i>Sweet Bread</i> Mengkaji bahan dan alat untuk adonan <i>Sweet Bread</i> Mengkaji teknik dan cara pembuatan adonan <i>Sweet Bread</i> Mengkaji cara penyajian dan	

				Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab		pengemasan adonan <i>Sweet Bread</i>	
7	Mampu memahami, menjelaskan pengertian adonan bladerdeeg, bahan dan alat untuk adonan bladerdeeg, serta teknik dan cara membuat adonan bladerdeeg, dan penyajian dan pengemasan adonan bladerdeeg.	1. Pengertian adonan <i>Sweet Bread</i> dan bladerdeeg 2. Keperluan bahan dan alat untuk adonan <i>Sweet Bread</i> dan bladerdeeg 3. Teknik dan cara membuat adonan <i>Sweet Bread</i> dan bladerdeeg 4. Penyajian dan pengemasan adonan <i>Sweet Bread</i> dan bladerdeeg	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.elearn.undiksha.ac.id	Mengkaji konsep adonan bladerdeeg Mengkaji bahan dan alat untuk adonan bladerdeeg Mengkaji teknik dan cara pembuatan adonan bladerdeeg Mengkaji cara penyajian dan pengemasan adonan bladerdeeg	

8	Ujian Tengah Semester						
9	Mampu membuat roti dengan adonan <i>Sweet Bread</i> dan bladerdeeg sesuai dengan prosedur yang berlaku	Praktik membuat roti dengan adonan <i>Sweet Bread</i> dan bladerdeeg	<i>Project Based Learning, Blended Learning</i> , diskusi dan tanya jawab	- Bentuk pembelajaran sinkronus Metode Pembelajaran dengan ceramah,	e-learning Undiksha https://www.elearn.undiksha.ac.id	Berlatih membuat roti dengan adonan <i>Sweet Bread</i> dan bladerdeeg	

				diskusi dan tanya jawab			
10	Mampu memahami, menjelaskan pengertian adonan danish, bahan dan alat untuk adonan danish, serta teknik dan cara membuat adonan danish, dan penyajian dan pengemasan adonan danish	1.Pengertian adonan danish 2 Keperluan bahan dan alat untuk adonan danish 3 Teknik dan Cara membuat adonan danish. 4 Penyajian dan pengemasan adonan danish	<i>Project Based Learning, Blended Learning,</i> diskusi dan tanya jawab	- Bentuk pembelajaran a n sinkronus Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id	Mengkaji konsep adonan danish Mengkaji bahan dan alat untuk adonan danish Mengkaji teknik dan cara pembuatan adonan danish Mengkaji cara penyajian dan pengemasan adonan danish	
11.	Mampu memahami, menjelaskan pengertian adonan roti taiwan, bahan	1.Pengertian adonan danish roti taiwan 2.Keperluan bahan dan alat	<i>Project Based Learning</i>	- Bentuk pembelajaran n sinkronus - Metode Pembelajaran an	e-learning Undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id	Mengkaji konsep adonan roti taiwan Mengkaji bahan dan alat untuk adonan roti taiwan Mengkaji	

	dan alat untuk adonan roti taiwan, serta teknik dan cara membuat adonan roti taiwan, dan	untuk adonan roti taiwan 3.Teknik dan cara membuat adonan roti taiwan 4.Penyajian dan pengemasan		dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab		teknik dan cara pembuatan adonan roti taiwan Mengkaji cara	
--	--	--	--	---	--	---	--

	penyajian dan pengemasan adonan roti taiwan.	adonan roti taiwan				penyajian dan pengemasan adonan roti taiwan	
12	Mampu membuat roti dengan adonan danish dan taiwan bread sesuai dengan prosedur yang berlaku	Praktik membuat roti dengan adonan danish dan taiwan bread	<i>Project Based Learning</i>	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.ele.arni.ng.undiksha.ac.id	Berlatih membuat roti dengan adonan danish dan taiwan bread	
13	Mampu memahami, menjelaskan pengertian adonan roti populer, bahan dan alat untuk adonan roti populer, serta teknik dan cara membuat adonan roti populer, dan penyajian dan pengemasan adonan roti populer.	1. Pengertian adonan roti populer 2. Keperluan bahan dan alat untuk adonan roti populer 3. Teknik dan Cara membuat adonan roti populer 4. Penyajian dan pengemasan adonan roti populer	<i>Project Based Learning</i>	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.ele.arni.ng.undiksha.ac.id	Mengkaji konsep adonan roti populer Mengkaji bahan dan alat untuk adonan roti populer Mengkaji teknik dan cara pembuatan adonan roti populer Mengkaji cara penyajian dan pengemasan adonan roti populer	
14	Mampu Membuat roti populer (donat, bakpao dan	membuat roti populer (donat, pau, dan pizza)	<i>Project Based Learning</i>	- Bentuk Pembelajaran sinkronus	e-learning Undiksha https://www.ele.arni.ng.undiksha.ac.id	Berlatih membuat roti populer (donat, pau,	

	pizza) sesuai dengan prosedur yang berlaku.			- Metode pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab.	undiksha.ac.id	dan Pizza)	
--	---	--	--	--	----------------	------------	--

15	Ujian Praktik						
16	Ujian Akhir Semester						
	dan alat untuk adonan roti taiwan, serta teknik dan cara membuat adonan roti taiwan, dan penyajian dan pengemasan adonan roti taiwan.	untuk adonan roti taiwan 1. teknik dan cara membuat adonan roti taiwan 2. Penyajian dan pengemasan adonan roti taiwan		dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab		teknik dan cara pembuatan adonan roti taiwan Mengkaji cara penyajian dan pengemasan adonan roti taiwan	

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%					
Bertanggung jawab	2%					
Aktif	2%					
Kemampuan berinteraksi						
Motivasi						

2. Partisipasi dan aktivitas dalam proses pembelajaran (10%)

Partisipasi dan aktivitas dalam proses pembelajaran	Bobot	Nilai				
		100-85	84-70	69-55	54-40	39-0

Absensi	2%					
Tugas	2%					
Presentasi	2%					

3. Penyelesaian Produk (40%)

Penyelesaian Produk	Bobot	Nilai				
		100-85	84-70	69-55	54-40	39-0
Produk Individu	30%					
Produk Kelompok	10%					

b. Penilaian Kognitif (bobot 40%)

Penyelesaian Produk	Bobot	Nilai				
		100-85	84-70	69-55	54-40	39-0
Produk Individu	30%					
Produk Kelompok	10%					

c. Acuan penelitian

Skor Persentil	Nilai Skala	Nilai Huruf
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-

Mengetahui
Ketua Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner



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

Singaraja, 24 Juni

Dosen Pengampu



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

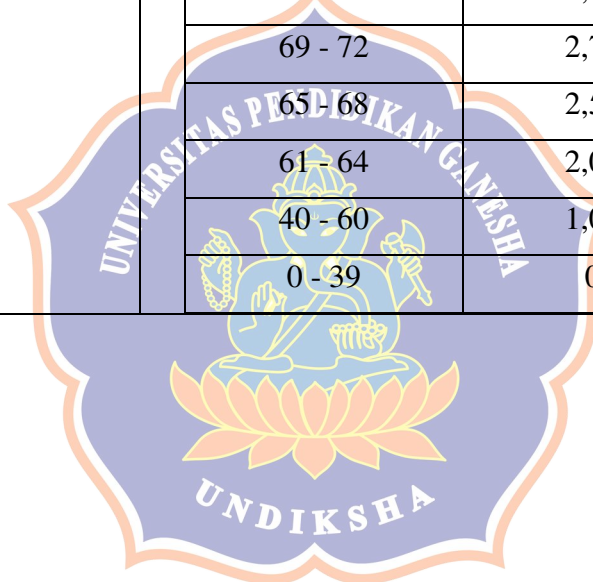
	UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA				
	Fakultas : Teknik Dan Kejuruan Program : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Studi				
Kontrak Kuliah					
Mata Kuliah (MK)	Kode	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Tanggal Penyusunan
BAKERY	VSKS124402		4 SKS	GENAP	Februari 2026
Otorisasi	Dosen Pengembang RPS		Koordinator Tingkat	Ketua Program Studi	
	Dra. Damiati, M.Kes				
Revisi dan Pengesahan	Dosen Pengembang RPS		Koordinator Tingkat	Ketua Program Studi	
Tanggal Revisi/Pengesahan					
	Dra. Damiati, M.Kes.			Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd. M.Pd.	
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL Prodi yang Dibebankan pada Mata Kuliah				
	S9				
	KU1	Menguasai konsep teoritik tentang bakery			
	KU2	Menguasai konsep-konsep tentang pengertian bakery, peralatan dan bahan bakery, teknik pengolahan, roti dasar, roti berlembar, roti taiwan, dan roti populer.			
	KU9	Menguasai resep - resep bakery.			
	KK4	Memahami cara pembuatan bakery			
	dst				
	CP MK				

	M1	Mahasiswa memahami bahan dan alat dalam pengolahan roti
	M2	Mahasiswa menguasai substansi teknik pengolahan dan penyajian bakery
	M3	Mahasiswa menguasai substansi roti dasar
	M4	Mahasiswa menguasai substansi roti lembaran
	M5	Mahasiswa menguasai substansi roti taiwan
	M6	Mahasiswa menguasai roti populer
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah ini membahas tentang: (1) pengertian bakery, (2) bahan dan peralatan untuk pengolahan bakery, (3) teknik pengolahan, penyajian dan pengemasan bakery, (4) roti dasar, (5) roti berlembar, (6) roti taiwan, (7) roti populer.	
Materi Pembelajaran/ Pokok Bahasan	1. Sosialisasi dan pengantar PBM :	
	- Kontrak perkuliahan	
	- Pelaksanaan dan metode pembelajaran	
	- Pembagian tugas	
	- Evaluasi pembelajaran	
	2. Pengertian, penggolongan, perkembangan dan Teknik persiapan bakery	
	3. Peralatan atau piranti bakery	
	4. Bahan untuk membuat bakery	
	5. Teknik Pengolahan Bakery (straight dough)	
	6. Teknik Pengolahan Sponge dough	
	7. Teknik pengolahan no time dough dan Dough break roll	
	8. Ujian Tengah Semester (UTS)	
	9. Roti Dasar (Basic Bread)	
	10. Roti Berlembar	
	11. Roti taiwan	
	12. Roti Populer	
	13. Praktek roti Dasar dan roti berlembar	
	14. Praktik roti Taiwan dan roti berlembar	
	15. Ujian Praktek	
	16. Ujian Akhir Semester	
Metode Pembelajaran	- Ceramah	
	- Diskusi (Presentasi Tugas)	
Pustaka	Utama	

	1. Buku Ajar Bakery oleh Risa Panti Ariani	
	2. Mengenal Aneka Roti (Bakery) oleh Risa Panti Ariani dan Ida Ayu Putu Hemy Ekayani	
	3.	
	Pendukung	
	1. U.S Wheat. Associated. 1983. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Jakarta: Djambatana	
	2. 3.	
Media Pembelajaran	Perangkat Lunak	Perangkat Keras
Team Teaching		
Mata Kuliah Prasyarat		
Tugas dan Kewajiban	1. Anda diwajibkan untuk mengikuti test hasil belajar (UTS dan UAS) sesuai dengan jadwal. 2. Anda diwajibkan untuk membuat makalah secara individual dan kelompok dengan materi yang akan ditentukan oleh dosen. 3. Anda diwajibkan mengikuti Ujian Tengah dan Akhir Semester sesuai dengan jadwal program yang telah ditentukan Fakultas. 4. Anda diwajibkan mentaati ketentuan selama perkuliahan sebagai berikut : a. Mengikuti perkuliahan dengan baik dan tertib (terlambat maks.15 menit) b. Berpakaian dengan sopan dan tidak diperkenankan memakai kaos oblong dan sandal c. Dilarang berkomunikasi dengan HP di dalam kelas saat perkuliahan berlangsung dan pesawat dimatikan atau di-set nada getar d. Setiap pelanggaran akan ketentuan tersebut akan diberikan sanksi berupa (1) teguran, (2) peringatan dan (3) tidak diperkenankan mengikuti kuliah pada saat terjadi pelanggaran. e. Jika ada hal yang mendesak (telepon) mahasiswa wajib minta izin keluar f. Jika Dosen terlambat 15 menit tanpa pemberitahuan kepada mahasiswa, mahasiswa boleh meninggalkan kelas. g. Mahasiswa wajib hadir minimal 75% dari jumlah jam tatap muka	
Penilaian (Kriteria, Indikator, Dan Bobot)	A. Penilaian Proses (bobot 60 %) 1. Sikap (mengacu pada penjabaran deskripsi umum) 2. Partisipasi dan aktivitas dalam proses pembelajaran	

(Perkuliahan, Praktek
Laboratorium, Praktek, workshop)
3. Penyelesaian Tugas-tugas
B. Penilaian Produk (bobot 40 %)
1.Ujian Tengah Semester
2.Ujian Akhir Semester
C. Acuan Penilaian:

Skor Persentil	Nilai Skala	Nilai Huruf
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	E



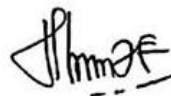
Lampiran 11 Surat Keterangan Sudah Pengambilan Data**SURAT KETERANGAN PENGAMBILAN DATA DI
PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan bahwa mahasiswa:

Nama : I Kadek Sudiana Riana
NIM : 2215081014
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Fakultas : Teknik dan Kejuruan
Alamat : Br. Selasih, Desa Puhu, Kec.Payangan, Kabupaten Gianyar,Bali
No. Telp : 085792791415

Memang benar telah melaksanakan pengambilan data penelitian untuk kebutuhan skripsi mahasiswa dengan judul Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Materi *Sweet Bread* Pada Mata Kuliah *Bakery* Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.
Demikian keterangan ini saya buat dengan sebenarnya.

Singaraja, 17 Juli 2026
Kordinator Prodi PVSK



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

RIWAYAT HIDUP



I Kadek Sudiana Riana lahir di Payangan pada tanggal 22 Juni 2004. Peneliti merupakan anak dari pasangan Bapak I Made Mandiarta dan Ni Ketut Wati. Peneliti berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Peneliti berasal dari Banjar Selasih, Desa Puhu, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar, Provinsi Bali. Peneliti menempuh pendidikan dasar di SD Negeri 5 Puhu dan lulus pada tahun 2016. Selanjutnya, peneliti melanjutkan pendidikan menengah pertama di SMP Negeri 2 Payangan dan lulus pada tahun 2019. Pendidikan menengah kejuruan ditempuh di SMK PGRI Payangan dan diselesaikan pada tahun 2022. Pada tahun yang sama, peneliti melanjutkan pendidikan ke jenjang Strata 1 (S1) pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha. Hingga penelitian ini, peneliti masih terdaftar sebagai mahasiswa aktif pada program studi tersebut.