



Lampiran 1. Analisis Kebutuhan Peserta Didik

Untitled form - Google Forms

docs.google.com/forms/d/TV5qRZ7jmGUANuE7pkad4mWW3apF33aZP8umQ/edit

Questions Responses Settings

Section 1 of 2

Analisis Kebutuhan Pembelajaran Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis Flipbook Mata Kuliah Kuliner Bali Pada Materi Klasifikasi Hidangan Kuliner Bali

B I U

Om Swastiasih,
Assalamu'alaikum. Wa. Wa.
Shalom
Salam Segitara Bagi Kita Semua
Salam Kebahagiaan
Salam Harmoni

Perkenalkan Saya Kacwang Lely Midyaniti, Mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.

RAI - CMC
video highlight

Untitled form - Google Forms

docs.google.com/forms/d/TV5qRZ7jmGUANuE7pkad4mWW3apF33aZP8umQ/edit

Questions Responses Settings

Nama
Short answer text

NIM
Short answer text

Semester
☐ 2
☐ 4
☐ 6

Finance headline
April's June 19...

Untitled form - Google Forms

docs.google.com/forms/d/TV5qRZ7jmGUANuE7pkad4mWW3apF33aZP8umQ/edit#responses

Questions Responses Settings

Pertanyaan

Apakah anda terbiasa menggunakan e-learning dalam proses pembelajaran
25 responses

Response	Percentage
Ya	74.6%
Tidak	25.4%

Apakah anda memiliki perangkat seperti handphone dan laptop untuk menunjang proses pembelajaran
24 responses

Untitled form - Google Forms

docs.google.com/forms/d/TV5qRZ7jmGUANuE7pkad4mWW3apF33aZP8umQ/edit#responses

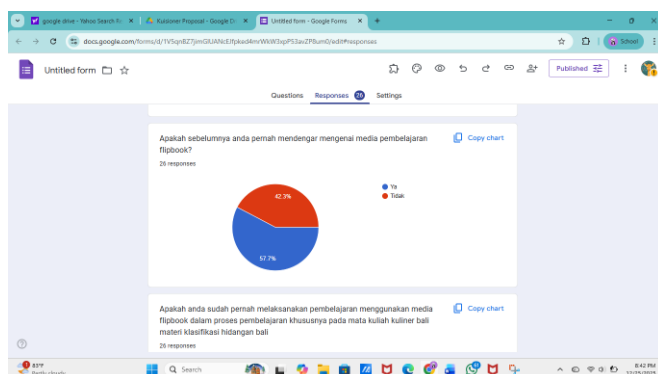
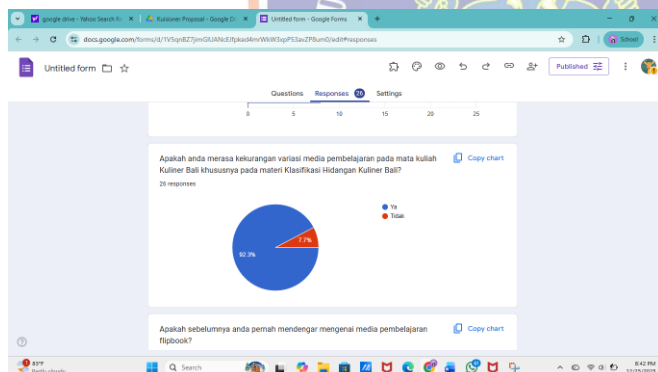
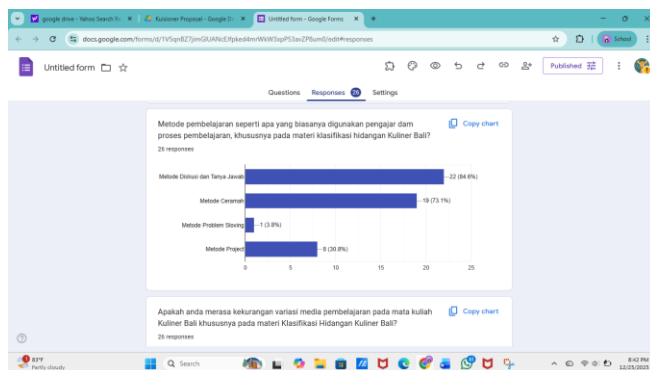
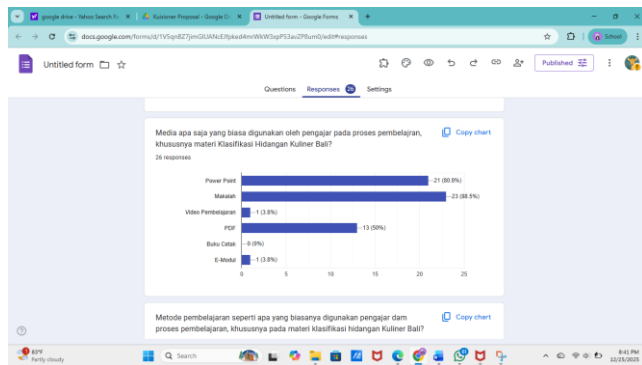
Questions Responses Settings

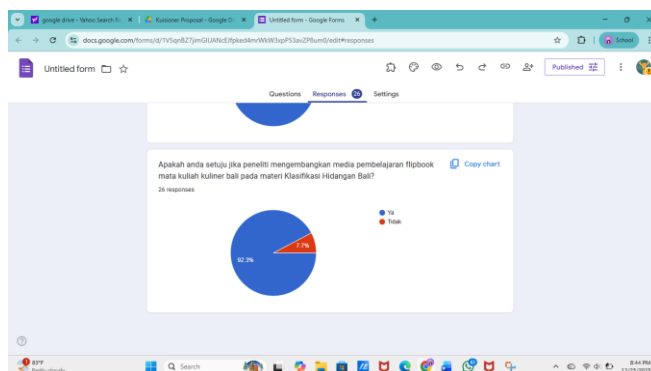
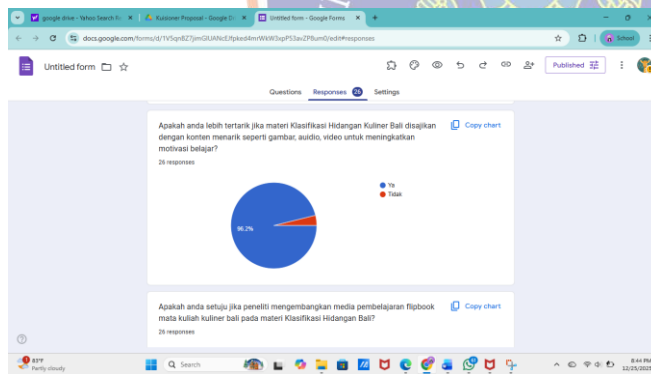
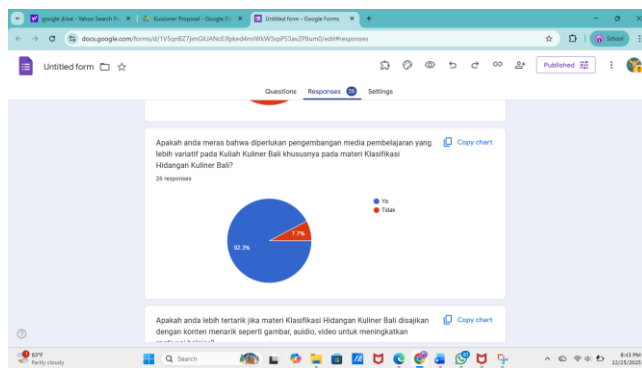
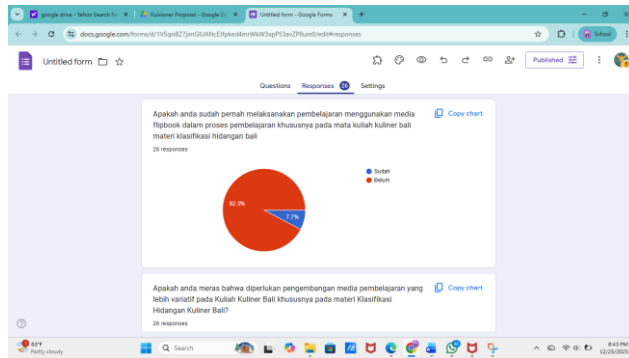
Apakah mata Kuliah Kuliner Bali mudah di pahami?
26 responses

Response	Percentage
Ya	42.3%
Tidak	57.7%

Media apa saja yang biasa digunakan oleh pengajar pada proses pembelajaran, khususnya materi Klasifikasi Hidangan Kuliner Bali?
25 responses

Power Point 21 (80.0%)





Lampiran 2. Pedoman Wawancara Analisis Kebutuhan Sumber Belajar

**PERTANYAAN WAWANCARA DENGAN DOSEN PENGAMPU MATA
KULIAH KULINER BALI PROGRAM STUDI PENDIDIKAN
VOKASIONAL SENI KULINER**

Hari : Kamis, 18 September 2025

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

Mata Kuliah : Kuliner Bali

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Sumber belajar apa saja yang digunakan dalam proses pembelajaran Klasifikasi Hidangan Kuliner Bali pada mata kuliah Kuliner Bali?	Mahasiswa menggunakan modul ajar, makalah, power point, dan internet sebagai sumber belajar
2	Pendekatan, metode dan model pembelajaran apa saja yang digunakan dalam proses pembelajaran mata kuliah Kuliner Bali khususnya materi Klasifikasi Hidangan Kuliner Bali?	Pendekatan atau metode yang digunakan mahasiswa selama proses pembelajaran yaitu metode ceramah dan diskusi kelompok (presentasi)
3	Bagaimana karakteristik belajar mahasiswa prodi PVS Kuliner dalam proses pembelajaran Klasifikasi Hidangan Kuliner Bali pada mata kuliah Kuliner Bali?	Mahasiswa Kuliner memiliki karakteristik lebih menyukai pembelajaran praktik langsung dan Lebih mudah memahami materi jika disertai contoh konkret, gambar, atau video
4	Sarana dan prasarana apa saja yang tersedia di kampus untuk mendukung proses pembelajaran materi Klasifikasi Hidangan Kuliner Bali pada mata kuliah Kuliner Bali?	Sarana yang tersedia untuk mendukung proses pembelajaran yaitu LCD, Modul Ajar, wi-fi
5	Media apa saja yang digunakan pengajar dalam proses pembelajaran materi Klasifikasi Hidangan Kuliner Bali pada mata kuliah Kuliner Bali?	Power Point, Video Pembelajaran dari <i>You-Tube</i> , gambar atau foto hidangan
6	Apa yang menjadi faktor permasalahan atau kendala yang sekiranya menghambat proses pembelajaran Klasifikasi Hidangan Kuliner Bali pada mata kuliah Kuliner Bali?	Mahasiswa kesulitan memahami pengelompokan Klasifikasi Hidangan Bali, terutama mahasiswa dari luar Bali

7	Apakah pengajar sebelumnya sudah pernah menerapkan media pembelajaran <i>Flipbook</i> pada pembelajaran Kuliner Bali khususnya pada materi Klasifikasi Hidangan Kuliner Bali?	Pengajar belum pernah menerapkan media pembelajaran <i>flipbook</i> pada mata kuliah Kuliner Bali khususnya materi Klasifikasi Hidangan Bali
8	Menurut pendapat pengajar apakah perlu dikembangkan media pembelajaran <i>Flipbook</i> sebagai sarana untuk menunjang proses pembelajaran agar lebih mudah dan efisien?	Perlu, <i>flipbook</i> dapat menyajikan materi secara lebih menarik dan interaktif, Memudahkan mahasiswa belajar secara mandiri
9	Konten atau format apa saja yang pengajar harapkan dimuat di dalam <i>Flipbook</i> ini untuk membantu proses pembelajaran materi Klasifikasi Hidangan Kuliner Bali pada mata kuliah Kuliner Bali?	Penjelasan materi secara sistematis, berisikan gambar, video yang menarik dan dapat di akses dimana saja
10	Bagaimana pandangan ibu sebagai dosen pengampu mata kuliah Kuliner Bali, terhadap pengembangan <i>Flipbook</i> sebagai salah satu referensi mahasiswa dalam mendukung proses pembelajaran Klasifikasi Hidangan Kuliner Bali pada mata kuliah Kuliner Bali?	Bagus, <i>flipbook</i> dapat menjadi sumber belajar yang bersifat konseptual dan berbasis teknologi di era digital



Lampiran 3. Lembar Validasi Instrumen Penelitian

Hal : Permohonan sebagai Expert Judgment
Lampiran : 19
Kepada Yth. Ibu : Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd

Dengan Hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik Dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha :

Nama : Komang Lely Midayanti

NIM : 2215081012

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* Mata Kuliah Kuliner Bali Pada Materi Klasifikasi Hidangan Bali Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner"

Demikian permohonan ini saya sampaikan, atas kesediaan ibu, saya mengucapkan terimakasih.

Singaraja, 09 Maret 2026

Hormat saya,



Komang Lely Midayanti

NIM. 2215081012

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

A. DEFINISI KONSEPTUAL

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

1. Media pembelajaran *flipbook* adalah media pembelajaran digital yang menyajikan materi pembelajaran dalam bentuk buku elektronik dengan tampilan halaman yang dapat dibalik seperti buku cetak, serta memadukan teks, gambar, ilustrasi, dan elemen visual lainnya. Media ini dirancang untuk membantu mahasiswa memahami materi pembelajaran secara sistematis, menarik, dan interaktif sehingga dapat mendukung pencapaian tujuan pembelajaran.
2. Klasifikasi hidangan kuliner Bali adalah pengelompokan berbagai jenis hidangan khas Bali mulai dari makanan pokok, lauk pauk, jajanan, serta minuman khas Bali berdasarkan karakteristik tertentu, seperti fungsi hidangan, bahan utama, teknik pengolahan, serta konteks penyajiannya dalam tradisi dan budaya Bali. Klasifikasi ini bertujuan untuk memberikan pemahaman konseptual kepada mahasiswa mengenai ragam kuliner Bali secara terstruktur dan komprehensif.
3. Mata kuliah Kuliner Bali adalah mata kuliah yang mempelajari konsep, jenis, karakteristik, dan pengolahan hidangan khas Bali yang sarat dengan nilai budaya dan kearifan lokal. Mata kuliah ini bertujuan untuk membekali mahasiswa dengan pengetahuan dan pemahaman tentang kuliner Bali, baik mahasiswa yang berasal dari Bali maupun mahasiswa dari luar Bali, agar mampu memahami dan mengapresiasi kekayaan kuliner daerah Bali.
4. Model Pengembangan 4D merupakan salah satu model penelitian dan pengembangan *Research and Development* (R&D) yang cukup populer dalam pengembangan produk pendidikan seperti modul, media pembelajaran, dan strategi pembelajaran. Model ini diperkenalkan oleh

Thiagarajan pada tahun 1974 dalam (Aimmah & Amin, 2025) terdiri dari empat tahapan utama, yaitu *Define* (Pendefinisian), *Design* (Perancangan), *Development* (Pengembangan), dan *Disseminate* (Penyebaran).

B. DEFINISI OPERASIONAL

Definisi Operasional adalah pemaparan suatu konsep atau variabel ke dalam bentuk yang dapat diukur, diamati, atau diuji secara empiris dalam konteks penelitian

No	Variabel	Indikator	Definisi
1	Validitas media pembelajaran <i>flipbook</i> dilihat dari aspek materi	Relevansi materi klasifikasi hidangan bali	Materi yang disajikan dalam media pembelajaran yang dibuat harus menyesuaikan dengan Rencana Pembelajaran Semester (RPS), keruntutan dan kelengkapan dalam penyajian materi, kesesuaian dan kejelasan materi dengan tujuan pembelajaran, serta kesesuaian evaluasi dengan capaian pembelajaran
		Format Penulisan media pembelajaran <i>flipbook</i> materi klasifikasi hidangan bali	Format penulisan media pembelajaran <i>flipbook</i> disusun secara sistematis dengan menggunakan bahasa yang sesuai dengan panduan kaidah kebahasaan indonesia yang baik dan benar sehingga mudah dipahami
		Sajian <i>flipbook</i> materi klasifikasi hidangan bali	Media pembelajaran <i>flipbook</i> yang disajikan memiliki kualitas media pembelajaran yang mencakup berbagai sajian <i>flipping</i> , kemenarikan tampilan, dan kemudahan akses media pembelajaran yang dapat diakses menggunakan berbagai perangkat pembelajaran dan dapat di akses dimana saja
2	Validitas media pembelajaran	Aspek audio visual	Media pembelajaran yang dibuat harus memperhatikan unsur kejelasan tampilan video yang

No	Variabel	Indikator	Definisi
	<i>flipbook</i> dilihat dari aspek desain		disajikan serta kesesuaian penggunaan music
		Kegunaan media pembelajaran <i>flipbook</i> materi klasifikasi hidangan bali	Media pembelajaran yang dibuat dapat bermanfaat dalam proses pembelajaran serta mempermudah peserta didik menggunakan media pembelajaran melalui perangkat pembelajaran yang mereka miliki serta dapat di akses kapanpun dan dimana saja
		Tampilan media pembelajaran <i>flipbook</i> materi klasifikasi hidangan bali	Media pembelajaran yang dibuat harus memperhatikan ukuran font yang digunakan agar teks dapat dibaca, ketersediaan gambar, video serta audio dalam media pembelajaran sehingga tampilan media menjadi menarik, tidak membingungkan, dan nyaman dilihat
3	Validitas media pembelajaran <i>flipbook</i> dilihat dari aspek desain pembelajaran	Penyusunan media pembelajaran <i>flipbook</i> materi klasifikasi hidangan bali	Media yang dibuat harus disusun dengan memperhatikan kesesuaian dengan perangkat pembelajaran, kerapian tata letak <i>flipbook</i> , serta penggunaan bahasa yang sesuai dengan EYD
		Visual media pembelajaran <i>flipbook</i> materi klasifikasi hidangan bali	Visual media pembelajaran yang dimaksud yaitu kesesuaian dengan format penulisan buku ajar, kemenarikan warna background dan gambar, kemudahan navigasi dalam penggunaan <i>flipbook</i> , serta sensasi <i>flipping</i> yang seperti buku sungguhan
		Manfaat media pembelajaran <i>flipbook</i> materi klasifikasi hidangan bali	Media pembelajaran yang dibuat dapat bermanfaat serta bersifat efisien dalam pembelajaran dan dapat dibaca berulang kali

Definisi ini menggambarkan suatu konsep yang akan dioperasionalkan atau diwujudkan dalam bentuk indikator secara konkret dan terukur. Dengan kata lain,

definisi operasional menjelaskan cara mengukur atau mengamati suatu konsep abstrak agar bisa digunakan dalam proses penelitian. Penjabaran definisi operasional variabel ini penting untuk menghindari ambiguitas dan memastikan bahwa disetiap variabel yang diteliti memiliki kriteria yang jelas dan indikator yang terukur serta semua pihak memahami konsepnya.

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

- a. Tahap Pendefinisian (*Define*)

Tahapan ini bertujuan untuk merumuskan dan menetapkan kebutuhan instruksional. Pada tahap awal ini dilakukan berbagai kegiatan analisis untuk menentukan tujuan pembelajaran serta batasan-batasan yang diperlukan. Melalui proses analisis ini, akan tampak urgensi dari pengembangan media pembelajaran *flipbook*, khususnya pada mata kuliah Kuliner Bali dengan fokus pada materi Klasifikasi Hidangan Bali. Oleh karena itu, diperlukan pendekatan analisis yang tepat guna mengidentifikasi permasalahan utama yang dihadapi. Tahapan ini meliputi :

- 1) Observasi Tempat Penelitian

Observasi ke Lokasi penelitian dengan mengunjungi dan mengamati tempat tersebut. tujuan dari observasi ini Adalah untuk memahami Lokasi serta mengidentifikasi sarana dan prasarana yang dapat mendukung penelitian yang akan dilakukan, yaitu pembuatan produk media pembelajaran *flipbook*

- 2) Analisis Sumber Pembelajaran

Analisis pembelajaran bertujuan untuk memperoleh informasi lebih mendalam tentang sumber belajar yang digunakan dalam pembelajaran, terutama berkaitan dengan penelitian *flipbook* ini, dilakukan analisis terhadap sumber belajar. Analisis ini dilakukan melalui wawancara langsung dengan dosen pengampu mata kuliah Kuliner Bali menggunakan pedoman wawancara. Wawancara ini bertujuan untuk mengetahui sumber belajar yang diberikan dosen kepada mahasiswa

3) Analisis Kebutuhan Peserta Didik

Analisis ini dilakukan untuk mengetahui kebutuhan peserta didik program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner. Analisis ini bertujuan agar produk penelitian berupa *flipbook* yang dikembangkan dapat sesuai dengan karakteristik mahasiswa. Proses analisis dilakukan dengan penyebaran kuesioner kepada mahasiswa yang telah menempuh mata kuliah kuliner bali. Tujuan dari penyebaran kuesioner ini yaitu untuk mengetahui minat dan ketertarikan mahasiswa dalam pembelajaran mata kuliah tersebut

4) Analisis Media Pembelajaran

Pada tahap ini, analisis materi Klasifikasi Hidangan Bali dilakukan melalui wawancara dengan dosen pengampu mata kuliah Kuliner Bali. Proses ini mencakup pula analisis terhadap Rencana Pembelajaran Semester (RPS). Hasil dari analisis ini meliputi kompetensi dasar, indikator, serta materi pokok Klasifikasi Hidangan Bali yang akan dijadikan acuan dalam pengembangan *Flipbook*

b. Tahap Perancangan (*Define*)

Tahap Perancangan (*Define*) merupakan salah satu tahapan kunci dalam proses pengembangan bahan ajar berbasis *Flipbook*, terutama untuk memenuhi kebutuhan pembelajaran abad ke-21 yang menuntut integrasi teknologi, interaktivitas, dan relevansi dengan karakteristik digital native mahasiswa masa kini. Perencanaan bahan ajar mencakup :

1) Perancangan *Story Board*

Dalam tahap perancangan, *Story Board* dikembangkan untuk menggambarkan alur kerja *Flipbook* secara keseluruhan, mulai dari halaman pembuka, menu utama, hingga urutan materi Klasifikasi Hidangan Bali dan evaluasi. *Story Board* juga menunjukkan navigasi pengguna, interaktivitas seperti tombol, gambar, dan video, serta hubungan antarhalaman.

2) Membuat Kerangka Tampilan *Flipbook*

Kerangka tampilan merupakan rancangan awal tampilan media yang akan dikembangkan beserta penjelasan interaksi tiap isi yang terkandung di dalamnya. Tampilan media pada *Flipbook* yang akan dikembangkan terdiri atas cover; kata pengantar, daftar isi, pendahuluan, kegiatan pembelajaran materi Klasifikasi Hidangan Bali, evaluasi, kunci jawaban, penutup, daftar pustaka, glosarium. Pada bagian pendahuluan diuraikan latar belakang dan tujuan pembuatan bahan ajar *Flipbook* dengan materi Klasifikasi Hidangan Bali, serta cara penggunaan *Flipbook*. Pada bagian kegiatan pembelajaran diuraikan tujuan dan indikator pencapaian kompetensi pada KD Klasifikasi Hidangan Bali, uraian materi Klasifikasi Hidangan Bali, aktifitas pembelajaran, latihan dan tugas, rangkuman, umpan balik dan tindak lanjut. evaluasi berisi soal pilihan ganda sebanyak 15 soal.

3) Menyusun Kerangka Materi

Pada tahap ini dilakukan pencarian dan pengumpulan berbagai materi yang menunjang isi *Flipbook* Klasifikasi Hidangan Bali. Bahan pendukung tersebut meliputi gambar-gambar berkualitas tinggi dari berbagai jenis Makanan pokok hingga minuman bali, video pembuatan berbagai hidangan Bali, serta uraian materi yang sesuai. Materi yang disusun dalam *Flipbook* didasarkan pada Kompetensi Dasar (KD) yang tercantum dalam Rencana Pembelajaran Semester (RPS) mata kuliah Kuliner Bali

c. Tahap Pengembangan (*development*)

Setelah perancangan *Flipbook* selesai, langkah selanjutnya adalah membuat produk akhir yang berupa *Flipbook*. Proses ini dimulai dengan pembuatan modul sesuai KD materi Klasifikasi Hidangan Bali menggunakan *Microsoft Word*. Kemudian proses pembuatan tata letak, garis, dan kolom informasi dilakukan di aplikasi *Canva*. Setelah desain selesai, hasilnya ditampilkan menggunakan *Heyzine*, sebuah perangkat

lunak berbasis *Canva* yang mengubah desain menjadi *Flipbook*. Pada titik ini, audio, gambar, dan video ditambahkan ke *Flipbook*. Setelah semua komponen diintegrasikan, langkah terakhir adalah proses penyelesaian, sehingga *Flipbook* dapat diakses melalui tautan.

Tahap selanjutnya dalam proses pengembangan adalah melakukan uji validasi *Flipbook* oleh para ahli (*expert judges*). Validasi ini bertujuan untuk memastikan bahwa produk awal yang telah dikembangkan memenuhi kriteria kelayakan dan siap untuk diuji lebih lanjut. Sebelum proses validasi dilaksanakan, peneliti terlebih dahulu menjalani proses konsultasi instrumen dengan ahli instrumen untuk mendapatkan arahan dan masukan, guna memperoleh evaluasi serta perbaikan yang diperlukan. Setelah instrumen direvisi dan dinyatakan layak, instrumen tersebut digunakan dalam proses validasi oleh para ahli. *Flipbook* yang berfokus pada materi Klasifikasi Hidangan Bali akan divalidasi oleh ahli materi, ahli desain, dan ahli media pembelajaran untuk menilai aspek validitasnya. Proses validasi dilakukan dengan membagikan tautan *Flipbook* kepada para ahli, yang selanjutnya akan memberikan penilaian melalui kuesioner yang telah disiapkan. Hasil dari validasi ini akan dianalisis lebih lanjut untuk menentukan tingkat kelayakan produk sebelum dilanjutkan ke tahap berikutnya, yaitu *Disseminate*.

d. Tahap Penyebaran (*Disiminate*)

Tahap *Disseminate* atau penyebaran *Flipbook* dilakukan secara terbatas dengan membagikan tautan kepada dosen pengampu mata kuliah Kuliner Bali. Selanjutnya, dosen akan menyebarkan tautan tersebut secara bertahap kepada mahasiswa. Proses ini cukup sederhana karena tautan langsung mengarah ke *Flipbook* tanpa perlu mengunduh aplikasi tambahan untuk mengaksesnya.

2. Uji Validitas Media Pembelajaran *Flipbook*

Sub-variabel mengenai kelayakan *Flipbook* materi Klasifikasi Hidangan Kuliner Bali ini akan diuji oleh tiga ahli yaitu ahli isi (materi), ahli desain pembelajaran, dan ahli media pembelajaran:

- 1) Ahli isi, terdapat tiga indikator utama yaitu materi, penulisan, dan sajian. Penilaian didasarkan pada beberapa sub indikator yaitu yang pertama Aspek materi meliputi, kesesuaian materi dengan RPS, keruntutan & kelengkapan penyajian materi, kesesuaian & kejelasan materi dengan tujuan pembelajaran, kesesuaian evaluasi dengan capaian pembelajaran. Kedua aspek penulisan meliputi, format penulisan *Flipbook*, kesesuaian Bahasa dan penulisan, penggunaan kata yang mudah dipahami. Serta yang ketiga aspek penyajian yang meliputi sensasi *flipping*, kemenarikan tampilan dan, kemudahan akses.
- 2) Ahli desain pembelajaran, terdapat tiga indikator utama, yaitu aspek audio-visual, kegunaan, dan tampilan. Penilaian didasarkan pada beberapa sub-indikator yaitu yang pertama aspek audio-visual meliputi, kejelasan tampilan video, kesesuaian penggunaan music. Kedua kegunaan meliputi, kebermanfaatan *Flipbook* dalam belajar, kemudahan penggunaan *Flipbook*. Serta yang ketiga tampilan meliputi, keterbacaan teks, ketersediaan gambar, video, audio, kemenarikan desain tampilan.
- 3) Ahli media pembelajaran, terdapat tiga indikator utama, yaitu aspek penyusunan, visual media, manfaat media. Penilaian didasarkan pada beberapa sub-indikator yaitu yang pertama penyusunan meliputi, kesesuaian dengan perangkat ajar, keserasian tampilan *background* dengan materi, penggunaan bahasa, kerapian penyusunan. Kedua visual media meliputi, panduan warna tampilan, kemenarikan warna *background* dan gambar, navigasi *Flipbook*, sensasi *flipping experience*. Serta yang ketiga manfaat media meliputi, efektifitas dalam pembelajaran, media yang efisien

Kisi-Kisi Instrumen Uji Ahli Isi/Materi

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butiran
Pengembangan Media Pembelajaran <i>Flipbook</i> Mata Kuliah Kuliner Bali Pada Materi Klasifikasi Hidangan Bali	Validitas isi pada <i>flipbook</i> materi klasifikasi hidangan bali	Materi	Kesesuaian materi dengan RPS	1
			Keruntunan & kelengkapan penyajian materi	2
			Kesesuaian & kejelasan materi dengan tujuan pembelajaran	3
			Kesesuaian evaluasi dengan capaian pembelajaran	4
		Penulisan	Format penulisan <i>flipbook</i>	5
			Kesesuaian bahasa dan tata tulis	6
			Penggunaan kata yang mudah dipahami	7
		Sajian	Sajian <i>flipping</i>	8
			Kemenarikan tampilan	9
			Kemudahan akses	10

Sumber: Adaptasi (Marsiti et al., 2023) dan olahan peneliti

Uji Instrumen Validitas isi/Materi *Flipbook* Klasifikasi Hidangan Bali Pada Mata
Kuliah Kuliner Bali

Petunjuk :

1. Mohon baca dan cermati setiap butir pertanyaan yang telah tertera, berilah tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu
2. Kriteria yang digunakan dalam pernyataan Adalah
 Relavan : Jika butir asesmen dinyatakan vali
 Tidak Relavan : Jika butir asesmen dinyatakan tidak valid
3. Ibu dapat memberikan saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang disediakan

No	Pernyataan	Relavan	Tidak Relevan	Keterangan
1	Materi yang disajikan dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan RPS mata kuliah Kuliner Bali	✓		
2	Materi yang disajikan runtut sesuai dengan alur pembelajaran	✓		
3	Materi yang disajikan mampu menuntaskan tujuan pembelajaran	✓		
4	Evaluasi berupa soal sesuai dengan capaian pembelajaran	✓		
5	Penulisan dalam <i>flipbook</i> materi klasifikasi hidangan Bali telah sesuai dengan format <i>flipbook</i> dalam pembelajaran	✓		
6	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> memiliki bahasa sesuai dengan kaidah EYD	✓		
7	Penggunaan kalimat dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami	✓		
8	Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti buku teks	✓		
9	Sajian materi menarik sehingga meningkatkan pemahaman dalam materi Klasifikasi Hidangan Bali	✓		

No	Pernyataan	Relavan	Tidak Relevan	Keterangan
10	<i>Flipbook</i> mudah diakses dalam proses pembelajaran materi klasifikasi hidangan Bali	✓		

Kritik dan Masukan :

Revisi sesuai masukan

Kesimpulan :

Instrumen kelayakan *Flipbook* Klasifikasi Hidangan Bali Pada Mata Kuliah

Kuliner Bali dinyatakan :

- ☐ Valid Digunakan Tanpa Revisi
☒ Valid Digunakan Dengan Revisi
☐ Tidak Valid Digunakan

Singaraja, Maret 2026

Validator/Ahli,



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

NIP. 197403162006042001

Uji Instrumen Validitas isi/Materi *Flipbook* Klasifikasi Hidangan Bali Pada Mata Kuliah Kuliner Bali

Petunjuk :

1. Mohon baca dan cermati setiap butir pertanyaan yang telah tertera, berilah tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu
2. Kriteria yang digunakan dalam pernyataan Adalah
 Relevan : Jika butir asesmen dinyatakan vali
 Tidak Relevan : Jika butir asesmen dinyatakan tidak valid
3. Ibu dapat memberikan saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang disediakan

No	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1	Materi yang disajikan dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan RPS mata kuliah Kuliner Bali	✓		
2	Materi yang disajikan runut sesuai dengan alur pembelajaran	✓		
3	Materi yang disajikan mampu menuntaskan tujuan pembelajaran	✓		
4	Evaluasi berupa soal sesuai dengan capaian pembelajaran	✓		
5	Penulisan dalam <i>flipbook</i> materi Klasifikasi Hidangan Bali telah sesuai dengan format <i>flipbook</i> dalam pembelajaran	✓		
6	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> memiliki bahasa sesuai dengan kaidah EYD	✓		
7	Penggunaan kalimat dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami	✓		
8	Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti buku teks	✓		
9	Sajian materi menarik sehingga meningkatkan pemahaman dalam materi Klasifikasi Hidangan Bali	✓		

No	Pernyataan	Relavan	Tidak Relevan	Keterangan
10	<i>Flipbook</i> mudah diakses dalam proses pembelajaran materi Klasifikasi Hidangan Bali	✓		

Kritik dan Masukan :

.....

.....

.....

Kesimpulan :

Instrumen kelayakan *Flipbook* Klasifikasi Hidangan Bali Pada Mata Kuliah

Kuliner Bali dinyatakan :

- ☐ Valid Digunakan Tanpa Revisi
- ☒ Valid Digunakan Dengan Revisi
- ☐ Tidak Valid Digunakan

Singaraja, Maret 2026

Validator/Ahli,



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

NIP. 197309022002122001

Kisi-Kisi Instrumen Uji Desain Pembelajaran

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butiran
Pengembangan Media Pembelajaran <i>Flipbook</i> Mata Kuliah Kuliner Bali Pada Materi Klasifikasi Hidangan Bali	Validitas isi pada <i>flipbook</i> materi klasifikasi hidangan bali	Aspek Audio Visual	Kejelasan tampilan video	1
			Kesesuaian penggunaan musik	2
		Kegunaan	Kebermanfaatan dalam belajar	3, 4
			Kemudahan penggunaan	5, 6
		Tampilan	Keterbacaan teks	7
			Ketersediaan gambar, video, audio	8, 9, 10, 11
			Kemenarikan desain tampilan	12

Sumber: Adaptasi (Martatiyana & Novita, 2022) dan (Nariswari et al., 2022)



**Uji Instrumen Validitas Desain Pembelajaran *Flipbook* Klasifikasi Hidangan Bali
Pada Mata Kuliah Kuliner Bali**

Petunjuk :

1. Mohon baca dan cermati setiap butir pertanyaan yang telah tertera, berilah tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu
2. Kriteria yang digunakan dalam pernyataan Adalah
 Relavan : Jika butir asesmen dinyatakan layak
 Tidak Relavan : Jika butir asesmen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang disediakan

No	Pernyataan	Relavan	Tidak Relavan	Keterangan
1	Ukuran video jelas dilihat oleh pengguna <i>flipbook</i>	✓		
2	Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar	✓		
3	Media <i>flipbook</i> mampu mempermudah kegiatan belajar materi klasifikasi hidangan Bali	✓		
4	Media <i>flipbook</i> memberi variasi pembelajaran di Program Studi PVSK	✓		
5	Media <i>flipbook</i> dapat diakses dimana saja oleh mahasiswa	✓		
6	Media <i>flipbook</i> ini mudah digunakan tanpa perlu install aplikasi tambahan	✓		
7	Ukuran font dalam <i>flipbook</i> klasifikasi hidangan Bali terbaca dengan jelas	✓		
8	Gambar terlihat jelas yang berfungsi menunjang materi ajar	✓		
9	Audio terdengar jelas yang berfungsi menunjang materi ajar	✓		
10	Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓		

No	Pernyataan	Relavan	Tidak Relevan	Keterangan
11	Video yang ditampilkan pada media <i>flipbook</i> terdengar jelas saat di akses	✓		
12	Tampilan desain <i>flipbook</i> klasifikasi hidangan Bali terlihat menarik	✓		

Kritik dan Masukan :

Revisi sesuai masukan

Kesimpulan :

Instrumen kelayakan *Flipbook* Klasifikasi Hidangan Bali Pada Mata Kuliah

Kuliner Bali dinyatakan :

- ☐ Valid Digunakan Tanpa Revisi
☒ Valid Digunakan Dengan Revisi
☐ Tidak Valid Digunakan

Singaraja, Maret 2026

Validator/Ahli,



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

NIP. 197403162006042001

**Uji Instrumen Validitas Desain Pembelajaran *Flipbook* Klasifikasi Hidangan Bali
Pada Mata Kuliah Kuliner Bali**

Petunjuk :

1. Mohon baca dan cermati setiap butir pertanyaan yang telah tertera, berilah tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu
2. Kriteria yang digunakan dalam pernyataan Adalah
 Relavan : Jika butir asesmen dinyatakan layak
 Tidak Relavan : Jika butir asesmen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang disediakan

No	Pernyataan	Relavan	Tidak Relevan	Keterangan
1	Ukuran video jelas dilihat oleh pengguna <i>flipbook</i>	✓		
2	Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar	✓		
3	Media <i>flipbook</i> mampu mempermudah kegiatan belajar materi Klasifikasi Hidangan Bali	✓		
4	Media <i>flipbook</i> memberi variasi pembelajaran di Program Studi PVSK	✓		
5	Media <i>flipbook</i> dapat diakses dimana saja oleh mahasiswa	✓		
6	Media <i>flipbook</i> ini mudah digunakan tanpa perlu instal aplikasi tambahan	✓		
7	Ukuran font dalam <i>flipbook</i> Klasifikasi Hidangan Bali terbaca dengan jelas	✓		
8	Gambar terlihat jelas yang berfungsi menunjang materi ajar	✓		
9	Audio terdengar jelas yang berfungsi menunjang materi ajar	✓		

No	Pernyataan	Relavan	Tidak Relevan	Keterangan
10	Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓		
11	Video yang ditampilkan pada media <i>flipbook</i> terdengar jelas saat di akses	✓		
12	Tampilan desain <i>flipbook</i> Klasifikasi Hidangan Bali terlihat menarik	✓		

Kritik dan Masukan :

.....

.....

.....

Kesimpulan :

Instrumen kelayakan *Flipbook* Klasifikasi Hidangan Bali Pada Mata Kuliah Kuliner Bali dinyatakan :

- ☒ Valid Digunakan Tanpa Revisi
- ☐ Valid Digunakan Dengan Revisi
- ☐ Tidak Valid Digunakan

Singaraja, Maret 2026

Validator/Ahli,



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

Kisi-Kisi Instrumen Ahli Media Pembelajaran

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butiran
Pengembangan media pembelajaran <i>flipbook</i> mata kuliah kuliner bali pada materi klasifikasi hidangan bali	Validitas isi pada <i>flipbook</i> materi klasifikasi hidangan bali	Penyusunan	Kesesuaian dengan perangkat ajar	1
			Kerapian tata letak <i>flipbook</i>	2
			Penggunaan bahasa sesuai dengan EYD	3
		Visual Media	Kesesuaian dengan format penulisan buku ajar	4
			Kemenarikan warna background dan gambar	5, 6
			Kemudahan navigasi dalam penggunaan <i>flipbook</i>	7
			Sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan	8
		Manfaat Media	Media bersifat efisien dalam pembelajaran dan dapat dibaca berulang kali	9, 10

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

**Uji Instrumen Validitas Media Pembelajaran *Flipbook* Klasifikasi Hidangan Bali
Pada Mata Kuliah Kuliner Bali**

Petunjuk :

1. Mohon baca dan cermati setiap butir pertanyaan yang telah tertera, berilah tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu
2. Kriteria yang digunakan dalam pernyataan Adalah
 Relavan : Jika butir asesmen dinyatakan layak
 Tidak Relavan : Jika butir asesmen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang disediakan

No	Pernyataan	Relavan	Tidak Relevan	Keterangan
1	Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan perangkat ajar media	✓		
2	Penyusunan tata letak <i>flipbook</i> rapi	✓		
3	Penggunaan bahasa dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan kaidah EYD	✓		
4	Media <i>flipbook</i> yang disusun sesuai dengan format penulisan buku ajar dalam pembelajaran	✓		
5	Perpaduan warna yang digunakan menarik sehingga meningkatkan motivasi belajar mahasiswa	✓		
6	Kemenarikan <i>background</i> , dan gambar yang digunakan menarik dan sesuai dengan materi	✓		
7	Navigasi dalam media <i>flipbook</i> mudah digunakan atau dioperasikan	✓		
8	Sensasi <i>flipping</i> seperti buku dalam media <i>flipbook</i> memberikan pengalaman belajar seperti menggunakan buku teks	✓		

No	Pernyataan	Relavan	Tidak Relevan	Keterangan
9	Media <i>flipbook</i> dapat dipakai berulang kali	✓		
10	Pembelajaran bersifat efisien menggunakan media <i>flipbook</i>	✓		

Kritik dan Masukan :

Revisi sesuai masukan

Kesimpulan :

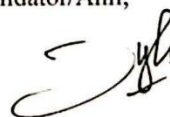
Instrumen kelayakan *Flipbook* Klasifikasi Hidangan Bali Pada Mata Kuliah

Kuliner Bali dinyatakan :

- ☐ Valid Digunakan Tanpa Revisi
☒ Valid Digunakan Dengan Revisi
☐ Tidak Valid Digunakan

Singaraja, Maret 2026

Validator/Ahli,



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

NIP. 197403162006042001

**Uji Instrumen Validitas Media Pembelajaran *Flipbook* Klasifikasi Hidangan Bali
Pada Mata Kuliah Kuliner Bali**

Petunjuk :

1. Mohon baca dan cermati setiap butir pertanyaan yang telah tertera, berilah tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu
2. Kriteria yang digunakan dalam pernyataan Adalah
 Relavan : Jika butir asesmen dinyatakan layak
 Tidak Relavan : Jika butir asesmen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang disediakan

No	Pernyataan	Relavan	Tidak Relavan	Keterangan
1	Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan perangkat ajar media	✓		
2	Penyusunan tata letak <i>flipbook</i> rapi	✓		
3	Penggunaan bahasa dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan kaidah EYD	✓		
4	Media <i>flipbook</i> yang disusun sesuai dengan format penulisan buku ajar dalam pembelajaran	✓		
5	Perpaduan warna yang digunakan menarik sehingga meningkatkan motivasi belajar mahasiswa	✓		
6	Kemenarikan <i>background</i> , dan gambar yang digunakan menarik dan sesuai dengan materi	✓		
7	Navigasi dalam media <i>flipbook</i> mudah digunakan atau dioperasikan	✓		
8	Sensasi <i>flipping</i> seperti buku dalam media <i>flipbook</i> memberikan pengalaman belajar seperti menggunakan buku teks	✓		

No	Pernyataan	Relavan	Tidak Relevan	Keterangan
9	Media <i>flipbook</i> dapat dipakai berulang kali	✓		
10	Pembelajaran bersifat efisien menggunakan media <i>flipbook</i>	✓		

Kritik dan Masukan :

.....

.....

.....

Kesimpulan :

Instrumen kelayakan *Flipbook* Klasifikasi Hidangan Bali Pada Mata Kuliah Kuliner Bali dinyatakan :

- ☒ Valid Digunakan Tanpa Revisi
- ☐ Valid Digunakan Dengan Revisi
- ☐ Tidak Valid Digunakan

Singaraja, Maret 2026

Validator/Ahli,



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

NIP. 197309022002122001

Lampiran. 4 Uji Validitas Media *Flipbook* Ahli Materi

LEMBAR PENILAIAN AHLI ISI/MATERI
PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK* MATA
KULIAH KULINER BALI PADA MATERI KLASIFIKASI HIDANGAN
BALI PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Mata
 Kuliah Kuliner Bali Pada Materi Klasifikasi Hidangan
 Bali Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Peneliti : Komang Lely Midayanti

Dosen Pembimbing : 1. Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par
 : 2. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd

Nama Validator : Dr. Ni Wayan Sukerti, 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 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 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, 14 April 2026

Hormat Saya,



Komang Lely Midayanti
 NIM. 2215081012

Instrumen Uji Validitas Media *Flipbook* Klasifikasi Hidangan Bali 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 klasifikasi hidangan Bali
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
		5	4	3	2	1	
1	Materi yang disajikan dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan RPS mata kuliah Kuliner Bali	✓					
2	Materi yang disajikan runut sesuai dengan alur pembelajaran	✓					
3	Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓					
4	Evaluasi berupa soal sesuai dengan capaian pembelajaran		✓				
5	Tata tulis dalam <i>flipbook</i> materi klasifikasi hidangan bali telah sesuai dengan format <i>flipbook</i> dalam pembelajaran		✓				
6	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menggunakan bahasa sesuai dengan kaidah		✓				

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		5	4	3	2	1	
	Ejaan Yang Disempurnakan (EYD)		✓				
7	Kalimat yang digunakan dalam <i>flipbook</i> disusun secara jelas sehingga mudah dipahami oleh pembaca	✓					
8	Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti buku teks	✓					
9	Sajian materi menarik sehingga meningkatkan antusias dalam pembelajaran materi Klasifikasi Hidangan Bali	✓					
10	<i>Flipbook</i> mudah diakses melalui <i>handphone</i> , laptop dalam proses pembelajaran materi Klasifikasi Hidangan Bali	✓					

Kritik dan Masukan

Penyul 5. Masih ada naman 'Re-inventarisan' mlu...
yg belum pas-

Kesimpulan

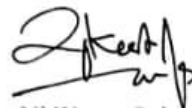
Media Pembelajaran *Flipbook* ini dinyatakan :

- ☐ Layak digunakan tanpa revisi
☒ Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
☐ Tidak Layak digunakan

*(Mohon beri tanda centang (✓) pada nomor sesuai dengan Kesimpulan Ibu)

Singaraja, 15/4/2026

Validator/Ahli,



Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd

NIP. 197107111999032001

LEMBAR PENILAIAN AHLI ISI/MATERI
PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK* MATA
KULIAH KULINER BALI PADA MATERI KLASIFIKASI HIDANGAN
BALI PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Mata
 Kuliah Kuliner Bali Pada Materi Klasifikasi Hidangan
 Bali Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Peneliti : Komang Lely Midayanti

Dosen Pembimbing : 1. Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par
 : 2. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd

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

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Jurusan : Teknologi Industri

Fakultas : Teknik dan Kejuruan

Instansi/Lembaga : Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan Hormat,

Puji syukur 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 Desain dan Media Pembelajaran untuk memberikan penilaian kritik dan saran 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, 14 April 2026

Hormat Saya



Komang Lely Midayanti

NIM. 2215081012

Instrumen Uji Validitas Media *Flipbook* Klasifikasi Hidangan Bali 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 klasifikasi hidangan Bali
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
		5	4	3	2	1	
1	Materi yang disajikan dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan RPS mata kuliah Kuliner Bali	✓					
2	Materi yang disajikan runut sesuai dengan alur pembelajaran	✓					
3	Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓					
4	Evaluasi berupa soal sesuai dengan capaian pembelajaran	✓					
5	Tata tulis dalam <i>flipbook</i> materi klasifikasi hidangan bali telah sesuai dengan format <i>flipbook</i> dalam pembelajaran	✓					
6	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> menggunakan bahasa sesuai dengan kaidah	✓					

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		5	4	3	2	1	
	Ejaan Yang Disempurnakan (EYD)						
7	Kalimat yang digunakan dalam <i>flipbook</i> disusun secara jelas sehingga mudah dipahami oleh pembaca	✓					
8	Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti buku teks	✓					
9	Sajian materi menarik sehingga meningkatkan antusias dalam pembelajaran materi Klasifikasi Hidangan Bali	✓					
10	<i>Flipbook</i> mudah diakses melalui <i>handphone</i> , laptop dalam proses pembelajaran materi Klasifikasi Hidangan Bali	✓					

Kritik dan Masukan

.....
Sudah direvisi sesuai dengan masukan

Kesimpulan

Media Pembelajaran *Flipbook* ini dinyatakan :

- ☒ Layak digunakan tanpa revisi
☐ Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
☐ Tidak Layak digunakan

*(Mohon beri tanda centang (✓) pada nomor sesuai dengan Kesimpulan Ibu)

Singaraja,

Validator/Ahli,



Dr. Dra. Risa Panti Ariani

NIP. 197107111999032001

Lampiran 5. Uji Validitas Media *Flipbook* Ahli Desain Pembelajaran

LEMBAR PENILAIAN AHLI ISI/MATERI
PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK* MATA
KULIAH KULINER BALI PADA MATERI KLASIFIKASI HIDANGAN
BALI PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Mata
 Kuliah Kuliner Bali Pada Materi Klasifikasi Hidangan
 Bali Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Peneliti : Komang Lely Midayanti

Dosen Pembimbing : 1. Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par
 : 2. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd

Nama Validator : Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, 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 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 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, 14 April 2026

Hormat Saya,



Komang Lely Midayanti

NIM. 2215081012

Instrumen Uji Validitas Media *Flipbook* Klasifikasi Hidangan Bali Untuk Ahli
Desain Pembelajaran

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 klasifikasi hidangan Bali
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
		5	4	3	2	1	
1	Ukuran video jelas dilihat oleh pengguna <i>flipbook</i>	✓					
2	Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar	✓					
3	Media <i>flipbook</i> mampu mempermudah kegiatan belajar materi Klasifikasi Hidangan Bali	✓					
4	Media <i>flipbook</i> memberi variasi pembelajaran di program studi PVSK		✓				
5	Media <i>flipbook</i> dapat diakses dimana saja oleh mahasiswa	✓					
6	Media <i>flipbook</i> ini mudah digunakan tanpa perlu install aplikasi tambahan	✓					
7	Ukuran font dalam <i>flipbook</i> Klasifikasi	✓					

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		5	4	3	2	1	
	Hidangan Bali terbaca dengan jelas						
8	Gambar terlihat jelas dan berfungsi menunjang materi ajar	✓					
9	Audio terdengar jelas dan berfungsi menunjang materi ajar	✓					
10	Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓					
11	Video yang ditampilkan dalam <i>flipbook</i> terdengar jelas saat diakses	✓					
11	Tampilan desain <i>flipbook</i> klasifikasi hidangan bali terlihat menarik	✓					

Saran :

.....

.....

.....

Kesimpulan

Media Pembelajaran *Flipbook* ini dinyatakan :

- ☐ Layak digunakan tanpa revisi
- ☒ Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
- ☐ Tidak Layak digunakan

*(Mohon beri tanda centang (✓) pada kolom sesuai dengan Kesimpulan Bapak/Ibu)

Singaraja, 27 April 2026

Validator/Atm,



Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd

NIP. 197103031997032001

LEMBAR PENILAIAN AHLI ISI/MATERI
PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK* MATA
KULIAH KULINER BALI PADA MATERI KLASIFIKASI HIDANGAN
BALI PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Mata
 Kuliah Kuliner Bali Pada Materi Klasifikasi Hidangan
 Bali Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Peneliti : Komang Lely Midayanti

Dosen Pembimbing : 1. Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par
 : 2. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd

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

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Jurusan : Teknologi Industri

Fakultas : Teknik dan Kejuruan

Instansi/Lembaga : Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan Hormat,

Puji syukur 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 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, 14 April 2026

Hormat Saya,



Komang Lely Midayanti

NIM. 2215081012

Instrumen Uji Validitas Media *Flipbook* Klasifikasi Hidangan Bali Untuk Ahli
Desain Pembelajaran

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 klasifikasi hidangan Bali
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
		5	4	3	2	1	
1	Ukuran video jelas dilihat oleh pengguna <i>flipbook</i>	✓					
2	Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar	✓					
3	Media <i>flipbook</i> mampu mempermudah kegiatan belajar materi Klasifikasi Hidangan Bali	✓					
4	Media <i>flipbook</i> memberi variasi pembelajaran di program studi PVSK	✓					
5	Media <i>flipbook</i> dapat diakses dimana saja oleh mahasiswa	✓					
6	Media <i>flipbook</i> ini mudah digunakan tanpa perlu install aplikasi tambahan	✓					
7	Ukuran font dalam <i>flipbook</i> Klasifikasi	✓					

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		5	4	3	2	1	
	Hidangan Bali terbaca dengan jelas						
8	Gambar terlihat jelas dan berfungsi menunjang materi ajar	√					
9	Audio terdengar jelas dan berfungsi menunjang materi ajar	√					
10	Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar		√				
11	Video yang ditampilkan dalam <i>flipbook</i> terdengar jelas saat diakses		√				
11	Tampilan desain <i>flipbook</i> klasifikasi hidangan bali terlihat menarik		√				

Saran :

- Konsisten dalam penulisan penggunaan huruf kapital pada tulisan “Kuliner Bali” cek secara keseluruhan
- Penulisan huruf kapital di awal kalimat
- Pada halaman 26 sub judul Pengertian Lauk pauk, penulisan sesuaikan dengan pokok materi

Kesimpulan

Media Pembelajaran *Flipbook* ini dinyatakan :

- ☐ Layak digunakan tanpa revisi
- ☒ Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
- ☐ Tidak Layak digunakan

*(Mohon beri tanda centang (√) pada kolom sesuai dengan Kesimpulan Bapak/Ibu)

Singaraja, 17 April 2026

Validator/Ahli,



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

NIP. 197403162006042001

Lampiran 6. Uji Validitas Media *Flipbook* Ahli Media Pembelajaran

LEMBAR PENILAIAN AHLI ISI/MATERI

PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK* MATA

KULIAH KULINER BALI PADA MATERI KLASIFIKASI HIDANGAN

BALI PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Mata
Kuliah Kuliner Bali Pada Materi Klasifikasi Hidangan
Bali Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Peneliti : Komang Lely Midayanti

Dosen Pembimbing : 1. Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par
: 2. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd

Nama Validator : Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, 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 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 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, 14 April 2026

Hormat Saya,



Komang Lely Midayanti

NIM. 2215081012

Instrumen Uji Validitas Media *Flipbook* Klasifikasi Hidangan Bali Untuk Ahli
Media Pembelajaran

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 klasifikasi hidangan Bali
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
		5	4	3	2	1	
1	Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan perangkat ajar media	✓					
2	Penyusunan tata letak <i>flipbook</i> rapi	✓					
3	Penggunaan bahasa dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan kaidah EYD	✓					
4	Media <i>flipbook</i> yang disusun sesuai dengan format penulisan buku ajar dalam pembelajaran	✓					
5	Perpaduan warna yang digunakan menarik sehingga meningkatkan motivasi belajar mahasiswa	✓					
6	Kemenarikan <i>background</i> , dan gambar yang digunakan menarik dan sesuai dengan materi	✓					

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		5	4	3	2	1	
7	Navigasi dalam media <i>flipbook</i> mudah digunakan atau dioperasikan	✓					
8	Sensasi <i>flipping</i> seperti buku dalam media <i>flipbook</i> memberikan pengalaman belajar seperti menggunakan buku teks		✓				
9	Media <i>flipbook</i> dapat dipakai berulang kali	✓					
10	Pembelajaran bersifat efisien menggunakan media <i>flipbook</i>	✓					

Saran

:

Kesimpulan

Media Pembelajaran *Flipbook* ini dinyatakan :

- ☐ Layak digunakan tanpa revisi
- ☐ Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
- ☐ Tidak Layak digunakan

*(Mohon beri tanda centang (✓) pada kolom sesuai dengan Kesimpulan Bapak/Ibu)

Singaraja, 27 April - 2026

Validator/Atlit



Dr. Cokorda Irfi Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd

NIP. 197103031997032001

LEMBAR PENILAIAN AHLI ISI/MATERI
PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK* MATA
KULIAH KULINER BALI PADA MATERI KLASIFIKASI HIDANGAN
BALI PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Mata
 Kuliah Kuliner Bali Pada Materi Klasifikasi Hidangan
 Bali Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Peneliti : Komang Lely Midayanti

Dosen Pembimbing : 1. Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par
 : 2. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd

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

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Jurusan : Teknologi Industri

Fakultas : Teknik dan Kejuruan

Instansi/Lembaga : Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan Hormat,

Puji syukur 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 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, 14 April 2026

Hormat Saya,



Komang Lely Midayanti

NIM. 2215081012

Instrumen Uji Validitas Media *Flipbook* Klasifikasi Hidangan Bali Untuk Ahli
Media Pembelajaran

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 klasifikasi hidangan Bali
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
		5	4	3	2	1	
1	Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan perangkat ajar media	✓					
2	Penyusunan tata letak <i>flipbook</i> rapi		✓				
3	Penggunaan bahasa dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan kaidah EYD	✓					
4	Media <i>flipbook</i> yang disusun sesuai dengan format penulisan buku ajar dalam pembelajaran	✓					
5	Perpaduan warna yng digunakan menarik sehingga meningkatkan motivasi belajar mahasiswa	✓					
6	Kemenarikan <i>background</i> , dan gambar yang digunakan menarik dan sesuai dengan materi		✓				

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		5	4	3	2	1	
7	Navigasi dalam media <i>flipbook</i> mudah digunakan atau dioperasikan	√					
8	Sensasi <i>flipping</i> seperti buku dalam media <i>flipbook</i> memberikan pengalaman belajar seperti menggunakan buku teks	√					
9	Media <i>flipbook</i> dapat dipakai berulang kali	√					
10	Pembelajaran bersifat efisien menggunakan media <i>flipbook</i>	√					

Saran :

.....

.....

Kesimpulan

Media Pembelajaran *Flipbook* ini dinyatakan :

- ☐ Layak digunakan tanpa revisi
- ☒ Layak untuk digunakan dengan revisi sesuai saran
- ☐ Tidak Layak digunakan

*(Mohon beri tanda centang (√) pada kolom sesuai dengan Kesimpulan Bapak/Ibu)

Singaraja, 17 April 2026

Validator/Ahli



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

NIP. 197403162006042001

Lampiran 7. RPS Kuliner Bali

PERANGKAT PEMBELAJARAN

MATA KULIAH KULINER BALI

(Silabus, Rencana Perkuliahan Semester (RPS) dan Kontrak Kuliah



PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

2024

A. SILABUS MATA KULIAH

I. IDENTITAS MATA KULIAH

Program Studi	:	Pendidikan Vokasional Seni Kuliner (PVSK)
Mata Kuliah	:	KULINER BALI
Kode Mata Kuliah	:	VSK 120305
Semester	:	III
Sks	:	4
Prasyarat	:	Dasar Tata Boga
Dosen Pengampu	:	Tim Prodi PVSK

II. CP MATA KULIAH

A. CP Sikap (S)

- 1) Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;
- 2) Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
- 3) Bekerjasama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
- 4) Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
- 5) Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;
- 6) Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan;
- 7) Menunjukkan perilaku berdasarkan nilai moral luhur, bersikap empatik dan menghargai adanya perbedaan baik suku, agama, ras, tingkat usia, jenis kelamin, dan status sosial-ekonomi-budaya;
- 8) Mempunyai ketulusan, komitmen dan kesungguhan hati untuk mengembangkan sikap, nilai dan kemampuan peserta didik;
- 9) Memiliki kepribadian dan interaksi sosial yang berempatik dan humanis.

B. CP Pengetahuan (P)

- 1) Menguasai konsep teoretik tentang teoretik tentang kuliner Bali
- 2) Menguasai konsep-konsep tentang Menguasai substansi tentang dinamika kebudayaan Bali
- 3) Menguasai substansi tentang peralatan tradisional yang digunakan dalam pengolahan hidangan Bali
- 4) Menguasai substansi tentang tehnik penyajian yang secara umum digunakan di Bali

C. CP Keterampilan Umum (KU)

- 1) Memiliki kemampuan untuk Menguasai tentang bahan dan bumbu makanan bali
- 2) Memiliki kemampuan untuk untuk mengolah masakan bali
- 3) Memiliki kemampuan untuk untuk menyajikan makanan bali
- 4) Memiliki kemampuan mengenai teknik-teknik yang digunakan dalam masakan bali

D. CP Keterampilan Khusus (KK)

- 1) Memiliki kemampuan untuk menyusun menu-menu makanan bali

III. GARIS BESAR RENCANA PEMBELAJARAN (GBRP)

No	Capaian Pembelajaran	Indikator Pencapaian CP (kemampuan akhir yang ingin dicapai)	Bahan Kajian/Materi Pokok Pembelajaran
1.	S1,2,3,6,7,8,9 P1,3	Menguasai substansi tentang dinamika kebudayaan Bali	1. Menguasai dinamika perkembangan kebudayaan Bali. 2. Mengenal tentang system nilai yang berlaku di Bali. 3. Memahami konsep kehidupan beragama di daerah Bali.
2.	S1,2,3,4,5,6,8,9 P1,2	Menguasai substansi tentang peralatan tradisional yang digunakan dalam pengolahan hidangan Bali	1. Mengenal peralatan persiapan, pengolahan dan penyajian yang biasa digunakan di dapur tradisional Bali. 2. Mampu mengungkapkan fungsi dari masing-masing peralatan yang digunakan di dapur tradisional Bali.
3.	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P3,4 KU1 KK1	Menguasai substansi tentang tehnik penyajian yang secara umum digunakan di Bali	1. Mampu mengungkapkan tehnik pengolahan makan sehari-hari di daerah Bali. 2. Mampu mengungkapkan tehnik pengolahan makanan kesempatan khusus di daerah Bali.

Mengetahui Koordinator Prodi,

Dosen Pengasuh Mata Kuliah,

B. RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

I. IDENTITAS MATA KULIAH

Program Studi	:	Pendidikan Vokasional Seni Kuliner (PVSK)
Mata Kuliah	:	KULINER BALI
Kode Mata Kuliah	:	VSK19305
Semester	:	III
Sks	:	4
Prasyarat	:	Dasar Tata Boga
Dosen Pengampu	:	Tim Prodi PVSK

II. CP MATA KULIAH

A. CP Sikap (S)

- 1) Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;
- 2) Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
- 3) Bekerjasama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
- 4) Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
- 5) Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;
- 6) Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan;
- 7) Menunjukkan perilaku berdasarkan nilai moral luhur, bersikap empatik dan menghargai adanya perbedaan baik suku, agama, ras, tingkat usia, jenis kelamin, dan status sosial-ekonomi-budaya;
- 8) Mempunyai ketulusan, komitmen dan kesungguhan hati untuk mengembangkan sikap, nilai dan kemampuan peserta didik;
- 9) Memiliki kepribadian dan interaksi sosial yang berempatik dan humanis.

B. CP Pengetahuan (P)

- 1). Menguasai konsep teoretik tentang teoretik tentang kuliner Bali
- 2) Menguasai konsep-konsep tentang Menguasai substansi tentang dinamika kebudayaan Bali
- 3) Menguasai substansi tentang peralatan tradisional yang digunakan dalam pengolahan hidangan Bali
- 4) Menguasai substansi tentang tehnik penyajian yang secara umum digunakan di Bali

C. CP Keterampilan Umum (KU)

- 1). Memiliki kemampuan untuk Menguasai tentang bahan dan bumbu makanan bali
- 2).Memiliki kemampuan untuk untuk mengolah masakan bali
- 3).Memiliki kemampuan untuk untuk menyajikan makanan bali
- 4).Memiliki kemampuan mengenai teknik-teknik yang digunakan dalam masakan bali

D. CP Keterampilan Khusus (KK)

- 1). Memiliki kemampuan untuk menyusun menu-menu makanan bali

III. DESKRIPSI MATA KULIAH

Mata kuliah ini membahas tentang: substansi tentang dinamika kebudayaan Bali, substansi tentang peralatan tradisional yang digunakan dalam pengolahan hidangan Bali

IV. RINCIAN KEGIATAN PERKULIAHAN

Minggu / Tatap Muka ke	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian/Materi Pokok/ Rincian Materi	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Alokasi Waktu	Referensi
I	S1,2,3,6,7,8,9	1.1 Kontrak kuliah 1.2 Tujuan dan fungsi pembelajaran kuliner bali 1.3 Mengua sasi dinamika perkembangan kebudayaan Bali.	Mengetahui kontrak kuliah dan mampu menjelaskan tujuan dan fungsi pembelajaran kuliner dan bali	Ceramah dan tanya jawab	Mengkaji kontrak kuliah Mengkaji tujuan dan fungsi kuliner bali	4x50 mnt	
II	S1,2,3,6,7,8,9 P1,2	Mengenal tentang system nilai yang berlaku di Bali.	Mengetahui dan dapat menjelaskan pengertian Mengenal tentang system nilai yang berlaku di Bali.	Ceramah, diskusi, dan tanya jawab	Mengkaji tentang system nilai	4x50 mnt	
III	S1,2,3,6,7,8,9 P1,2	Memahami konsep kehidupan beragama di daerah Bali.	Mengenal konsep kehidupan beragama	Diskusi kelompok, persentasi kelompok,tanya jawab.	Mengenal konsep kehidupan beragama	4x50 mnt	
IV	S1,2,3,6,7,8,9 P1,2	Mengenal peralatan persiapan, pegolahan dan penyajian yang biasa digunakan di dapur tradisional Bali.	Mampu memahami, menjelaskan peralatan dan bahan di dapur tradisional bali	Diskusi kelompok, persentasi kelompok,tanya jawab.	Penanaman konsep	4x50 mnt	
V	S1,2,3,6,7,8,9 P3,4 KU1,2 KK2	Mampu mengungkapkan fungsi dari masing-masing peralatan yang digunakan di dapur tradisional Bali.	Mampu menjelaskan pengertian fungsi peralatan	Diskusi kelompok, persentasi kelompok,tanya jawab.	Fungi peralatan di baliu	4x50 mnt	

VI	S1,2,3,4,5,6, 8,9 P1,2	Mampu mengungkapkann tehnik penyajian makan sehari-hari di daerah Bali.terutama makanan pokok	Mampu menjelaskan tentang makanan pokok	Diskusi kelompok, presentasi kelompok, tanya jawab	Makanan pokok	4x50 mnt
VII		Mampu mengungkapkann tehnik penyajian makan sehari-hari di daerah Bali.terutama makanan lauk pauk	Mampu menjelaskan tentang makanan lauk pauk Mengintegrasikan hasil penelitian yang berjudul : Karakteristik Hidangan Ayam Betutu Sebagai Wisata Kuliner di kabupaten Badung	Diskusi kelompok, presentasi kelompok, tanya jawab	Lauk pauk	4x50 mnt
VIII	S1,2,3,4,5,6, 7,8,9 P3,4 KU1,2,3 KK2	Mampu mengungkapkann tehnik penyajian makan sehari-hari di daerah Bali.terutama makanan sayuran	Mampu menjelaskan tentang makanan sayuran	Diskusi kelompok, presentasi kelompok, tanya jawab	Sayuran	4x50 mnt
IX	-	UTS	-	-	-	2x50 mnt
X	S1,2,3,4,5,6, 7,8,9 P3,4 KU1 KK1,2	Mampu mengungkapkann tehnik penyajian makan sehari-hari di daerah Bali.terutama jajanan dan minum	Mampu menjelaskan tentang makanan sayuran	Diskusi kelompok, presentasi kelompok, tanya jawab	Jajanan dan minuman	4x50 mnt
XI	S1,2,3,4,5,6, 7,8,9 P3,4 KU1 KK1,2	Membuat rancangan praktikum tentang makanan pokok Praktik sesuai rancangan	Menguasai substansi tentang makanan pokok	praktikum	Makanan pokok	4 x 50
	S1,2,3,4,5,6,	Membuat rancangan	Menguasai	praktikum	Makanan	4 x 50

XII	7,8,9 P3,4 KU1 KK1,2	praktikum tentang makanan lauk pauk Praktik sesuai rancangan	substansi tentang makanan lauk pauk		lauk pauk	
XIII	S1,2,3,4,5,6, 7,8,9 P3,4 KU1	Membuat rancangan praktikum tentang makanan sayuran Praktik sesuai rancangan	Menguasai substansi tentang makanan sayuran	praktikum	Makanan sayuran	4 x 50
	KK1,2					
XIV	S1,2,3,4,5,6, 7,8,9 P3,4 KU1 KK1,2	Membuat rancangan praktikum tentang makanan jajanan dan minuman Praktik sesuai rancangan	Menguasai substansi tentang makanan jajanan dan minuman	praktikum	Makanan jajanan dan minuman	4 x 50
XV	S1,2,3,4,5,6, 7,8,9 P3,4 KU1 KK1,2	Membuat rancangan praktikum tentang makanan hidangan kesempatan khusus Praktik sesuai rancangan	Menguasai substansi tentang makanan hidangan kesempatan khusus	praktikum	Makanan kesempatan khusus	4 x 50
XVI	Ujian akhir semester					2 X 50

V. PENILAIAN (KRITERIA, INDIKATOR, BOBOT)

A. Penilaian Proses (bobot 60 %)

1. Sikap (mengacu pada penjabaran deskripsi umum)

C. Acuan Penilaian

Acuan penilaian digunakan “Kisaran (*Antara*) Skala Lima” sebagai berikut.

Skor Persentil	Nilai Skala	Nilai Huruf
96 - 100	4,00	A
91 - 95	3,75	A-
86 - 90	3,25	B+
81 - 85	3,00	B
76 - 80	2,75	B-
65 - 75	2,00	C
40 - 64	1,00	D
0 - 39	0,00	E

EVALUASI

Program Studi	:	Pendidikan Vokasional Seni Kuliner (PVSK)
Mata Kuliah	:	KULINER BALI
Kode Mata Kuliah	:	VSK19305
Semester	:	III
Sks	:	4
Prasyarat	:	Dasar Tata Boga
Dosen Pengampu	:	Tim Prodi PVSK

Soal : UAS

1. Uraikan secara singkat dan jelas konsep makan di Bali!
2. Sebutkan dan jelaskan pola makan pada acara kesempatan khusus!
3. Uraikan dsengan jelas, bagaimana cara pengadaan dan pengolahan hidangan pada cara kemempatan khusus!
4. Sebutkan dan jelaskan penataan hidangan pada acara magibung!

RUBRIK

NO	SOAL	RUBRIK
1	Uraikan secara singkat	Skor
	dan jelas konsep makan di Bali!	25, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Tepat (ST) 20, bila mahasiswa dapat menjawab Tepat (T) 15, bila mahasiswa dapat menjawab Cukup Tepat (CT) 10, bila mahasiswa dapat menjawab Kurang Tepat (KT) 5, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Kurang Tepat (SKT)
2	Sebutkan dan jelaskan pola makan pada acara kesempatan khusus!	Skor 25, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Tepat (ST) 20, bila mahasiswa dapat menjawab Tepat (T) 15, bila mahasiswa dapat menjawab Cukup Tepat (CT) 10, bila mahasiswa dapat menjawab Kurang Tepat (KT) 5, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Kurang Tepat (SKT)
3	Uraikan dsengan jelas, bagaimana cara pengadaan dan pengolahan hidangan pada cara kesempatan khusus!	Skor 25, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Tepat (ST) 20, bila mahasiswa dapat menjawab Tepat (T) 15, bila mahasiswa dapat menjawab Cukup Tepat (CT) 10, bila mahasiswa dapat menjawab Kurang Tepat (KT) 5, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Kurang Tepat (SKT)
4	Sebutkan dan jelaskan penataan hidangan pada acara magibung	Skor 25, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Tepat (ST) 20, bila mahasiswa dapat menjawab Tepat (T) 15, bila mahasiswa dapat menjawab Cukup Tepat (CT) 10, bila mahasiswa dapat menjawab Kurang Tepat (KT) 5, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Kurang Tepat (SKT)

Dosen Pengampu

Koodinator Tingkat,

C. KONTRAK PERKULIAHAN

IDENTITAS MATA KULIAH

Program Studi	:	Pendidikan Vokasional Seni Kuliner (PVSK)
Mata Kuliah	:	KULINER BALI
Kode Mata Kuliah	:	VSK19305
Semester	:	III
Sks	:	4
Prasyarat	:	Dasar Tata Boga
Dosen Pengampu	:	Tim Prodi PVSK

CP MATA KULIAH

A. CP Sikap (S)

- 1) Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;
- 2) Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
- 3) Bekerjasama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
- 4) Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
- 5) Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;
- 6) Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan;
- 7) Menunjukkan perilaku berdasarkan nilai moral luhur, bersikap empatik dan menghargai adanya perbedaan baik suku, agama, ras, tingkat usia, jenis kelamin, dan status sosial-ekonomi-budaya;
- 8) Mempunyai ketulusan, komitmen dan kesungguhan hati untuk mengembangkan sikap, nilai dan kemampuan peserta didik;
- 9) Memiliki kepribadian dan interaksi sosial yang berempatik dan humanis.

B. CP Pengetahuan (P)

- 1).Menguasai konsep teoretik tentang teoretik tentang kuliner Bali
- 2).Menguasai konsep-konsep tentang Menguasai substansi tentang dinamika kebudayaan Bali
- 3).Menguasai substansi tentang peralatan tradisional yang digunakan dalam pengolahan hidangan Bali
- 4).Menguasai substansi tentang tehnik penyajian yang secara umum digunakan di Bali

C. CP Keterampilan Umum (KU)

- 1). Memiliki kemampuan untuk Menguasai tentang bahan dan bumbu makanan bali
- 2). Memiliki kemampuan untuk untuk mengolah masakan bali
- 3). Memiliki kemampuan untuk untuk menyajikan makanan bali
- 4).Memiliki kemampuan mengenai teknik-teknik yang digunakan dalam masakan bali

D. CP Keterampilan Khusus (KK)

- 1). Memiliki kemampuan untuk menyusun menu-menu makanan bali

III. DESKRIPSI MATA KULIAH

Mata kuliah ini membahas tentang: substansi tentang dinamika kebudayaan Bali, substansi tentang peralatan tradisional yang digunakan dalam pengolahan hidangan Bali serta penyajian kuliner Bali.

IV. METODE PEMBELAJARAN

Metode pembelajaran dalam mata kuliah ini menggunakan Ekspositorik, Diskusi Kelompok, Penugasan (individu/kelompok), dan Praktik.

V. BAHAN BACAAN/REFERENSI

1. Risa panti Ariani.2017. Mengenal Kuliner Bali.Pt Grafindo Persada
2. I Made Suandra. 1987. Dharma Caruban

VI. TUGAS DAN KEWAJIBAN

1. Anda diwajibkan untuk membuat makalah secara individual dan kelompok dengan materi yang akan ditentukan oleh dosen.
2. Anda diwajibkan mengikuti Ujian Tengah dan Akhir Semester sesuai dengan jadwal program yang telah ditentukan Fakultas.
 1. Anda diwajibkan mentaati ketentuan selama perkuliahan sebagai berikut :
 - a. Mengikutiperkuliahandenganbaikdantertib (terlambat maks.15 menit)
 - b. Berpakaian dengan sopan dan tidak diperkenankan memakai kaos oblong dan sandal
 - c. Dilarang berkomunikasi dengan HP di dalam kelas saa tperkuliahan 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

VII. 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

Acuan penilaian digunakan skala lima, sebagai berikut.

Skor Persentil	Nilai Skala	Nilai Huruf
96 - 100	4.00	A
91 - 95	3.75	A-
86 - 90	3.25	B+
81 - 85	3.00	B
76 - 80	2.75	B-
65 - 75	2.00	C
40 - 64	1.00	D
0 - 39	0.00	E

VIII. MATERI DAN JADWAL PERKULIAHAN

Minggu / Tatap Muka ke	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian/Materi Pokok/ Rincian Materi
I	S1,2,3,6,7,8,9 P1	1.4 Kontrak kuliah 1.5 Tujuan dan fungsi pembelajaran kuliner bali 1.6 Mengulas dinamika perkembangan kebudayaan Bali.
II	S1,2,3,6,7,8,9 P1,2	4. Mengetahui tentang sistem nilai yang berlaku di Bali.

III	S1,2,3,6,7,8,9 P1,2	Memahami konsep kehidupan beragama di daerah Bali.
IV		Mengenal peralatan persiapan, pengolahan yang biasa digunakan di dapur tradisional Bali
V	S1,2,3,6,7,8,9 P3,4 KU1,2 KK2	Mampu mengungkapkan fungsi dari masing-masing peralatan yang digunakan di dapur tradisional Bali.
VI	S1,2,3,4,5,6,8,9 P1,2	Mampu mengungkapkann tehnik penyajian makan sehari-hari di daerah Bali.terutama makanan pokok
VII		Mampu mengungkapkann tehnik penyajian makan sehari-hari di daerah Bali.terutama makanan lauk pauk
VIII	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P3,4 KU1,2,3 KK2	Mampu mengungkapkann tehnik pengolahan makan sehari-hari di daerah Bali.terutama makanan sayuran
IX	-	UTS
X	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P3,4 KU1 KK1,2	Mampu mengungkapkann tehnik pengolahan makan sehari-hari di daerah Bali.terutama jajanan dan minum
XI	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P3,4 KU1 KK1,2	Membuat rancangan praktikum tentang makanan pokok Praktik sesuai rancangan
XII	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P3,4 KU1 KK1,2	Membuat rancangan praktikum tentang makanan lauk pauk Praktik sesuai rancangan
XIII	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P3,4 KU1 KK1,2	Membuat rancangan praktikum tentang makanan sayuran Praktik sesuai rancangan
XIV	S1,2,3,4,5,6,7,8,9	Membuat rancangan praktikum

	P3,4 KU1 KK1,2	tentang makanan jajanan dan minuman Praktik sesuai rancangan
XV	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P3,4 KU1 KK1,2	Membuat rancangan praktikum tentang makanan hidangan kesempatan kusus Praktik sesuai rancangan
XVI		UAS

Singaraja, 24 Pebruari 2024

Mengetahui

Ketua Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner



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

NIP 197309022002122001



Lampiran 8. Surat Permohonan Pengambilan Data



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

Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116 Telepon (0362) 25570/082141321955

Email : ftk@undiksha.ac.id Laman <https://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 178/UN48.11.6/DI.03.00/2026
 Perihal : Permohonan Pengambilan Data

Singaraja, 20 Juli 2026

Yth. Koorprodi Pendidikan Vokasional
 Seni Kuliner
 Di Tempat

Dengan hormat,

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

Nama : Komang Lely Midayanti
 NIM : 2215081012
 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 Mata Kuliah Kuliner Bali Pada Materi Klasifikasi Hidangan Bali Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Data yang Diperlukan : Untuk Mengetahui tingkat validitas media pembelajaran yang di uji.

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

Mengetahui,
 Ketua Jurusan



Ketut Udy Ariawan
 NIP 197901232010121001

Sekretaris Jurusan



Gede Widavana
 NIP 197301102006041002



**Balai
 Sertifikasi
 Elektronik**

Catatan :

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

Lampiran 9. Surat Pengambilan Data

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

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan bahwa mahasiswa:

Nama	: Komang Lely Midayanti
NIM	: 2215081012
Program Studi	: Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan	: Teknologi Industri
Fakultas	: Teknik dan Kejuruan
Alamat	: Br. Dinas Labak, Desa Anturan. Kab. Buleleng
No. Telp	: 083114541613

Memang benar telah melaksanakan pengambilan data penelitian untuk kebutuhan skripsi mahasiswa dengan judul Pengembangan Media Pembelajaran Flipbook Mata Kuliah Kuliner Bali Pada Materi Klasifikasi Hidangan Bali 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



Komang Lely Midayanti lahir di Anturan, 24 Mei 2004. Penulis merupakan anak ketiga dari pasangan Made Waspada dan Alm Luh Doti. Penulis beralamat di Banjar Labak, Desa Anturan, Kecamatan Buleleng, Kabupaten Buleleng. Penulis menyelesaikan Pendidikan Dasar di SD N 3 Anturan dan lulus pada tahun 2016, selanjutnya penulis melanjutkan Pendidikan di SMP Negeri 4 Singaraja dan lulus pada tahun 2019,

dan penulis lulus dari Pendidikan SMK Negeri 2 Singaraja pada tahun 2022, dan melanjutkan Pendidikan ke jenjang S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha dan sampai dengan penulisan skripsi ini, penulis masih terdaftar aktif sebagai mahasiswi S1 Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.

