

LAMPIRAN



Lampiran 1. Pedoman Wawancara Awal Dosen Pengampu

Pedoman Wawancara Analisis Kebutuhan Sumber Belajar Pengembangan Bahan Ajar Kuliner Eropa Berbasis *Flipbook* Pada Materi *Dessert*

1. Berapa jumlah tenaga pendidik atau dosen yang mengajar mata kuliah Kuliner Eropa?

Jawaban:

Jumlah dosen yang mengajar mata kuliah Kuliner Eropa sebanyak 2 orang yaitu Ibu Dr.Cokorda Istri Raka Marsiti S.Pd., M.Pd. dan juga Ibu Dra. Damianti M.Kes.

2. Sumber belajar apa saja yang digunakan dalam kegiatan belajar mengajar mata kuliah Kuliner Eropa khususnya pada materi *Dessert* ?

Jawaban:

Sumber ajar yang digunakan dalam pembelajaran mata kuliah Kuliner Eropa yaitu berupa modul ajar

3. Pendekatan, metode dan model pembelajaran apa saja yang ibu gunakan selama ini dalam proses pembelajaran *Dessert* mata kuliah Kuliner Eropa?

Jawaban:

Ekpositorik dan inkuiri ceramah, diskusi dan tanya jawab kelompok untuk materi praktikum metodenya ya praktikum di laboratorium

4. Apa saja media pembelajaran yang ibu gunakan dalam kegiatan belajar mengajar materi *Dessert* pada mata kuliah Kuliner Eropa?

Jawaban:

Media yang digunakan yaitu melalui laman *E-learning* dari pihak kampus, PPT, serta link video dari youtube dan video pembelajaran yang sudah dikembangkan oleh mahasiswa untuk menambah referensi dan wawasan mahasiswa.

5. Sarana dan prasarana apa saja yang tersedia di kampus untuk mendukung proses pembelajaran materi *Dessert* pada mata kuliah Kuliner Eropa?

Jawaban:

Sarana dan prasarana yang ada di kampus layanan internet gratis bagi setiap mahasiswa aktif, LCD dan Proyektor

6. Bagaimana karakteristik belajar mahasiswa prodi PVS Kuliner dalam proses pembelajaran *Dessert* pada mata kuliah Kuliner Eropa ?

Jawaban:

Karakteristik belajar mahasiswa itu sekarang lebih ke *digital native* karna sudah zamannya yang tidak bisa lepas dari teknologi dan gaya belajarnya pun ada yang mudah memahami materi juga ada yang sulit memahami materi.

7. Apa yang menjadi faktor permasalahan atau kendala yang sekiranya menghambat proses pembelajaran *Dessert* pada mata kuliah Kuliner Eropa?

Jawaban:

Tidak ada permasalahan yang begitu berarti hanya saja mungkin pada media belajar yang perlu untuk terus diupgrade mengingat ilmu memang harus perlu terbarukan, sehingga media ajar juga harus mampu mengimbangi dan memfasilitasi dengan baik.

8. Apakah ibu sebelumnya sudah pernah menerapkan media pembelajaran *Flipbook* pada pembelajaran *Dessert* Kuliner Eropa ?

Jawaban:

Ya sudah pernah namun bukan materi *Dessert* pada mata kuliah Kuliner Eropa.

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

Jawaban:

Ya tentu, karna mengikuti perkembangan zaman sehingga media belajar diupgrade lebih variatif lagi mengingat ilmu memang harus perlu terbarukan.

10. Konten atau format apa saja yang diharapkan ibu dimuat di dalam *Flipbook* ini untuk membantu proses pembelajaran materi *Dessert* mata kuliah Kuliner Eropa?

Jawaban:

Yang jelas kontennya harus sesuai dengan silabus dan rancangan pembelajaran semester (RPS).

11. Bagaimana pandangan ibu sebagai dosen pengampu mata kuliah Kuliner Eropa, terhadap pengembangan *Flipbook* sebagai salah satu referensi mahasiswa dalam mendukung proses pembelajaran *Dessert* pada mata

kuliah Kuliner Eropa?

Jawaban:

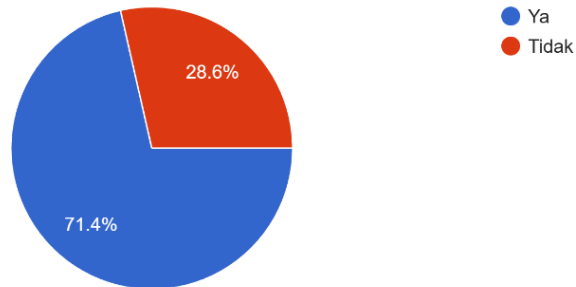
Pandangan saya sangat senang dan antusias karna dapat mendukung proses pembelajaran.



Lampiran 2. Hasil Kuesioner Analisis Kebutuhan Peserta Didik

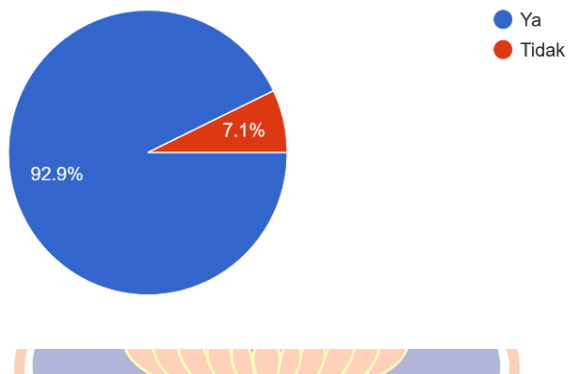
Apakah mata kuliah Kuliner Eropa khususnya materi Dessert mudah dipahami?

28 responses



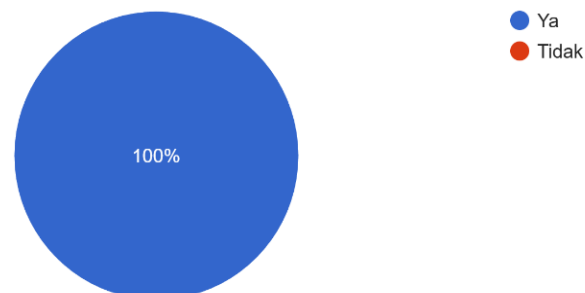
Apakah anda tebiasa menggunakan E-learning dalam proses pembelajaran Kuliner Eropa?

28 responses



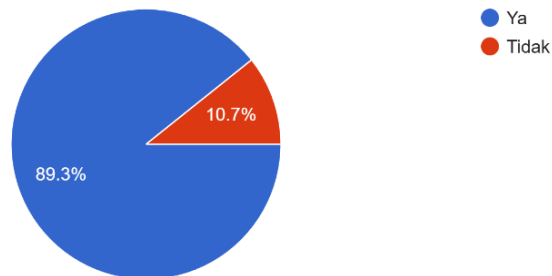
Apakah anda memiliki perangkat seperti handphone dan laptop untuk menunjang proses perkuliahan ?

28 responses



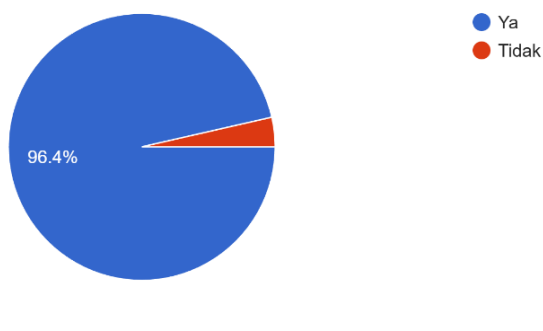
Apakah anda merasa kekurangan variasi sumber belajar pada mata kuliah Kuliner Eropa, khususnya materi Dessert?

28 responses



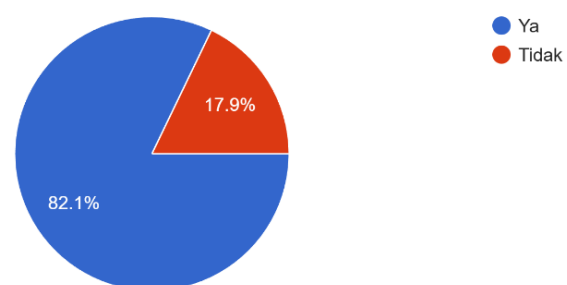
Apakah anda merasa diperlukan pengembangan media pembelajaran yang variatif pada mata kuliah Kuliner Eropa, khususnya materi Dessert?

28 responses



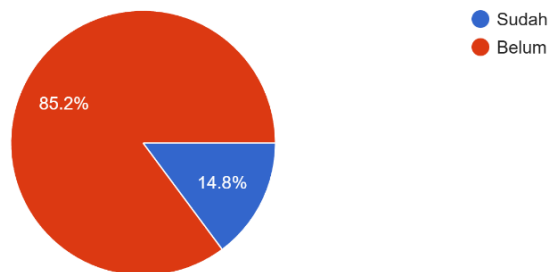
Apakah sebelumnya anda mengenal flipbook ?

28 responses



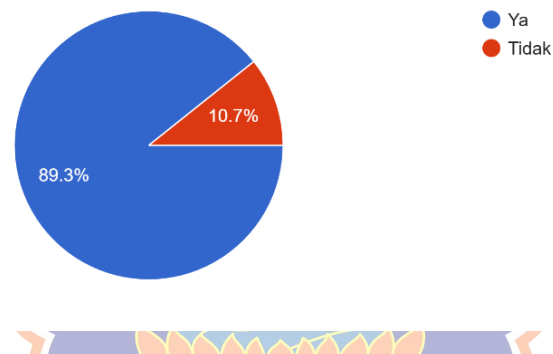
Apakah anda sudah pernah menemukan bahan ajar materi Dessert yang menggunakan media flipbook?

27 responses



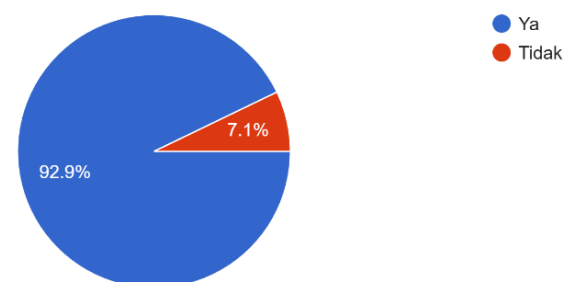
Apakah anda lebih tertarik jika materi Dessert pada mata kuliah Kuliner Eropa disajikan dalam bentuk flipbook yang dilengkapi dengan gambar, au... dan vidio untuk membangkitkan motivasi belajar?

28 responses



Apakah anda setuju jika peneliti mengembangkan bahan ajar berbasis flipbook pada materi Dessert ?

28 responses



Lampiran 3. Uji Instrumen Validitas Media Oleh Ahli Instrumen1

Instrumen Uji Validitas Media Pembelajaran *Flipbook* Materi *Dessert* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Petunjuk:

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

No	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan perangkat ajar	✓		
2.	Penyusunan tata letak media <i>flipbook</i> rapi	✓		
3	Penggunaan bahasa dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan EYD	✓		
4	Media <i>flipbook</i> yang dibuat sesuai dengan format penulisan buku ajar dalam pembelajaran	✓		
5	Paduan warna yang digunakan dalam media <i>flipbook</i> menarik	✓		
6	Desain ilustrasi gambar dalam media <i>flipbook</i> dapat menunjang suasana pembelajaran	✓		
7	Navigasi dalam media <i>flipbook</i> mudah digunakan	✓		
8	Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan	✓		
9	Media <i>flipbook</i> bersifat efisien dalam pembelajaran	✓		
10	Media <i>flipbook</i> dapat dibaca dan dipakai berulang kali	✓		

Kritik dan Masukan :

.....

.....

.....

Kesimpulan :

Instrumen uji validitas media *flipbook* materi *dessert* pada mata kuliah Kuliner

Eropa dinyatakan :

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

Singaraja, 9 Maret 2026

Penilai,



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

NIP. 197104212002122001

Lampiran 4. Uji Instrumen Validitas Media Oleh Ahli Instrumen2

Instrumen Uji Validitas Media Pembelajaran *Flipbook* Materi *Dessert* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Petunjuk:

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

No	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan perangkat ajar	✓		
2.	Penyusunan tata letak media <i>flipbook</i> rapi	✓		
3	Penggunaan bahasa dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan EYD	✓		
4	Media <i>flipbook</i> yang dibuat sesuai dengan format penulisan buku ajar dalam pembelajaran	✓		
5	Paduan warna yang digunakan dalam media <i>flipbook</i> menarik	✓		
6	Desain ilustrasi gambar dalam media <i>flipbook</i> dapat menunjang suasana pembelajaran	✓		
7	Navigasi dalam media <i>flipbook</i> mudah digunakan	✓		
8	Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan	✓		
9	Media <i>flipbook</i> bersifat efisien dalam pembelajaran	✓		
10	Media <i>flipbook</i> dapat dibaca dan dipakai berulang kali	✓		

Kritik dan Masukan :

.....

.....

.....

Kesimpulan :

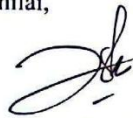
Instrumen uji validitas media *flipbook* materi *dessert* pada mata kuliah Kuliner

Eropa dinyatakan :

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

Singaraja, 10 Maret 2026

Penilai,



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

NIP. 197403162006042001

Lampiran 5. Uji Instrumen Validitas Desain Oleh Ahli Instrumen1

Uji Instrumen Validitas Desain Pembelajaran *Flipbook* Materi *Dessert* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Petunjuk:

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

No	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Tata letak video dapat disaksikan dengan jelas	✓		
2.	Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar	✓		
3.	Media <i>flipbook</i> diharapkan mempermudah kegiatan belajar mengajar dalam materi <i>dessert</i>	✓		
4.	Media <i>flipbook</i> dapat memberi variasi pembelajaran pada mata kuliah Kuliner Eropa	✓		
5.	Media <i>flipbook</i> mudah digunakan oleh mahasiswa dalam mendukung proses pembelajaran	✓		
6.	Navigasi dan petunjuk penggunaan dalam media <i>flipbook</i> membantu mahasiswa mengakses materi pembelajaran secara mandiri	✓		
7.	Ukuran huruf dalam media <i>flipbook</i> <i>dessert</i> terbaca dengan jelas	✓		
8.	Contoh gambar dalam media <i>flipbook</i> terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓		
9.	Visual dalam video media <i>flipbook</i> terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓		

10	Audio dalam video dalam media <i>flipbook</i> terdengar jelas untuk mendukung materi ajar	✓		
11.	Tampilan desain media <i>flipbook</i> <i>dessert</i> menarik	✓		

Kritik dan Masukan :

.....

.....

.....

Kesimpulan :

Instrumen uji validitas desain *flipbook* materi *dessert* pada mata kuliah Kuliner Eropa dinyatakan :

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

Singaraja, 9 Maret 2026

Penilai,



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

NIP. 197104212002122001

Lampiran 6. Uji Instrumen Validitas Desain Oleh Ahli Instrumen2

Uji Instrumen Validitas Desain Pembelajaran *Flipbook* Materi *Dessert* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Petunjuk:

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

No	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Tata letak video dapat disaksikan dengan jelas	✓		
2.	Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar	✓		
3.	Media <i>flipbook</i> diharapkan mempermudah kegiatan belajar mengajar dalam materi <i>dessert</i>	✓		
4.	Media <i>flipbook</i> dapat memberi variasi pembelajaran pada mata kuliah Kuliner Eropa	✓		
5.	Media <i>flipbook</i> mudah digunakan oleh mahasiswa dalam mendukung proses pembelajaran	✓		
6.	Navigasi dan petunjuk penggunaan dalam media <i>flipbook</i> membantu mahasiswa mengakses materi pembelajaran secara mandiri	✓		
7.	Ukuran huruf dalam media <i>flipbook</i> <i>dessert</i> terbaca dengan jelas	✓		
8.	Contoh gambar dalam media <i>flipbook</i> terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓		
9.	Visual dalam video media <i>flipbook</i> terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓		

Lampiran 7. Uji Instrumen Validitas Materi Oleh Ahli Instrumen1

Uji Instrumen Validitas Isi/Materi *Flipbook* Materi *Dessert* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Petunjuk:

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

No	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Materi yang disajikan dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan RPS mata kuliah Kuliner Eropa yang meliputi pengertian & fungsi <i>dessert</i> , jenis-jenis & klasifikasi <i>dessert</i> , alat & bahan pembuatan <i>dessert</i> , sauce <i>dessert</i> , penyajian & garnish <i>dessert</i> , teknik menghias dan pembuatan <i>dessert</i>	✓		
2.	Materi yang disajikan dalam media <i>flipbook</i> runtut sesuai dengan alur pembelajaran mulai dari pengertian & fungsi, jenis & klasifikasi, alat & bahan, sauce <i>dessert</i> , teknik penyajian & garnish, teknik menghias <i>dessert</i> dan tahapan pembuatan <i>dessert</i>	✓		
3.	Materi yang disajikan dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan capaian pembelajaran (CPMK) yang meliputi 1. Menjelaskan pengertian dan fungsi <i>dessert</i> 2. Menyebutkan jenis-jenis dan klasifikasi <i>dessert</i> 3. Mengidentifikasi alat dan bahan dasar pembuatan <i>dessert</i> 4. Memahami sauce <i>dessert</i> 5. Menjelaskan teknik penyajian	✓		

No	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
	dan garnish <i>dessert</i> 6. Menjelaskan teknik menghias <i>dessert</i> 7. Mempraktekkan pembuatan <i>dessert</i>			
4.	Evaluasi sesuai dengan capaian pembelajaran (CPMK) yaitu mampu menjelaskan konsep <i>dessert</i> serta mempraktikkan pengolahan hidangan <i>dessert</i>	✓		
5.	Penulisan materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan format penulisan <i>flipbook</i> dalam pembelajaran	✓		
6.	Bahasa yang digunakan dalam materi <i>flipbook</i> baku sesuai dengan EYD	✓		
7.	Penggunaan kalimat dalam media <i>flipbook</i> mudah dipahami	✓		
8.	Sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan	✓		
9.	Sajian materi menarik sehingga meningkatkan pemahaman dalam materi <i>dessert</i>	✓		
10.	<i>Flipbook</i> mudah diakses berulang kali	✓		

Kritik dan Masukan :

.....

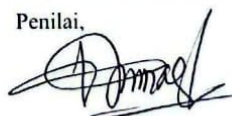
Kesimpulan :

Instrumen uji validitas isi *flipbook* materi *dessert* pada mata kuliah Kuliner Eropa dinyatakan :

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

Singaraja, 9 Maret 2026

Penilai,



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

NIP. 197104212002122001

Lampiran 8. Uji Instrumen Validitas Materi Oleh Ahli Instrumen2

Uji Instrumen Validitas Isi/Materi *Flipbook* Materi *Dessert* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

Petunjuk:

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

No	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Materi yang disajikan dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan RPS mata kuliah Kuliner Eropa yang meliputi pengertian & fungsi <i>dessert</i> , jenis-jenis & klasifikasi <i>dessert</i> , alat & bahan pembuatan <i>dessert</i> , sauce <i>dessert</i> , penyajian & garnish <i>dessert</i> , teknik menghias dan pembuatan <i>dessert</i>	✓		
2.	Materi yang disajikan dalam media <i>flipbook</i> runtut sesuai dengan alur pembelajaran mulai dari pengertian & fungsi, jenis & klasifikasi, alat & bahan, sauce <i>dessert</i> , teknik penyajian & garnish, teknik menghias <i>dessert</i> dan tahapan pembuatan <i>dessert</i>	✓		
3.	Materi yang disajikan dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan capaian pembelajaran (CPMK) yang meliputi 1. Menjelaskan pengertian dan fungsi <i>dessert</i> 2. Menyebutkan jenis-jenis dan klasifikasi <i>dessert</i> 3. Mengidentifikasi alat dan bahan dasar pembuatan <i>dessert</i> 4. Memahami sauce <i>dessert</i> 5. Menjelaskan teknik penyajian	✓		

No	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
	dan garnish <i>dessert</i> 6. Menjelaskan teknik menghias <i>dessert</i> 7. Mempraktekkan pembuatan <i>dessert</i>			
4.	Evaluasi sesuai dengan capaian pembelajaran (CPMK) yaitu mampu menjelaskan konsep <i>dessert</i> serta mempraktikkan pengolahan hidangan <i>dessert</i>	✓		
5.	Penulisan materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan format penulisan <i>flipbook</i> dalam pembelajaran	✓		
6.	Bahasa yang digunakan dalam materi <i>flipbook</i> baku sesuai dengan EYD	✓		
7.	Penggunaan kalimat dalam media <i>flipbook</i> mudah dipahami	✓		
8.	Sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan	✓		
9.	Sajian materi menarik sehingga meningkatkan pemahaman dalam materi <i>dessert</i>	✓		
10.	<i>Flipbook</i> mudah diakses berulang kali	✓		

Kritik dan Masukan :

.....

Kesimpulan :

Instrumen uji validitas isi *flipbook* materi *dessert* pada mata kuliah Kuliner Eropa dinyatakan :

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

Singaraja, 9 Maret 2026

Penilai,



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

NIP. 197104212002122001

Lampiran 9 Hasil Uji Validitas Media Oleh Ahli Materi 1

Instrumen Uji Validitas Media *Flipbook* Materi *Dessert* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa Oleh Ahli Isi/Materi

Petunjuk:

4. Mohon baca dengan cermati dan teliti setiap butir pernyataan, kemudian beri tanda centang (✓) pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan pendapat Ibu.
5. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut :
 - 5 : Sangat Setuju
 - 4 : Setuju
 - 3 : Cukup Setuju
 - 2 : Tidak Setuju
 - 1 : Sangat Tidak Setuju
6. Ibu dapat memberikan saran dan masukan pada kolom yang telah disediakan.

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1.	Materi yang disajikan dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan RPS mata kuliah Kuliner Eropa yang meliputi pengertian & fungsi <i>dessert</i> , jenis-jenis & klasifikasi <i>dessert</i> , alat & bahan pembuatan <i>dessert</i> , sauce <i>dessert</i> , penyajian & garnish <i>dessert</i> , teknik menghias dan pembuatan <i>dessert</i>					✓	
2.	Materi yang disajikan dalam media <i>flipbook</i> runtut sesuai dengan alur pembelajaran mulai dari pengertian & fungsi, jenis & klasifikasi, alat & bahan, sauce <i>dessert</i> , teknik penyajian & garnish, teknik menghias <i>dessert</i> dan tahapan pembuatan <i>dessert</i>					✓	

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
3.	Materi yang disajikan dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan capaian pembelajaran (CPMK7) yang meliputi 1. Menjelaskan pengertian dan fungsi <i>dessert</i> 2. Menyebutkan jenis-jenis dan klasifikasi <i>dessert</i> 3. Mengidentifikasi alat dan bahan dasar pembuatan <i>dessert</i> 4. Memahami <i>sauce dessert</i> 5. Menjelaskan teknik penyajian dan <i>garnish dessert</i> 6. Menjelaskan teknik menghias <i>dessert</i> 7. Mempraktekkan pembuatan <i>dessert</i>				✓		
4.	Evaluasi sesuai dengan capaian pembelajaran (CPMK7) yaitu mampu menjelaskan konsep <i>dessert</i> serta mempraktikkan pengolahan hidangan <i>dessert</i>				✓		
5.	Penulisan materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan format penulisan <i>flipbook</i> yang meliputi, cover, kata pengantar, daftar isi, pendahuluan, pembahasan, rangkuman, evaluasi, glosarium, dan daftar pustaka					✓	
6.	Bahasa yang digunakan dalam penulisan materi <i>flipbook</i> bersifat baku dan sesuai dengan Ejaan yang Disempurnakan (EYD)				✓		
7.	Penggunaan kalimat dalam media <i>flipbook</i> mudah dipahami/tidak ambigu				✓		
8.	Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti membuka buku teks					✓	

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
9.	Sajian materi menarik sehingga meningkatkan antusias peserta didik dalam pembelajaran materi <i>dessert</i>					✓	
10.	<i>Flipbook</i> mudah diakses melalui perangkat digital seperti smartphone dan laptop secara berulang kali					✓	

Kesimpulan :

Media pembelajaran *flipbook* ini dinyatakan :

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

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

Kritik dan Masukan :

sebaiknya dengan premis

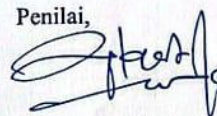
.....

.....

.....

Singaraja, 15 April 2020

Penilai,



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

NIP. 197107111999032001

Lampiran 10 Hasil Uji Validitas Media Oleh Ahli Materi 2

Instrumen Uji Validitas Media *Flipbook* Materi *Dessert* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa Oleh Ahli Isi/Materi

Petunjuk:

1. Mohon baca dengan cermati dan teliti setiap butir pernyataan, kemudian beri tanda centang (✓) pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan pendapat Ibu.
2. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut :
5 : Sangat Setuju
4 : Setuju
3 : Cukup Setuju
2 : Tidak Setuju
1 : Sangat Tidak Setuju
3. Ibu dapat memberikan saran dan masukan pada kolom yang telah disediakan.

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1.	Materi yang disajikan dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan RPS mata kuliah Kuliner Eropa yang meliputi pengertian & fungsi <i>dessert</i> , jenis-jenis & klasifikasi <i>dessert</i> , alat & bahan pembuatan <i>dessert</i> , sauce <i>dessert</i> , penyajian & garnish <i>dessert</i> , teknik menghias dan pembuatan <i>dessert</i>					✓	
2.	Materi yang disajikan dalam media <i>flipbook</i> runtut sesuai dengan alur pembelajaran mulai dari pengertian & fungsi, jenis & klasifikasi, alat & bahan, sauce <i>dessert</i> , teknik penyajian & garnish, teknik menghias <i>dessert</i> dan tahapan pembuatan <i>dessert</i>					✓	

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
3.	Materi yang disajikan dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan capaian pembelajaran (CPMK7) yang meliputi 1. Menjelaskan pengertian dan fungsi <i>dessert</i> 2. Menyebutkan jenis-jenis dan klasifikasi <i>dessert</i> 3. Mengidentifikasi alat dan bahan dasar pembuatan <i>dessert</i> 4. Memahami <i>sauce dessert</i> 5. Menjelaskan teknik penyajian dan garnish <i>dessert</i> 6. Menjelaskan teknik menghias <i>dessert</i> 7. Mempraktekkan pembuatan <i>dessert</i>					✓	
4.	Evaluasi sesuai dengan capaian pembelajaran (CPMK7) yaitu mampu menjelaskan konsep <i>dessert</i> serta mempraktikkan pengolahan hidangan <i>dessert</i>					✓	
5.	Penulisan materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan format penulisan <i>flipbook</i> yang meliputi, cover, kata pengantar, daftar isi, pendahuluan, pembahasan, rangkuman, evaluasi, glosarium, dan daftar pustaka					✓	
6.	Bahasa yang digunakan dalam penulisan materi <i>flipbook</i> bersifat baku dan sesuai dengan Ejaan yang Disempurnakan (EYD)				✓		
7.	Penggunaan kalimat dalam media <i>flipbook</i> mudah dipahami/tidak ambigu					✓	
8.	Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti membuka buku teks					✓	

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
9.	Sajian materi menarik sehingga meningkatkan antusias peserta didik dalam pembelajaran materi <i>dessert</i>					✓	
10.	<i>Flipbook</i> mudah diakses melalui perangkat digital seperti smartphone dan laptop secara berulang kali					✓	

Kesimpulan :

Media pembelajaran *flipbook* ini dinyatakan :

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

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

Kritik dan Masukan :

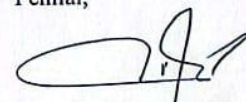
.....

.....

.....

Singaraja, 19 April 2026

Penilai,



(Dra. Damiati, M.Kes.)

NIP. 196502191991032001

Lampiran 11 Hasil Uji Validitas Media Oleh Ahli Desain 1

Instrumen Uji Validitas Media *Flipbook* Materi *Dessert* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa Oleh Ahli Desain Pembelajaran

Petunjuk:

1. Mohon baca dengan cermati dan teliti setiap butir pernyataan, kemudian beri tanda centang (✓) pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan pendapat Ibu.
2. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut :
 - 5 : Sangat Setuju
 - 4 : Setuju
 - 3 : Cukup Setuju
 - 2 : Tidak Setuju
 - 1 : Sangat Tidak Setuju
3. Ibu dapat memberikan saran dan masukan pada kolom yang telah disediakan.

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1.	Tata letak video dapat disaksikan dengan jelas					✓	
2.	Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar					✓	
3.	Media <i>flipbook</i> diharapkan mempermudah kegiatan belajar mengajar dalam materi <i>dessert</i>					✓	
4.	Media <i>flipbook</i> dapat memberi variasi pembelajaran pada mata kuliah Kuliner Eropa					✓	
5.	Media <i>flipbook</i> mudah digunakan oleh mahasiswa dalam mendukung proses pembelajaran					✓	
6.	Navigasi dan petunjuk penggunaan dalam media <i>flipbook</i> membantu mahasiswa mengakses materi pembelajaran secara mandiri					✓	
7.	Ukuran huruf dalam media <i>flipbook</i> <i>dessert</i> terbaca dengan jelas					✓	

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
8.	Contoh gambar dalam media <i>flipbook</i> terlihat jelas untuk mendukung materi ajar					√	
9.	Visual dalam video media <i>flipbook</i> terlihat jelas untuk mendukung materi ajar					√	
10.	Audio dalam video dalam media <i>flipbook</i> terdengar jelas untuk mendukung materi ajar					√	
11.	Tampilan desain media <i>flipbook</i> <i>dessert</i> menarik				√		

Kesimpulan :

Media pembelajaran *flipbook* ini dinyatakan :

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

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

Kritik dan Masukan :

.....

.....

.....

Singaraja, 19 April 2026

Penilai,



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

NIP. 197104212002122001

Lampiran 12 Hasil Uji Validitas Media Oleh Ahli Desain 2

Instrumen Uji Validitas Media *Flipbook* Materi *Dessert* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa Oleh Ahli Desain Pembelajaran

Petunjuk:

1. Mohon baca dengan cermati dan teliti setiap butir pernyataan, kemudian beri tanda centang (✓) pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan pendapat Ibu.
2. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut :
5 : Sangat Setuju
4 : Setuju
3 : Cukup Setuju
2 : Tidak Setuju
1 : Sangat Tidak Setuju
3. Ibu dapat memberikan saran dan masukan pada kolom yang telah disediakan.

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1.	Tata letak video dapat disaksikan dengan jelas					✓	
2.	Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar					✓	
3.	Media <i>flipbook</i> diharapkan mempermudah kegiatan belajar mengajar dalam materi <i>dessert</i>					✓	
4.	Media <i>flipbook</i> dapat memberi variasi pembelajaran pada mata kuliah Kuliner Eropa					✓	
5.	Media <i>flipbook</i> mudah digunakan oleh mahasiswa dalam mendukung proses pembelajaran					✓	
6.	Navigasi dan petunjuk penggunaan dalam media <i>flipbook</i> membantu mahasiswa mengakses materi pembelajaran secara mandiri					✓	
7.	Ukuran huruf dalam media <i>flipbook</i> <i>dessert</i> terbaca dengan jelas				✓		

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
8.	Contoh gambar dalam media <i>flipbook</i> terlihat jelas untuk mendukung materi ajar				✓		
9.	Visual dalam video media <i>flipbook</i> terlihat jelas untuk mendukung materi ajar					✓	
10.	Audio dalam video dalam media <i>flipbook</i> terdengar jelas untuk mendukung materi ajar					✓	
11.	Tampilan desain media <i>flipbook</i> <i>dessert</i> menarik					✓	

Kesimpulan :

Media pembelajaran *flipbook* ini dinyatakan :

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

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

Kritik dan Masukan :

.....

Singaraja, 18 April 2026

Penilai,



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

NIP. 197403162006042001

Lampiran 13 Hasil Uji Validitas Media Oleh Ahli Media Pembelajaran 1

Instrumen Uji Validitas Media *Flipbook* Materi *Dessert* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa Oleh Ahli Media Pembelajaran

Petunjuk:

1. Mohon baca dengan cermati dan teliti setiap butir pernyataan, kemudian beri tanda centang (√) pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan pendapat Ibu.
2. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut :
 - 5 : Sangat Setuju
 - 4 : Setuju
 - 3 : Cukup Setuju
 - 2 : Tidak Setuju
 - 1 : Sangat Tidak Setuju
3. Ibu dapat memberikan saran dan masukan pada kolom yang telah disediakan.

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1.	Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan perangkat ajar					√	
2.	Penyusunan tata letak media <i>flipbook</i> rapi				√		
3.	Penggunaan bahasa dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan EYD					√	
4.	Media <i>flipbook</i> yang dibuat sesuai dengan format penulisan buku ajar dalam pembelajaran				√		
5.	Paduan warna yang digunakan dalam media <i>flipbook</i> menarik					√	
6.	Desain ilustrasi gambar dalam media <i>flipbook</i> dapat menunjang suasana pembelajaran					√	
7.	Navigasi dalam media <i>flipbook</i> mudah digunakan					√	
8.	Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan					√	
9.	Media <i>flipbook</i> bersifat efisien dalam pembelajaran					√	

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
10.	Media <i>flipbook</i> dapat dibaca dan dipakai berulang kali					✓	

Kesimpulan :

Media pembelajaran *flipbook* ini dinyatakan :

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

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

Kritik dan Masukan :

.....

.....

.....



Singaraja, 19 April 2026

Penilai,

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

NIP. 197104212002122001

Lampiran 14 Hasil Uji Validitas Media Oleh Ahli Media Pembelajaran 2

Instrumen Uji Validitas Media *Flipbook* Materi *Dessert* Pada Mata Kuliah Kuliner Eropa Oleh Ahli Media Pembelajaran

Petunjuk:

1. Mohon baca dengan cermati dan teliti setiap butir pernyataan, kemudian beri tanda centang (✓) pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan pendapat Ibu.
2. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut :
 5 : Sangat Setuju
 4 : Setuju
 3 : Cukup Setuju
 2 : Tidak Setuju
 1 : Sangat Tidak Setuju
3. Ibu dapat memberikan saran dan masukan pada kolom yang telah disediakan.

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
1.	Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan perangkat ajar				✓		
2.	Penyusunan tata letak media <i>flipbook</i> rapi				✓		
3.	Penggunaan bahasa dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan EYD					✓	
4.	Media <i>flipbook</i> yang dibuat sesuai dengan format penulisan buku ajar dalam pembelajaran					✓	
5.	Paduan warna yang digunakan dalam media <i>flipbook</i> menarik					✓	
6.	Desain ilustrasi gambar dalam media <i>flipbook</i> dapat menunjang suasana pembelajaran					✓	
7.	Navigasi dalam media <i>flipbook</i> mudah digunakan					✓	
8.	Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan					✓	

No	Pernyataan	Skor					Keterangan
		1	2	3	4	5	
9.	Media <i>flipbook</i> bersifat efisien dalam pembelajaran					✓	
10.	Media <i>flipbook</i> dapat dibaca dan dipakai berulang kali					✓	

Kesimpulan :

Media pembelajaran *flipbook* ini dinyatakan :

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

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

Kritik dan Masukan :

.....

.....

.....

Singaraja, 18 April 2026

Penilai,



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

NIP. 197403162006042001

Lampiran 15 Rencana Pembelajaran Semester (RPS)

Mata Kuliah : KULINER EROPA
Kode Mata Kuliah : VSKS120304
SKS : 4 sks
Semester : III(Tiga)
Dosen : Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.,M.Pd

PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

2024


UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS : TEKNIK DAN KEJURUAN
JURUSAN : TEKNOLOGI INDUSTRI
PROGRAMSTUDI : PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

Mata Kuliah (MK)	Kode	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Tanggal Penyusunan
Kuliner Eropa	VSKS120304	Akademik Kependidikan	4	III	Juni 2024
Otorisasi	Dosen Pengembang RPS		Koordinator 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				
	Juni 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 lingkungannya.
	Pengetahuan (P)	
	P4	Memiliki pengetahuan yang terkait dengan keterampilan bidang kuliner eropa secara spesifik, sebagai dasar implementasi kinerja dalam bidang keahliannya.
	P5	Memiliki pengetahuan dan teknologi secara umum yang dibutuhkan dalam kuliner eropa 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.
	Keterampilan 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 kuliner eropa dan/atau melanjutkan studi pada jenjang yang lebih tinggi ataupun profesi.
	CP MK	
	CPMK1	Stock and sauce
	CPMK2	Potongan sayur, daging, ayam dan ikan
	CPMK3	Appetizer
	CPMK4	Soup
	CPMK5	entree
	CPMK6	Maincourse
	CPMK7	Dessert

Deskripsi Singkat MataKuliah	Mata kuliah ini membahas tentang: (1) Bahan dan bumbu makanan kontinental, (2) teknik-teknik yang digunakan dalam makakan kontinental, (3) alat dan bahan dalam pengolahan makanan kontinental, (4) jenis - jenis makanan continental, (5) mengolah dan menyajikan makanan continental
Materi Pembelajaran/ PokokBahasan/Tema	1. Stock and sauce
	2. Potongan sayur, daging, ayam dan ikan
	3. <i>Appetizer</i>
	4. Soup
	5. entree
	6. Maincourse
	7. <i>Dessert</i>
Pustaka	Utama
	1. Pengetahuan Dasar Pengolahan Makanan Eropa, Retno Widyati. PT Gramedia Widiasarana Indonesia, Jakarta, 2004.
	2. Pengolahan makanan, Suarti Mochantoyo, Suwarti Azwar, BA Pratiwi, Dra. Ermainis, .angkasa Bandung
	Pendukung
	1. Petunjuk Praktikum Pengelolaan Makanan Kontinental, oleh Cok Istri Raka Marsiti, S.pd., M.pd 2007.

Dosen Pengampu	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.,M.Pd						
Mata Kuliah	Kuliner Eropa						
Mg ke-	Kemampuan Akhir Tiap 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	Mampu menjelaskan bahan dan bumbu makanan continental serta alat dan bahan yang digunakan dalam pengolahan makanan kontinental	1.1 Bahan dan bumbu makanan continental 1.2 Alat dan bahan yang digunakan dalam pengolahan makanan kontinental	Project Based Learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	Elarning Undiksha Course: MATA KULIAH KULINER EROPA	Mengkaji mengenai bumbu makanan serta alat dan bahan dalam pengelolaan makanan kontinental	a. sikap 10% b. partisipasi 10% c. penyelesaian produk 40% d. kognitif 40%

2	Mampu menjelaskan dan memahami mengenai teknik memasak eropa serta mampu menjelaskan persiapan peralatan dan bahan dalam pengolahan makanan	2.1 Teknik memasak makanan eropa 2.2 Persiapan peralatan dan bahan dalam pengolahan makanan eropa	Project Based Learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	Elarning Undiksha Course: MATA KULIAH KULINER EROPA	Mengkaji teknik memasak makanan eropa mengkaji persiapan peralatan dan bahan dalam ntal	a. sikap 10% b. partisipasi 10% c. penyelesaian produk 40% d. koqnitif 40%
3-4	Mampu menjelaskan dan mendeskripsikan tentang struktur menu makanan eropa serta menjelaskan, memahami, dan mendeskripsikan jenis	3.1 Struktur menu makanan eropa 3.2 Jenis atau type menu 3.3 Pengertian dari entrée	Project Based Learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	Elarning Undiksha Course: MATA KULIAH KULINER EROPA	Mengkaji struktur menu makanan eropa mengkaji jenis atau type menu srta pengertian dari entrée dan maincourse	a. sikap 10% b. partisipasi 10% c. penyelesaian produk 40% d. koqnitif 40%

9	Mampu menjelaskan mengenai sandwich serta jenis-jenis sandwich dan fungsi sandwich	5.2 pengertian sandwich 6.3 Jenis-jenis sandwich 6.4 Fungsi sandwich	Project Based Learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	Elarning Undiksha Course: MATA KULIAH KULINER EROPA	Mengkaji macam-macam sandwich	a. sikap 10% b. partisipasi 10% c. penyelesaian produk 40% d. koqnitif 40%
10	Mampu menjabarkan tentang pasta serta jenis-jenis pasta dan macam-macam pasta	8.1 menjabarkan tentang pasta 9.1 jenis-jenis pasta 10.1 macam-macam pasta	Project Based Learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	Elarning Undiksha Course: MATA KULIAH KULINER EROPA	Mengkaji mengenai pasta, jenis-jenis dan macam-macam pasta	a. sikap 10% b. partisipasi 10% c. penyelesaian produk 40% d. koqnitif 40%

11	mampu menjelaskan makanan eropa berupa <i>appetizer</i> serta menjelaskan makanan pembuka panas (hot <i>Appetizer</i>)	6.1 pengolahan makanan eropa tentang <i>appetizer</i> 6.2 Makanan pembuka panas (cold <i>Appetizer</i>)	Project Based Learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab Mengintegrasikan hasil2 penenelitian: media pembelajaran: Pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan (<i>Appetizer</i>) Pengolahan Makanan dan Minuman	Elarning Undiksha Course: MATA KULIAH KULINER EROPA	Mengkaji mengenai makanan eropa tentang <i>appetizer</i> dan menjelaskan makanan pembuka panas (hot <i>Appetizer</i>)	a. sikap 10% b. partisipasi 10% c. penyelesaian produk 40% d. koqnitif 40%
12	mampu mempraktekan jenis hidangan yaitu soup	Membuat masakan eropa yaitu soup	Project Based Learning	Pratik Mengintegrasikan hasil2 penenelitian: media pembelajaran: Pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan (<i>Appetizer</i>) Pengolahan Makanan dan Minuman	Elarning Undiksha Course: MATA KULIAH KULINER EROPA	Berlatih membuat jenis masakan eropa yaitu soup	a. sikap 10% b. partisipasi 10% c. penyelesaian produk 40% d. koqnitif 40%

13	Mampu mempraktikan masakan eropa berupa soup	Membuat masakan eropa jenis <i>appetizer</i>	Project Based Learning	Pratik Mengintegrasikan hasil2 penenelitian: media pembelajaran: Pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan (<i>Appetizer</i>) Pengolahan Makanan dan Minuman	Elarning Undiksha Course: MAT A KULI AH KULI NER EROP A	Berlatih membuat masakan eropa yaitu jenis apptizer	a. sikap 10% b. partisipasi 10% c. penyele saian produk 40% d. koqnitif 40%
14	Mampu membuat masakan masakan eropa yaitu jenis maincourse dan <i>dessert</i>	6.1 Membuat masakan eropa yaitu 1 dan maincourse dan <i>dessert</i>	Project Based Learning	Pratik Mengintegrasikan hasil2 penenelitian: media pembelajaran: 	Elarning Undiksha Course: MAT A KULI AH KULI NER EROP A	Berlatih membuat masakan kontinental yaitu maincourse dan <i>dessert</i>	a. sikap 10% b. partisipasi 10% c. penyele saian produk 40% d. koqnitif 40%
15	Ujian Praktik						
16	Ujian Akhir Semester						

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	2%					
Motivasi	2%					

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

Partisipasi dan aktivitas proses pembelajaran	Bobot	Nilai				
		100-85	84-70	69-55	54-40	39-0
Absensi	2%					
Tugas	5%					
Presentasi	3%					

3. Penyelesaian Produk (40%)

Penyelesaian Tugas	Bobot	Nilai				
		100-85	84-70	69-55	54-40	39-0
Produk individu	30%					

Produk kelompok	10%					
-----------------	-----	--	--	--	--	--

b. Penilaian Kognitif (bobot 40 %)

Produk	Bobot	Nilai				
		100-85	84-70	69-55	54-40	39-0
Ujian Tengah Semester	15%					
Ujian Akhir Semester	25%					

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	0,00	E

Mengetahui
Ketua Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Hm2E

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



Singaraja, 24 Juni 2024

Dosen Pengampu,

Cokorda Istri Raka

Dr. Cokorda Istri Raka
NIP 197103031997032001



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 : 179/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	: Kadek Suteni
NIM	: 2215081013
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 Dessert pada Mata Kuliah Kuliner Eropa Menggunakan Model 4D
Data yang Diperlukan	: Untuk Mengetahui tingkat validitas media pembelajaran yang di uji.

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

Mengetahui,
 Ketua Jurusan



Ketut Udy Ariawan
 NIP 197901232010121001

Sekretaris Jurusan



Gede Widayana
 NIP 197301102006041002



**Balai
Sertifikasi
Elektronik**

Catatan :

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

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

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan bahwa mahasiswa:

Nama	: Kadek Suteni
NIM	: 2215081013
Program Studi	: Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan	: Teknologi Industri
Fakultas	: Teknik dan Kejuruan
Alamat	: Br. Dinas Bajangan, Desa Dencarik, Kec. Banjar
No. Telp	: 08997879458

Memang benar telah melaksanakan pengambilan data penelitian untuk kebutuhan skripsi mahasiswa dengan judul Pengembangan Media Pembelajaran Flipbook Materi Dessert pada Mata Kuliah Kuliner Eropa Menggunakan Model 4D
Demikian keterangan ini saya buat dengan sebenarnya.

Singaraja, 20 Juli 2026

Kordinator Prodi PVS



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

RIWAYAT HIDUP



Kadek Suteni lahir di Dencarik pada 14 Agustus 2004.

Penulis lahir dari pasangan Putu Kotama dan Ketut Suartini.

Penulis berkebangsaan Indonesia dan memeluk agama

Hindu. Kini penulis beralamat di Banjar Dinas Bajangan,

Desa Dencarik, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng,

Provinsi Bali. Penulis menyelesaikan pendidikan sekolah dasar di SD Negeri 1

Dencarik dan lulus pada tahun 2016. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan

ke SMP Negeri 1 Banjar dan lulus pada tahun 2019. Pada tahun 2022, penulis

lulus dari SMA Negeri 2 Banjar dan melanjutkan ke S1 Pendidikan Vokasional

Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester akhir tahun 2026

penulis telah menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Pengembangan Media

Pembelajaran *Flipbook* Materi *Dessert* pada Mata Kuliah Kuliner Eropa

menggunakan Model 4D”.

