

**PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN
FLIPBOOK MATA KULIAH KULINER BALI PADA
MATERI KLASIFIKASI HIDANGAN BALI
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL
SENI KULINER**

SKRIPSI



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER (S1)
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**



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



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



**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**

SKRIPSI

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

Menyetujui

Pembimbing I	Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. NIP.197212072002122003
Pembimbing II	Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. NIP.197104212002122001

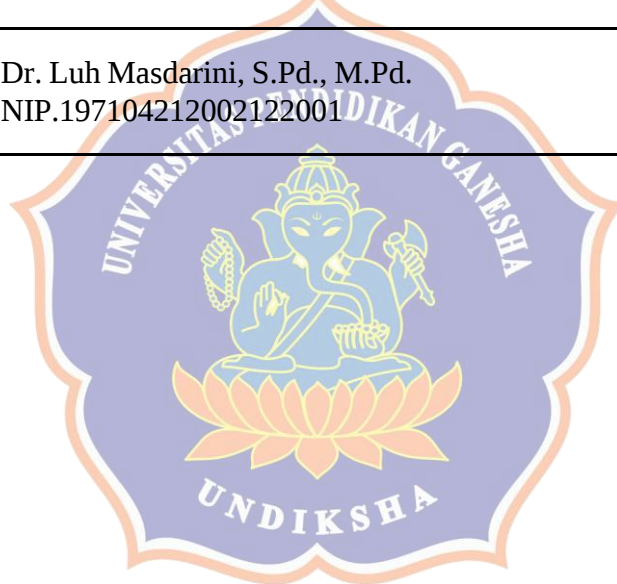


- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi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

Skripsi oleh Komang Lely Midayanti ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 16 Juli 2026

Dewan Penguji

Ketua	Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. NIP.197107111999032001
Anggota	Made Riki Ponga Kusyanda, S.Tr.Par., M.Par. NIP.199410262020121015
Anggota	Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. NIP.197212072002122003
Anggota	Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. NIP.197104212002122001



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

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

Menyetujui

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



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

PERNYATAAN

Dengan ini saya mcnyatakan bahwa karya tulis yang berjudul **"Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Mata Kuliah Kuliner Bali Pada Materi KJasifilrnsi Bidang Bali Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner"** beserta isinya adalah benar-benar karya sendiri dan tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam Masyarakat keilmuan. Atas pemyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya say aini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 03 Agustus 2026

Yang Membuat Pernyataan,



Komang Lely Midayanti

NIM. 2215081012

KATA PERSEMBAHAN

“Om Swastiastu, Om Awighnam Astu Namo Sidham”

Puja dan Puji Syukur penulis haturkan kepada

Ida Sang Hyang Widhi Wasa

Karena berkat Rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik katas segala kemudahan dan kelancaran yang diberikan

Skripsi ini penulis persembahkan untuk:

Orang Tua Tercinta Bapak Made Waspada dan Alm Ibu Luh Doti

Terima kasih untuk pendidikan, kasih sayang dan selalu sedia memberikan segala bentuk dukungan dalam bentuk apapun sehingga penulis berada pada titik ini

Kakak Tersayang Leny dan Juni

Terimakasih untuk segala bentuk dukungan, kasih sayang, serta semangat yang diberikan sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini

Teman-Teman Seperjuangan

(Mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Angkatan 2022)

Terima kasih untuk segala kekompakan, kebersamaan, dan Kesan yang menyenangkan yang telah kita lalui

Seluruh Staf Dosen Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Terima kasih atas segala ilmu, bimbingan, dan bantuan yang penuh kasih dan kesabaran selama masa penulis menempuh Pendidikan

MOTTO

”Keberhasilan bukanlah milik orang pintar, keberhasilan adalah milik mereka yang senantiasa berusaha”

-Bj Habibie-





PRAKATA

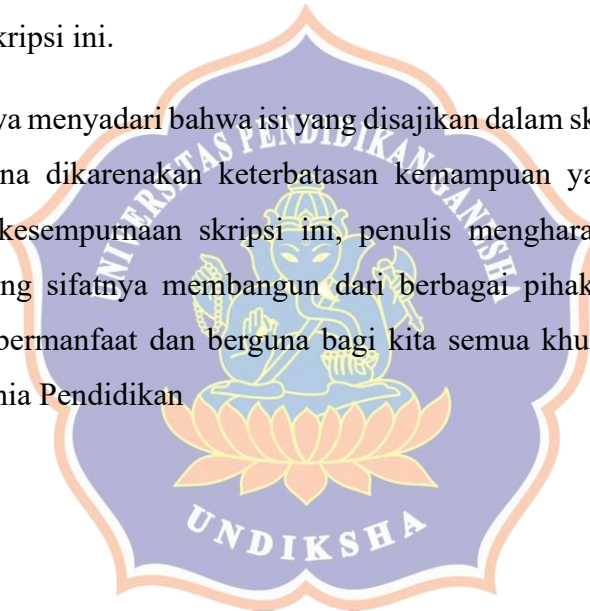
Puji Syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat Rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Mata Kuliah Kuliner Bali Pada Materi Klasifikasi Hidangan Bali Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner”. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana Pendidikan Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam menyelesaikan skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bantuan baik berupa moral maupun material dari berbagai pihak. Untuk itu, dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan atas dukungan dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini.
2. Ir. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan atas dukungan dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini.
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T. selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri atas dukungan dan motivasi yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. selaku Koordinator Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner atas dukungan dan motivasi dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. selaku Pembimbing I yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. selaku Pembimbing II yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, arahan dan petunjuk kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. selaku Penguji I yang telah memberikan arahan, motivasi, dan semangat dalam penyusunan skripsi ini.

8. Made Riki Ponga Kusyanda, S.Tr. Par., M.Par. MCE. Selaku Penguji II yang telah memberikan arahan, motivasi, dan semangat dalam penyusunan skripsi ini.
9. Seluruh staf dosen dan pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan dalam kelancaran pelaksanaan penelitian ini.
10. Keluarga tercinta Widia yang selalu memberikan arahan, dukungan, doa, semangat serta motivasi sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini.
11. Teman-teman seperjuangan penulis Suteni, Risa, Marsia. Yang selalu memberikan semangat serta dukungan dalam penyelesaian skripsi ini sehingga penulis bisa berada di tahap ini.
12. Semua pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu per satu yang telah membantu penyusunan skripsi ini.

Penulis sepenuhnya menyadari bahwa isi yang disajikan dalam skripsi ini masih jauh dari kata sempurna dikarenakan keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Untuk itu demi kesempurnaan skripsi ini, penulis mengharapkan segala kritik maupun saran yang sifatnya membangun dari berbagai pihak. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya penulis dan pembaca serta dunia Pendidikan



Singaraja,

Penulis

DAFTAR ISI

	HALAMAN
PRAKATA.....	i
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR BAGAN.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah Penelitian	7
1.3 Pembatasan Masalah Penelitian	7
1.4 Rumusan Masalah Penelitian	8
1.5 Tujuan Penelitian.....	8
1.6 Spesifikasi Produk Yang Diharapkan	8
1.7 Pentingnya Pengembangan.....	9
1.8 Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan	9
1.9 Definisi Istilah	10
BAB II KAJIAN PUSTAKA	13
2.1 Kajian Teori	13
2.1.1 Media Pembelajaran	13
2.1.2 <i>Flipbook</i>	20
2.1.3 Kuliner Bali.....	24

2.1.4 Model Pengembangan 4D.....	31
2.2 Kajian Penelitian Yang Relavan	33
2.3 Kerangka Berpikir	37
BAB III METODE PENELITIAN.....	41
3.1 Model Penelitian Pengembangan	41
3.2 Prosedur dan Deskripsi Model Pengembangan.....	42
3.2.1 Tahap Pendefinisian (<i>Define</i>).....	42
3.2.2 Tahap Perancangan (<i>Define</i>)	44
3.2.3 Tahap Pengembangan (<i>development</i>)	45
3.2.4 Tahap Penyebaran (<i>Disseminate</i>).....	46
3.3 Subjek Penelitian.....	49
3.4 Variabel Penelitian.....	49
3.5 Definisi Oprasional Variabel Penelitian	50
3.5.1 Proses Pengembangan <i>Flipbook</i> Klasifikasi Hidangan Bali.....	50
3.5.2 Validitas Media Pembelajaran <i>Flipbook</i>	52
3.6 Metode dan Instrumen Pengumpulan Data	54
3.6.1 Metode Pengumpulan Data.....	54
3.6.2 Instrumen Pengumpulan Data.....	55
3.6.3 Metode dan Teknik Analisis Data	58
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	65
4.1 Hasil Penelitian.....	65
4.1.1 Tahapan Pengembangan Media Pembelajaran <i>Flipbook</i>	65
4.1.2 Hasil Validitas Media Pembelajaran <i>Flipbook</i>	81
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian.....	91
4.3 Implikasi Penelitian.....	96

BAB V PENUTUP.....	98
5.1 Rangkuman.....	98
5.2 Kesimpulan.....	100
5.3 Saran.....	103
DAFTAR RUJUKAN	104
LAMPIRAN.....	108



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kompetensi Dasar Materi Klasifikasi Hidangan Bali	26
Tabel 3.1 Kisi-Kisi Instrumen Uji Ahli Isi/Materi	56
Tabel 3.2 Kisi-Kisi Instrumen Uji Ahli Desain Pembelajaran	57
Tabel 3.3 Kisi-Kisi Uji Ahli Media Pembelajaran	57
Tabel 3.4 Tabulasi Penilaian Pakar	59
Tabel 3.5 Tingkat Pencapaian Kriteria Validasi Instrumen	59
Tabel 3.6 Hasil Validitas Instrumen Ahli Isi/Materi	60
Tabel 3.7 Hasil Validitas Instrumen Ahli Media	61
Tabel 3.8 Hasil Validitas Instrumen Ahli Desain	61
Tabel 3.9 Skor Penilaian Kuantitatif	63
Tabel 3.10 Konversi Tingkat Kelayakan <i>Flipbook</i>	64
Tabel 4.1 Story Board	69
Tabel 4.2 Revisi dan Saran Ahli	77
Tabel 4.3. Hasil Validasi <i>Flipbook</i> Ahli Isi/Materi	82
Tabel 4.4 Hasil Validasi <i>Flipbook</i> Ahli Desain	84
Tabel 4.5 Hasil Validasi <i>Flipbook</i> Ahli Media	85
Tabel 4.6 Tampilan Akhir <i>Flipbook</i>	87

DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1 Klasifikasi Kuliner Bali	25
Bagan 2.2 Kerangka Berpikir.....	40
Bagan 3.1 Model Pengembangan 4D.....	48



DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Kerangka Materi.....	72
Gambar 4.2 Kerangka Tampilan <i>Flipbook</i>	73
Gambar 4.3 Memasukkan Materi Pada Desain <i>Canva</i>	74
Gambar 4.4 Convert Desain <i>Canva</i> ke Heyezine.....	75
Gambar 4.5 Menyimpan <i>Flipbook</i> di Heyezine	76
Gambar 4.6 Publikasi dan Salin Link	76
Gambar 4.7 Sebelum Revisi.....	78
Gambar 4.8 Sesudah Revisi	78
Gambar 4.9 Sebelum Revisi.....	79
Gambar 4.10 Sesudah Revisi	79
Gambar 4.11 Sebelum Revisi.....	79
Gambar 4.12 Sesudah Revisi	79
Gambar 4.13 Sebelum Revisi.....	80
Gambar 4.14 Sesudah Revisi	80



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis Kebutuhan Peserta Didik	109
Lampiran 2. Pedoman Wawancara Analisis Kebutuhan Sumber Belajar	112
Lampiran 3. Lembar Validasi Instrumen Penelitian.....	114
Lampiran 4. Uji Validitas Media <i>Flipbook</i> Ahli Materi	138
Lampiran 5. Uji Validitas Media <i>Flipbook</i> Ahli Desain Pembelajaran	144
Lampiran 6. Uji Validitas Media <i>Flipbook</i> Ahli Media Pembelajaran.....	150
Lampiran 7. RPS Kuliner Bali	156
Lampiran 8. Surat Permohonan Pengambilan Data	170
Lampiran 9. Surat Pengambilan Data	171

