



Lampiran 1. Hasil Analisis Wawancara Kebutuhan Dosen

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

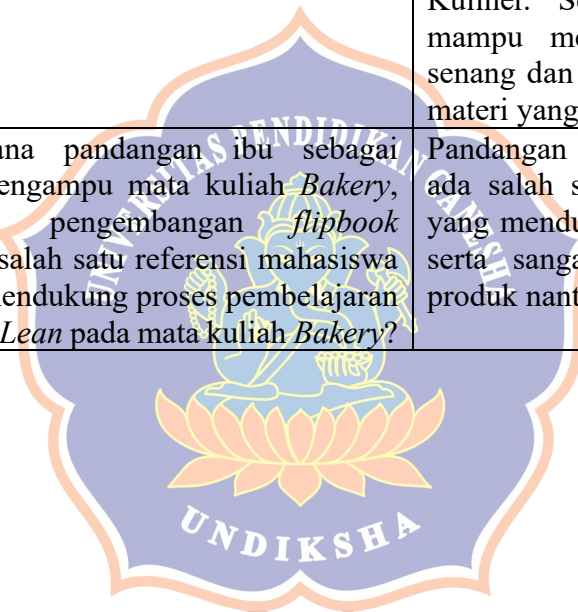
Narasumber : Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd

Hari/Tanggal : Rabu, 26 November 2025

Tempat : Tata Hidang

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Sumber belajar apa saja yang digunakan dalam kegiatan belajar mengajar pada mata kuliah <i>Bakery</i> khususnya materi Adonan <i>Lean</i> ?	Sumber ajar yang digunakan dalam pembelajaran mata kuliah <i>Bakery</i> yaitu berupa buku, <i>powerpoint</i> , modul dan sumber dari internet.
2	Sarana dan prasarana apa saja yang tersedia di kampus untuk mendukung pembelajaran materi Adonan <i>Lean</i> pada mata kuliah <i>Bakery</i> ?	Kampus telah memfasilitasi layanan internet gratis untuk setiap mahasiswa aktif yang dapat dimanfaatkan dengan baik oleh mahasiswa.
3	Bagaimana karakteristik belajar mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dalam pembelajaran materi Adonan <i>Lean</i> pada mata kuliah <i>Bakery</i> ?	Bervariasi gaya belajar mahasiswa dalam proses pembelajaran, ada yang mudah untuk memahami materi dan ada yang sulit untuk memahami materi. Namun semua itu tergantung bagaimana upaya mahasiswa untuk belajar memahami.
4	Apa yang menjadi faktor permasalahan dan kendala dalam proses pembelajaran Adonan <i>Lean</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 Adonan <i>Lean</i> , dengan banyaknya sumber belajar yang tersedia, belum terfokus mengenai materi tersebut yang sesuai dengan capaian pembelajaran tertera pada RPS di prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner. Dengan demikian dapat menimbulkan kebingungan/kesulitan bagi mahasiswa dalam memilih media yang tepat.
5	Media apa saja yang sering digunakan oleh pengajar?	Media pembelajaran yang digunakan yaitu melalui <i>E-Learning</i> dari pihak kampus, <i>Powerpoint</i> , modul ajar, serta link video pembelajaran dari youtube.

No	Pertanyaan	Jawaban
6	Apakah ibu sebelumnya pernah menerapkan media pembelajaran <i>Flipbook</i> pada pembelajaran <i>Bakery</i> khususnya pada materi Adonan <i>Lean</i> ?	Belum pernah untuk media pembelajaran <i>Flipbook</i> materi Adonan <i>Lean</i> .
7	Menurut pendapat ibu apakah perlu dikembangkan media pembelajaran <i>Flipbook</i> sebagai sarana untuk menunjang proses pembelajaran agar lebih mudah dan efisien?	Sangat perlu dikembangkan untuk proses upgrade ilmu pengetahuan dan memanfaatkan perkembangan teknologi dalam belajar serta dapat dijadikan penunjang di dalam proses pembelajaran.
8	Konten atau format apa saja yang pengajar harapkan untuk membantu proses pembelajaran materi Adonan <i>Lean</i> pada mata kuliah <i>Bakery</i> ?	Konten dan format yang jelas harus sesuai dengan CP Mata kuliah <i>Bakery</i> yang relevan dengan RPS di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner. Sehingga terstruktur yang mampu membuat mahasiswa lebih senang dan mudah untuk mempelajari materi yang diajarkan.
9	Bagaimana pandangan ibu sebagai dosen pengampu mata kuliah <i>Bakery</i> , terhadap pengembangan <i>flipbook</i> sebagai salah satu referensi mahasiswa dalam mendukung proses pembelajaran Adonan <i>Lean</i> pada mata kuliah <i>Bakery</i> ?	Pandangan positif dan senang karena ada salah satu referensi sumber ajar yang mendukung proses pembelajaran serta sangat antusias dengan hasil produk nantinya.



Lampiran 2. Hasil Analisis Kebutuhan Mahasiswa

Pertanyaan Jawaban **25** Setelan

25 jawaban [Link ke Spreadsheet](#)

Ringkasan Pertanyaan Individual

Nama Lengkap

25 jawaban

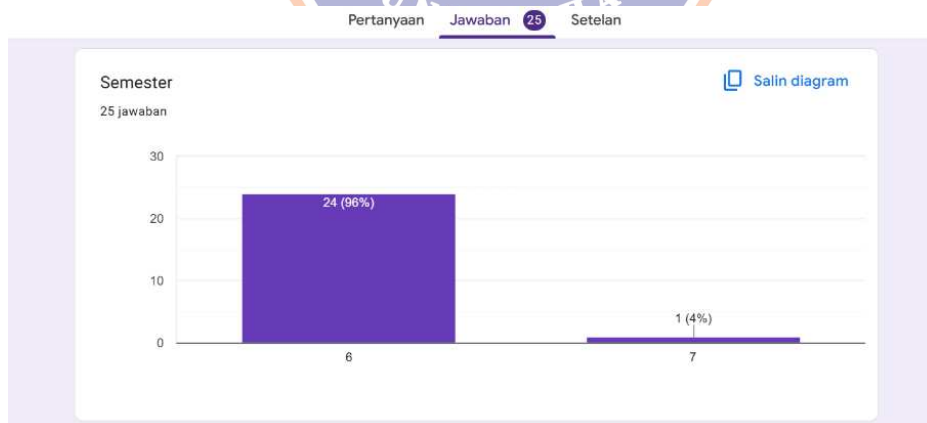
Made Destian Adi Suardika
Ni Wayan Pina Cahyani
Ni Kadek Dewi Nilawati
Komang Lely Midayanti

Pertanyaan Jawaban **25** Setelan

NIM

25 jawaban

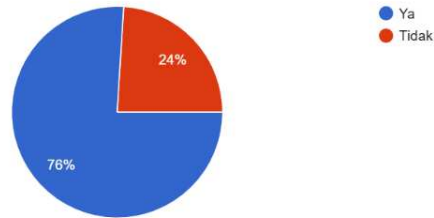
2215081027
2215081004
2215081003
2215081012
2215081034
2215081014
2215081002
2215081035



Apakah pada mata kuliah bakery khususnya materi Adonan Lean sulit untuk dipahami?

[Salin diagram](#)

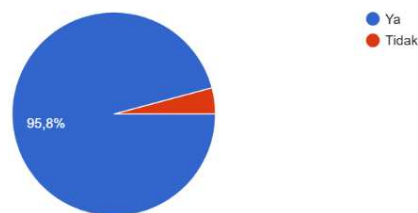
25 jawaban



Apakah anda terbiasa menggunakan e-learning dalam proses pembelajaran bakery?

[Salin diagram](#)

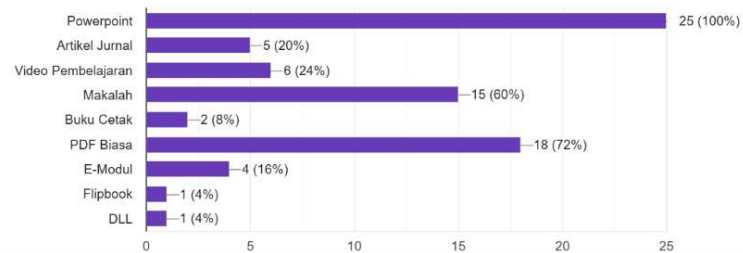
24 jawaban



Media apa saja yang biasanya digunakan dalam proses perkuliahan bakery, khususnya pada materi adonan lean?

[Salin diagram](#)

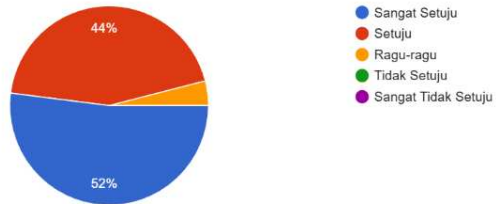
25 jawaban



Apakah anda setuju dengan pernyataan "saya merasa kekurangan variasi sumber belajar pada mata kuliah bakery, khususnya materi Adonan Lean"?

 Salin diagram

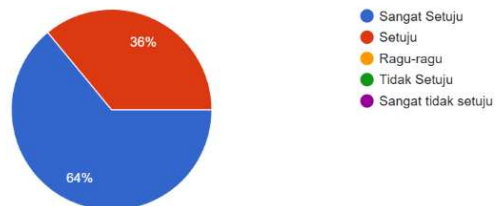
25 jawaban



Apakah anda merasa setuju bahwa diperlukan pengembangan media pembelajaran pada mata kuliah bakery, khususnya materi adonan lean?

 Salin diagram

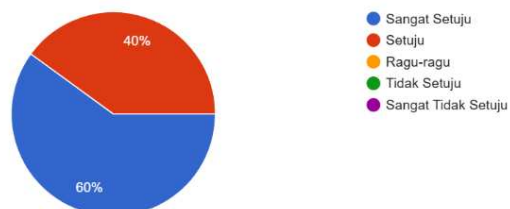
25 jawaban



Apakah anda setuju dengan pernyataan "saya lebih menyukai metode belajar dengan media pembelajaran yang bervariasi"

 Salin diagram

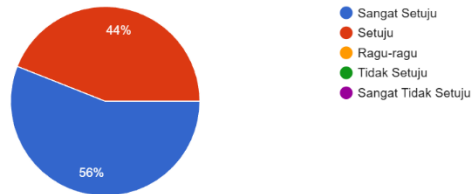
25 jawaban



Apakah anda setuju jika pengembangan media pembelajaran dapat meningkatkan motivasi belajar?

 Salin diagram

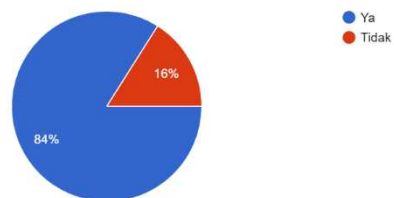
25 jawaban



Apakah anda pernah melakukan praktik pengolahan adonan lean?

 Salin diagram

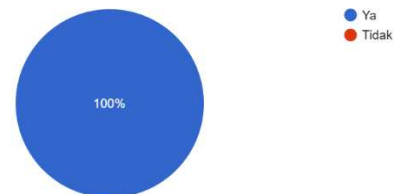
25 jawaban



Apakah anda merasa variasi media pembelajaran mempengaruhi motivasi anda untuk mencoba membuat hidangan melalui praktikum?

 Salin diagram

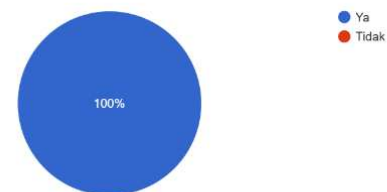
25 jawaban



Apakah anda setuju jika peneliti mengembangkan media pembelajaran berbasis flipbook pada mata kuliah bakery materi adonan lean?

 Salin diagram

25 jawaban



Lampiran 3. Surat Izin Penegambilan 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 : 166/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	: Made Widia Pramesti
NIM	: 2215081040
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 Adonan Lean 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. Validasi 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 : Made Widia Pramesti

NIM 2215081040

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 Adonan *Lean* Pada Mata Kuliah *Bakery* Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner”.

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

Singaraja, 27 April 2026

Hormat saya,



Made Widia Pramesti

NIM. 2215081040

**Kisi-Kisi Instrumen Uji Validitas Media Pembelajaran *Flipbook* Materi Adonan
Lean Untuk Ahli Materi**

Variabel Penelitian	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir
Pengembangan Media Pembelajaran <i>Flipbook</i> Materi Adonan Lean Pada Mata Kuliah <i>Bakery</i> di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.	Validitas isi pada <i>flipbook</i> materi adonan <i>lean</i>	Materi	Kesesuaian materi dengan RPS <i>bakery</i> pada materi adonan <i>lean</i> meliputi pengertian adonan <i>lean</i> , bahan dan alat, teknik pembuatan, penyajian dan pengemasan adonan <i>lean</i> .	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
			Keruntunan & kelengkapan penyajian materi.	8
			Kesesuaian & kejelasan materi dengan tujuan pembelajaran dapat memahami konsep dan karakteristik adonan <i>lean</i> , mengidentifikasi bahan dan alat, menjelaskan teknik dan langkah-langkah pembuatan adonan <i>lean</i> , mampu mempraktikkan pembuatan adonan <i>lean</i> sesuai dengan standar operasional dan dapat menyajikan serta mengemas adonan <i>lean</i> dengan memperhatikan aspek kebersihan dan estetika.	9
			Kesesuaian Evaluasi pembelajaran yang disusun melalui tes tertulis agar mampu mengukur capaian pembelajaran.	10
		Penulisan	Format penulisan <i>flipbook</i> .	11
			Kesesuaian bahasa dan tata tulis.	12
			Penggunaan kata yang mudah dipahami.	13

		Sajian	Sajian <i>flipping</i> .	14
			Kemenarikan tampilan.	15
			Kemudahan akses.	16

Instrumen Uji Validitas Media Pembelajaran *Flipbook* Materi Adonan *Lean* Untuk Ahli Materi

No.	Pertanyaan	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak relevan	
1	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> sesuai dengan RPS Mata Kuliah <i>Bakery</i> Pada Materi Adonan <i>Lean</i>	✓		
2	Pengertian adonan <i>lean</i> disajikan secara jelas dan sesuai dengan konsep keilmuan <i>bakery</i>	✓		
3	Penjelasan bahan adonan <i>lean</i> disajikan secara lengkap dan tepat	✓		
4	Alat yang digunakan dalam pembuatan adonan <i>lean</i> disajikan secara jelas	✓		
5	Teknik pembuatan adonan <i>lean</i> disajikan secara runtut dan sistematis	✓		
6	Penyajian adonan <i>lean</i> disajikan secara jelas dan sesuai dengan standar penyajian produk <i>bakery</i>	✓		
7	Pengemasan adonan <i>lean</i> disajikan secara tepat sesuai standar keamanan dan keamanan pangan	✓		
8	Materi yang disajikan runtut sesuai dengan alur pembelajaran	✓		
9	Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
10	Evaluasi pembelajaran yang disusun melalui tes tertulis agar mampu mengukur capaian pembelajaran.	✓		
11	Penulisan materi sesuai dengan format penulisan <i>flipbook</i> dalam pembelajaran	✓		
12	Bahasa dalam materi <i>flipbook</i> baku sesuai dengan EYD	✓		
13	Penggunaan kalimat dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami.	✓		
14	Sensasi <i>flipping</i> seperti buku dalam media <i>flipbook</i> memberikan pengalaman belajar menggunakan buku teks	✓		
15	Sajian materi menarik sehingga meningkatkan pemahaman dalam materi adonan <i>lean</i>	✓		
16	<i>Flipbook</i> mudah diakses	✓		

SARAN :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

KESIMPULAN :

Instrumen ini dinyatakan :

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

Singaraja, 27-4-2026
Penilai,



(Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd)
NIP. 197403162006042001

Instrumen Uji Validitas Media Pembelajaran *Flipbook* Materi Adonan *Lean* 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 adonan <i>lean</i>	✓		
2	Media pembelajaran <i>flipbook</i> dapat membangkitkan minat belajar mahasiswa.	✓		
3	Media pembelajaran dapat menginspirasi kreativitas mahasiswa.	✓		
Aspek Visual Media				
4	<i>Background</i> dan gambar yang digunakan menarik sehingga meningkatkan motivasi belajar mahasiswa.	✓		
5	Penyusunan tata letak <i>flipbook</i> rapi.	✓		
6	Perpaduan warna yang digunakan menarik sehingga meningkatkan motivasi belajar mahasiswa.	✓		
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	Video terlihat jelas berfungsi menunjang materi ajar.	✓		
10	Audio terdengar jelas yang berfungsi menunjang materi ajar.	✓		
Aspek Tipografi				
11	Media <i>flipbook</i> yang dibuat sesuai dengan format penulisan buku ajar dalam pembelajaran	✓		
12	Ukuran font dalam <i>flipbook</i> materi adonan <i>lean</i> terbaca dengan jelas	✓		

No.	Pertanyaan	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak relevan	
Interaktivitas Media				
13	Media pembelajaran <i>flipbook</i> memungkinkan pengguna untuk berinteraksi langsung dengan konten berupa <i>quis</i> .	✓		
14	Navigasi dalam media <i>flipbook</i> mudah digunakan.	✓		
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, 27 - 4 - 2026
 Penilai,



(Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd)
 NIP. 197403162006042001



Lampiran 5. Validasi Instrumen Oleh Ahli Instrumen 2

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

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha:

Nama : Made Widia Pramesti

NIM 2215081040

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 Adonan *Lean* Pada Mata Kuliah *Bakery* Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner”.

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

Singaraja, 16 April 2026

Hormat saya,



Made Widia Pramesti

NIM. 2215081040

**Kisi-Kisi Instrumen Uji Validitas Media Pembelajaran *Flipbook* Materi Adonan
Lean Untuk Ahli Materi**

Variabel Penelitian	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir
Pengembangan Media Pembelajaran <i>Flipbook</i> Materi Adonan Lean Pada Mata Kuliah <i>Bakery</i> di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.	Validitas isi pada <i>flipbook</i> materi adonan <i>lean</i>	Materi	Kesesuaian materi dengan RPS <i>bakery</i> pada materi adonan <i>lean</i> meliputi pengertian adonan <i>lean</i> , bahan dan alat, teknik pembuatan, penyajian dan pengemasan adonan <i>lean</i> .	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
			Keruntunan & kelengkapan penyajian materi.	8
			Kesesuaian & kejelasan materi dengan tujuan pembelajaran dapat memahami konsep dan karakteristik adonan <i>lean</i> , mengidentifikasi bahan dan alat, menjelaskan teknik dan langkah-langkah pembuatan adonan <i>lean</i> , mampu mempraktikkan pembuatan adonan <i>lean</i> sesuai dengan standar operasional dan dapat menyajikan serta mengemas adonan <i>lean</i> dengan memperhatikan aspek kebersihan dan estetika.	9
			Kesesuaian Evaluasi pembelajaran yang disusun melalui tes tertulis agar mampu mengukur capaian pembelajaran.	10
		Penulisan	Format penulisan <i>flipbook</i> .	11
			Kesesuaian bahasa dan tata tulis.	12
			Penggunaan kata yang mudah dipahami.	13

		Sajian	Sajian <i>flipping</i> .	14
			Kemenarikan tampilan.	15
			Kemudahan akses. .	16

Instrumen Uji Validitas Media Pembelajaran *Flipbook* Materi Adonan *Lean* Untuk Ahli Materi

No.	Pertanyaan	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak relevan	
1	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> sesuai dengan RPS Mata Kuliah <i>Bakery</i> Pada Materi Adonan <i>Lean</i>	✓		
2	Pengertian adonan <i>lean</i> disajikan secara jelas dan sesuai dengan konsep keilmuan <i>bakery</i>	✓		
3	Penjelasan bahan adonan <i>lean</i> disajikan secara lengkap dan tepat	✓		
4	Alat yang digunakan dalam pembuatan adonan <i>lean</i> disajikan secara jelas	✓		
5	Teknik pembuatan adonan <i>lean</i> disajikan secara runut dan sistematis	✓		
6	Penyajian adonan <i>lean</i> disajikan secara jelas dan sesuai dengan standar penyajian produk <i>bakery</i>	✓		
7	Pengemasan adonan <i>lean</i> disajikan secara tepat sesuai standar keamanan dan keamanan pangan	✓		
8	Materi yang disajikan runut sesuai dengan alur pembelajaran	✓		
9	Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
10	Evaluasi pembelajaran yang disusun melalui tes tertulis agar mampu mengukur capaian pembelajaran.	✓		
11	Penulisan materi sesuai dengan format penulisan <i>flipbook</i> dalam pembelajaran	✓		
12	Bahasa dalam materi <i>flipbook</i> baku dan sesuai dengan EYD	✓		
13	Penggunaan kalimat dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami.	✓		
14	Sensasi <i>flipping</i> seperti buku dalam media <i>flipbook</i> memberikan pengalaman belajar menggunakan buku teks	✓		
15	Sajian materi menarik sehingga meningkatkan pemahaman dalam materi adonan <i>lean</i>	✓		
16	<i>Flipbook</i> mudah diakses	✓		

SARAN :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

KESIMPULAN :

Instrumen ini dinyatakan :

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

Singaraja, 23 - 04 - 2026

Penilai,



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

NIP. 197212072002122003

**Kisi–Kisi Instrumen Uji Validitas Media Pembelajaran *Flipbook* Materi Adonan
Lean Untuk Ahli Desain Dan Media**

Variabel Penelitian	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir
Pengembangan Media Pembelajaran <i>Flipbook</i> Materi adonan <i>lean</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
		Aspek animasi.	8
	Aspek audio media.	Kejelasan suara.	9
		Kesesuaian waktu penggunaan 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 Adonan *Lean* 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 adonan <i>lean</i>	✓		
2	Media pembelajaran <i>flipbook</i> dapat membangkitkan minat belajar mahasiswa.	✓		
3	Media pembelajaran dapat menginspirasi kreativitas mahasiswa.	✓		
Aspek Visual Media				
4	Kemenarikan <i>background</i> dan gambar yang digunakan menarik sehingga meningkatkan motivasi belajar mahasiswa.	✓		
5	Penyusunan tata letak <i>flipbook</i> rapi.	✓		
6	Perpaduan warna yang digunakan menarik sehingga meningkatkan motivasi belajar mahasiswa.	✓		
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	Video terlihat dan terdengar jelas berfungsi menunjang materi ajar	✓		
10	Audio terdengar jelas yang berfungsi menunjang materi ajar.	✓		
Aspek Tipografi				
11	Media <i>flipbook</i> yang dibuat sesuai dengan format penulisan buku ajar dalam pembelajaran	✓		
12	Ukuran font dalam <i>flipbook</i> materi adonan <i>lean</i> terbaca dengan jelas	✓		

No.	Pertanyaan	Jawaban		Keterangan
		Relevan	Tidak relevan	
Interaktivitas Media				
13	Media pembelajaran <i>flipbook</i> memungkinkan pengguna untuk berinteraksi langsung dengan konten berupa <i>quis</i> .	✓		
14	Navigasi dalam media <i>flipbook</i> mudah digunakan.	✓		
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, 23 - 04 - 2026

Penilai,



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

NIP. 197212072002122003



Lampiran 6. Penilaian Ahli Materi 1

LEMBAR PENILAIAN AHLI MATERI

PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN MATERI ADONAN LEAN PADA MATA KULIAH BAKERY DI PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

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

Peneliti : Made Widia Pramesti

Dosen Pembimbing : 1. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.
2. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.

Nama Validator : Dra. Damiaty, M.Kes.

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Jurusan : Teknologi Industri

Fakultas : Teknik dan Kejuruan

Instansi/Lembaga : Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan Hormat,

Puji syukur kehadiran 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 untuk 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, 11 Mei 2026

Hormat saya,



Made Widia Pramesti

NIM. 2215081040

**INSTRUMEN UJI VALIDITAS MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK*
MATERI ADONAN *LEAN* UNTUK AHLI MATERI**

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 Adonan *Lean* 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



No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> sesuai dengan RPS Mata Kuliah <i>Bakery</i> Pada Materi Adonan <i>Lean</i>					✓	
2	Pengertian adonan <i>lean</i> disajikan secara jelas dan sesuai dengan konsep keilmuan <i>bakery</i>					✓	
3	Penjelasan bahan adonan <i>lean</i> disajikan secara lengkap dan tepat					✓	
4	Alat yang digunakan dalam pembuatan adonan <i>lean</i> disajikan secara jelas					✓	
5	Teknik pembuatan adonan <i>lean</i> disajikan secara runut dan sistematis					✓	
6	Penyajian adonan <i>lean</i> disajikan secara jelas dan sesuai dengan standar penyajian produk <i>bakery</i>					✓	
7	Pengemasan adonan <i>lean</i> disajikan secara tepat sesuai standar keamanan dan keamanan pangan					✓	
8	Materi yang disajikan runut sesuai dengan alur pembelajaran					✓	
9	Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran					✓	
10	Evaluasi pembelajaran yang disusun melalui tes tertulis agar mampu mengukur capaian pembelajaran.					✓	
11	Penulisan materi sesuai dengan format penulisan <i>flipbook</i> dalam pembelajaran					✓	
12	Bahasa dalam materi <i>flipbook</i> baku sesuai dengan EYD					✓	
13	Penggunaan kalimat dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami.					✓	
14	Sensasi <i>flipping</i> seperti buku dalam media <i>flipbook</i> memberikan pengalaman belajar menggunakan buku teks					✓	
15	Sajian materi menarik sehingga meningkatkan pemahaman dalam materi adonan <i>lean</i>					✓	
16	<i>Flipbook</i> mudah diakses					✓	

SARAN :

.....

.....

.....

.....

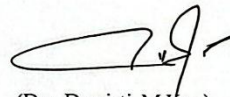
.....

KESIMPULAN :**Instrumen ini dinyatakan :**

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

Singaraja, 11 Mei 2026

Penilai,



(Dra. Damiaty, M.Kes.)

NIP. 196502191991032001

Lampiran 7. Penilaian Ahli Materi 2

Hal : Permohonan sebagai Ahli Materi
Lampiran : 5 Halaman
Kepada Yth. Ibu : Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.
Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha:

Nama : Made Widia Pramesti

NIM : 2215081040

Program studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

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

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

Singaraja, 12 Mei 2026

Hormat saya,



Made Widia Pramesti

NIM. 2215081040

**INSTRUMEN UJI VALIDITAS MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK* MATERI
ADONAN *LEAN* UNTUK AHLI MATERI**

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 Adonan *Lean* 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



No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> sesuai dengan RPS Mata Kuliah <i>Bakery</i> Pada Materi Adonan <i>Lean</i>					✓	
2	Pengertian adonan <i>lean</i> disajikan secara jelas dan sesuai dengan konsep keilmuan <i>bakery</i>					✓	
3	Penjelasan bahan adonan <i>lean</i> disajikan secara lengkap dan tepat					✓	
4	Alat yang digunakan dalam pembuatan adonan <i>lean</i> disajikan secara jelas					✓	
5	Teknik pembuatan adonan <i>lean</i> disajikan secara runut dan sistematis					✓	
6	Penyajian adonan <i>lean</i> disajikan secara jelas dan sesuai dengan standar penyajian produk <i>bakery</i>					✓	
7	Pengemasan adonan <i>lean</i> disajikan secara tepat sesuai standar keamanan dan keamanan pangan					✓	
8	Materi yang disajikan runut sesuai dengan alur pembelajaran					✓	
9	Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran					✓	
10	Evaluasi pembelajaran yang disusun melalui tes tertulis agar mampu mengukur capaian pembelajaran.					✓	
11	Penulisan materi sesuai dengan format penulisan <i>flipbook</i> dalam pembelajaran					✓	
12	Bahasa dalam materi <i>flipbook</i> baku sesuai dengan EYD				✓		
13	Penggunaan kalimat dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami.					✓	
14	Sensasi <i>flipping</i> seperti buku dalam media <i>flipbook</i> memberikan pengalaman belajar menggunakan buku teks					✓	
15	Sajian materi menarik sehingga meningkatkan pemahaman dalam materi adonan <i>lean</i>				✓		
16	<i>Flipbook</i> mudah diakses					✓	

SARAN :

.....
 Sudah di revisi sesuai dengan masukan.

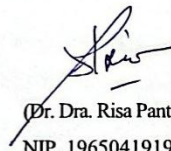
KESIMPULAN :

Instrumen ini dinyatakan :

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

Singaraja, 12 Mei 2026

Penilai,



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

NIP. 196504191990032001



Lampiran 8. Penilaian Ahli Desain dan Media

Hal : Permohonan sebagai Ahli Desain dan Media
 Lampiran : 5 Halaman
 Kepada Yth. Ibu : Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.
 Fakultas Teknik dan Kejuruan
 Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha:

Nama : Made Widia Pramesti

NIM : 2215081040

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 Adonan *Lean* Pada Mata Kuliah *Bakery* Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**". Sehubungan dengan hal tersebut, besar harapan saya kepada ibu 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 ibu, saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 11-05-2026

Hormat saya,



Made Widia Pramesti

NIM. 2215081040

**INSTRUMEN UJI VALIDITAS MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK* MATERI
ADONAN *LEAN* UNTUK AHLI DESAIN DAN MEDIA**

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 Adonan *lean* 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



No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
Fungsi dan Manfaat							
1	Media pembelajaran <i>flipbook</i> dapat memperjelas penyampaian materi adonan <i>lean</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	<i>Background</i> dan gambar yang digunakan menarik sehingga meningkatkan motivasi belajar mahasiswa.					✓	
5	Penyusunan tata letak <i>flipbook</i> rapi.					✓	
6	Perpaduan warna yang digunakan menarik sehingga meningkatkan motivasi belajar mahasiswa.				✓		
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	Video terlihat jelas berfungsi menunjang materi ajar					✓	
10	Audio terdengar jelas yang berfungsi menunjang materi ajar.					✓	
Aspek Tipografi							
11	Media <i>flipbook</i> yang dibuat sesuai dengan format penulisan buku ajar dalam pembelajaran					✓	
12	Ukuran font dalam <i>flipbook</i> materi adonan <i>lean</i> terbaca dengan jelas					✓	

No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
Interaktivitas Media							
13	Media pembelajaran <i>flipbook</i> memungkinkan pengguna untuk berinteraksi langsung dengan konten berupa <i>quis</i> .					✓	
14	Navigasi dalam media <i>flipbook</i> mudah digunakan.					✓	
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, 11 Mei 2026

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 Halaman
 Kepada Yth. Ibu : 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 : Made Widia Pramesti

NIM : 2215081040

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 Adonan *Lean* 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 ibu, saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 05 Mei 2026

Hormat saya,



Made Widia Pramesti

NIM. 2215081040

**INSTRUMEN UJI VALIDITAS MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK* MATERI
ADONAN *LEAN* UNTUK AHLI DESAIN DAN MEDIA**

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 Adonan *lean* 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



No.	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
Fungsi dan Manfaat							
1	Media pembelajaran <i>flipbook</i> dapat memperjelas penyampaian materi adonan <i>lean</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	<i>Background</i> dan gambar yang digunakan menarik sehingga meningkatkan motivasi belajar mahasiswa.					✓	
5	Penyusunan tata letak <i>flipbook</i> rapi.					✓	
6	Perpaduan warna yang digunakan menarik sehingga meningkatkan motivasi belajar mahasiswa.					✓	
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	Video terlihat jelas berfungsi menunjang materi ajar					✓	
10	Audio terdengar jelas yang berfungsi menunjang materi ajar.					✓	
Aspek Tipografi							
11	Media <i>flipbook</i> yang dibuat sesuai dengan format penulisan buku ajar dalam pembelajaran					✓	
12	Ukuran font dalam <i>flipbook</i> materi adonan <i>lean</i> terbaca dengan jelas					✓	



SARAN :

- Sesuaikan komposisi materi dan sub materi
- Daftar isi disesuaikan
- Poster video dan gambar disesuaikan

KESIMPULAN :

Instrumen ini dinyatakan :

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

Singaraja, 05 Mei 2026

Penilai,



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

NIP. 199503022019031006

Lampiran 10. Rps dan Kontrak Mata 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 ditunjukkan 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.eleamin.g-undiksha.ac.id <u>Course:</u> <u>Bakery</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.eleamin.g-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 <i>lean</i> , bahan dan alat untuk adonan <i>lean</i> , serta teknik dan cara membuat adonan <i>lean</i> , dan penyajian dan pengemasan adonan	1.Pengertian adonan <i>lean</i> 2 Keperluan bahan dan alat untuk adonan <i>lean</i> 2.Teknik dan cara membuat adonan <i>lean</i> 3.Penyajian dan pengemasan adonan	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.eleamin.g-undiksha.ac.id	Mengkaji konsep adonan <i>lean</i> Mengkaji bahan dan alat untuk adonan <i>lean</i> Mengkaji teknik dan cara pembuatan adonan <i>lean</i> Mengkaji cara penyajian dan	

	<i>lean.</i>					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 <i>lean</i> 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 <i>lean</i> 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 <i>lean</i> 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 <i>sweet bread</i> , 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 Pembelajaran dengan	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 pengemasan adonan <i>Sweet Bread</i>	

				ceramah, diskusi dan tanya jawab		<i>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, diskusi dan tanya jawab	e-learning Undiksha https://www.elearn.undiksha.ac.id	Berlatih membuat roti dengan adonan <i>Sweet Bread</i> dan bladerdeeg	
10	Mampu memahami, menjelaskan pengertian adonan danish, bahan dan alat untuk adonan danish, serta	1. Pengertian adonan danish 2 Keperluan bahan dan alat untuk adonan danish 3 Teknik dan Cara membuat adonan	<i>Project Based Learning, Blended Learning</i> , diskusi dan tanya	- Bentuk pembelajaran sinkronus Metode Pembelajaran	e-learning Undiksha https://www.elearn.undiksha.ac.id	Mengkaji konsep adonan danish Mengkaji bahan dan alat untuk adonan danish	

	teknik dan cara membuat adonan danish , dan penyajian dan pengemasan adonan danish	danish. 4 Penyajian dan pengemasan adonan danish	jawab	dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab		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 sinkronus - Metode Pembelajaran	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 penyajian dan pengemasan adonan roti taiwan.	untuk adonan roti taiwan 3.Teknik dan cara membuat adonan roti taiwan 4.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	
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.elearning.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 pizza) sesuai dengan prosedur yang berlaku.	membuat roti populer (donat, pau, dan pizza)	<i>Project Based Learning</i>	- Bentuk Pembelajaran asinkronus - Metode pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab.	e-learning Undiksha https://www.ele.arni.ng.undiksha.ac.id	Berlatih membuat roti populer (donat, pau, 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	untuk adonan roti taiwan 1. teknik dan cara membuat adonan roti taiwan 2. Penyajian dan pengemasan		dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab		teknik dan cara pembuatan adonan roti taiwan Mengkaji cara	

	pengemasan adonan roti taiwan.	adonan roti taiwan				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
Absesnsi	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%					

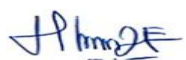
c. Acuan penelitian

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-

Singaraja, 24 Juni

Mengetahui
Ketua Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dosen Pengampu




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

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 <i>bakery</i>			
	KU2	Menguasai konsep-konsep tentang pengertian <i>bakery</i> , peralatan dan bahan <i>bakery</i> , teknik pengolahan, roti dasar, roti berlembar, roti taiwan, dan roti populer.			
	KU9	Menguasai resep - resep <i>bakery</i> .			
	KK4	Memahami cara pembuatan <i>bakery</i>			
	dst				
	CP MK				

	M1	Mahasiswa memahami bahan dan alat dalam pengolahan roti
	M2	Mahasiswa menguasai substansi teknik pengolahan dan penyajian <i>bakery</i>
	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 <i>bakery</i> , (2) bahan dan peralatan untuk pengolahan <i>bakery</i> , (3) teknik pengolahan, penyajian dan pengemasan <i>bakery</i> , (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 <i>bakery</i>	
	3. Peralatan atau piranti <i>bakery</i>	
	4. Bahan untuk membuat <i>bakery</i>	
	5. Teknik Pengolahan <i>Bakery</i> (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 <i>Bakery</i> oleh Risa Panti Arian	

	2. Mengetahui Aneka Roti (<i>Bakery</i>) 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 ijin 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	: Made Widia Pramesti
NIM	: 2215081040
Program Studi	: Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan	: Teknologi Industri
Fakultas	: Teknik dan Kejuruan
Alamat	: Jl. Rajawali No 09, Singaraja
No. Telp	: 081338720639

Memang benar telah melaksanakan pengambilan data penelitian untuk kebutuhan skripsi mahasiswa dengan judul Pengembangan Media Pembelajaran Flipbook Materi Adonan Lean Pada Mata Kuliah Bakery di Program Studi 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

RIWAYAT HIDUP



Made Widia Pramesti lahir di Singaraja pada tanggal 11 Desember 2003. Peneliti merupakan anak dari pasangan Ketut Hambaryadi dan Ni Luh Muliadi. Peneliti berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Peneliti berasal dari Kota Singaraja, Kecamatan Buleleng, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali. Peneliti menempuh pendidikan dasar di SD Mutiara dan lulus pada tahun 2016. Selanjutnya peneliti melanjutkan pendidikan menengah pertama di SMP Negeri 1 Singaraja dan lulus pada tahun 2019. Pendidikan menengah keatas ditempuh di SMA Negeri 1 Singaraja dan lulus pada tahun 2022. Pada tahun yang sama, melanjutkan pendidikan ke jenjang Strata 1 (S1) pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha. Hingga penulisan skripsi ini, peneliti masih terdaftar sebagai mahasiswa aktif pada program studi tersebut.