

**PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN
BERBASIS FLIPBOOK MATERI MAKANAN
POKOK PADA MATA KULIAH KULINER BALI DI
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL
SENI KULINER**

SKRIPSI



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



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



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



**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**

SKRIPSI

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

Menyetujui

Pembimbing I	Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. NIP.197107111999032001
Pembimbing II	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. NIP.197103031997032001



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

Skripsi oleh Ni Putu Risa Dewi ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 21 Juli 2026

Dewan Penguji

Ketua	Dra. Damiati, M.Kes. NIP.196502191991032001
Anggota	Prof. Dr. Dra. I Dewa Ayu Made Budhyani, M.Pd. NIP.196501261992112001
Anggota	Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. NIP.197107111999032001
Anggota	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. NIP.197103031997032001



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

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

Menyetujui

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



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

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul <**Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis *Flipbook* Materi Makanan Pokok Pada Mata Kuliah Kuliner Bali**> beserta isinya adalah benar-benar karya sendiri dan tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.



Singaraja, 20 Juni 2026



Ni Putu Risa Dewi

KATA PERSEMBAHAN

<Om Swastyastu, Om Awighnam Astu Namoh Sidham>

Puja dan puji syukur peneliti haturkan kepada
Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa

Karena atas berkat rahmat-Nya peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan atas segala kemudahan dan kelancaran yang diberikan.

Skripsi ini peneliti persembahkan untuk:

Keluarga Tercinta Bapak Dan Ibu Tersayang

(I Wayan Warsa dan Alm Ni Luh Asih)

Terima kasih karena sudah mengasuh, dukungan penuh, dan membimbing peneliti dengan penuh kasih sayang dan doa yang diberikan sampai peneliti berada pada titik ini.

Kakek dan Nenek Tercinta

(I Made Wenten, Ni Nyoman Kari, Ni Nyoman Depin)

Terima kasih kerana sudah mengasuh peneliti sedari kecil dengan penuh kasih sayang dan selalu mengajarkan nilai-nilai kehidupan yang sangat berguna

Adik-adik Tersayang

(Ni Kadek Suci dan I Putu Krisna)

Terima kasih atas dukungan dan semangat yang selalu diberikan kepada peneliti

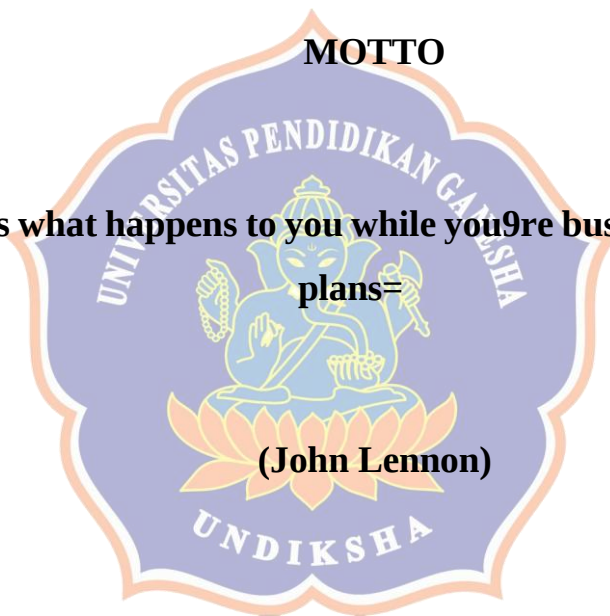
Seluruh Teman-Teman Seperjuangan

Khususnya mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Angkatan 2022 yang sudah berjuang bersama-sama dalam menyelesaikan pendidikan.

MOTTO

<Life is what happens to you while you're busy making other plans=

(John Lennon)



PRAKATA

Puji syukur peneliti panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-nya peneliti dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul <Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Materi Makanan Pokok Pada Mata Kuliah Kuliner Bali di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner=. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha. Dalam proses penyusunan skripsi ini, peneliti menerima banyak bantuan, baik dalam bentuk dukungan moral maupun materi dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini peneliti ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar 3 besarnya kepada:

1. Prof. Dr. Ir Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan, atas dukungan serta fasilitas yang telah diberikan, sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
2. Ir. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan, atas dukungan serta fasilitas yang telah diberikan sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T. selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri atas dukungan serta fasilitas yang telah diberikan sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, atas dukungan serta fasilitas yang diberikan selama proses penyusunan skripsi ini hingga peneliti dapat menyelesaikan dengan baik.
5. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. selaku Pembimbing I, atas segala arahan, motivasi yang selalu berguna bagi peneliti, kritik yang membangun, serta dorongan yang telah membantu selama proses penyusunan skripsi ini
6. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. selaku dosen pembimbing II, atas segala dukungan, bimbingan, motivasi, serta arahan dan petunjuk yang telah diberikan kepada peneliti selama proses penyusunan skripsi ini.

7. Dra. Damiati, M.Kes. Selaku Penguji I, atas kritik yang membangun, motivasi, serta dorongan yang telah membantu peneliti untuk meningkatkan isi dan kualitas skripsi ini.
8. Prof. Dr. Dra I Dewa Ayu Made Budhyani, M.Pd. selaku Penguji II, atas kontribusi berupa masukan ilmiah, serta semangat yang diberikan selama proses penyusunan skripsi ini.
9. Ibu-Ibu Dosen serta laboran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, yang telah membimbing, mengarahkan, dan mendidik peneliti selama masa studi hingga proses penyusunan skripsi ini dapat diselesaikan.
10. Seluruh staf di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang telah memberikan bantuan serta arahan administrative selama proses penyusunan skripsi ini.
11. Keluarga tercinta, terimakasih atas dukungan dan kasih sayang yang selalu diberikan kepada peneliti selama penulisan skripsi ini.
12. Teman 3 teman seperjuangan, Suteni, Lely, Marsia, Reza, Sudiana terimakasih atas semangat, motivasi dan hiburan yang selalu kalian berikan kepada peneliti dan terima kasih juga sudah selalu peneliti repotkan dalam penyelesaian skripsi ini.
13. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, namun telah memberikan bantuan dalam proses penyusunan skripsi ini.

Peneliti menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki banyak kekurangan, mengingat keterbatasan kemampuan yang dimiliki. Oleh karena itu, peneliti sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak guna menyempurnakan karya ini. peneliti juga berharap, semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak, khususnya bagi peneliti, para pembaca, serta dunia pendidikan.

Singaraja, 7 Juli 2026

Peneliti

DAFTAR ISI

	HALAMAN
PRAKATA	i
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR BAGAN	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang Masalah Penelitian	1
1.2 Identifikasi Masalah	6
1.3 Pembatasan Masalah	7
1.4 Rumusan Masalah	8
1.5 Tujuan Pengembangan	8
1.6 Spesifikasi Produk yang Diharapkan	9
1.7 Pentingnya Pengembangan	9
1.8 Asumsi dan Keterbatasan pengembangan	10
1.9 Definisi Istilah	11
 BAB II KAJIAN PUSTAKA	 13
2.1 Kajian Teori	13
2.1.1 Media Pembelajaran	13
2.1.2 <i>Flipbook</i>	19
2.1.3 Kajian Kuliner Bali	24
2.1.4 Materi Makanan Pokok Kuliner Bali	25
2.1.5 Model Pengembangan 4D	28
2.1.6 Tanggapan Pengguna	30
2.2 Kajian Penelitian yang Relevan	31

2.3 Kerangka Berfikir	36
BAB III METODE PENELITIAN	39
3.1 Model Penelitian Pengembangan	39
3.2 Prosedur dan Deskripsi Model Pengembangan	41
3.2.1 Tahap Pendefinisian (<i>Define</i>)	41
3.2.2 Tahap Perancangan (<i>Design</i>)	44
3.2.3 Tahap Pengembangan (<i>Develop</i>)	46
3.2.4 Tahap Penyebaran (<i>Disseminate</i>)	47
3.3 Subjek Penelitian	48
3.4 Variabel Penelitian	49
3.5 Definisi Operasional Variabel Penelitian	50
3.5.1 Proses Pengembangan <i>Flipbook</i> Materi Makanan Pokok	50
3.5.2 Validitas Media Pembelajaran <i>Flipbook</i>	52
3.5.3 Kepraktisan Media Pembelajaran <i>Flipbook</i>	53
3.6 Metode dan Instrumen Pengumpulan Data	54
3.6.1 Metode Pengumpulan Data	54
3.6.2 Instrumen Pengumpulan Data	56
3.6.3 Uji Validitas Instrumen Penelitian	58
3.7 Metode Dan Teknik Analisis Data	62
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	67
4.1 Langkah-langkah pengembangan media pembelajaran <i>flipbook</i>	67
4.2 Validitas media pembelajaran <i>flipbook</i>	82
4.3 Tanggapan terhadap kepraktisan media pembelajaran <i>flipbook</i>	88
4.4 Pembahasan Hasil Penelitian	91
4.4.1 Langkah-langkah pengembangan media pembelajaran <i>flipbook</i> ..	91
4.4.2 Validitas media pembelajaran <i>flipbook</i>	94
4.4.3 Tanggapan terhadap kepraktisan media pembelajaran <i>flipbook</i> ..	95
4.5 Implikasi Penelitian	97
BAB V PENUTUP	99
5.1 Rangkuman	99
5.2 Simpulan	103

5.3 Saran	105
DAFTAR PUSTAKA.....	106
LAMPIRAN.....	112



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1 Kisi-Kisi Instrumen Uji Ahli Isi	56
Tabel 3.2 Kisi-Kisi Instrumen Uji Ahli Desain dan Media Pembelajaran.....	57
Tabel 3.3 Kisi-kisi Pedoman Tanggapan Pengguna.....	58
Tabel 3.4 Tabulasi Silang 2x2.....	59
Tabel 3.5 Kriteria Uji Validitas.....	60
Tabel 3.6 Tabulasi silang penilaian pakar pada instrumen ahli materi/isi	60
Tabel 3.7 Tabulasi silang penilaian pakar instrumen ahli desain dan media	61
Tabel 3.8 Skor Penilaian Kuantitatif	63
Tabel 3.9 Konversi Tingkat validitas <i>Flipbook</i> materi makanan pokok.....	64
Tabel 3.10 Kategori Tanggapan Pengguna.....	66
Tabel 4. 1 <i>Storyboard</i> desain media pembelajaran <i>flipbook</i>	72
Tabel 4. 2 Saran dan Masukan Para Ahli.....	77
Tabel 4. 3 Tindak Lanjut Perbaikan Media.....	78
Tabel 4. 4 Hasil Penilaian Ahli Materi	83
Tabel 4. 5 Hasil Penilaian Ahli Desain dan Media Pembelajaran.....	85
Tabel 4. 6 Penilaian dan presentase para ahli.....	86
Tabel 4.7 Hasil Tanggapan Pengguna.....	88

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 4.1 Tampilan Halaman Materi.....	70
Gambar 4.2 Tampilan Daftar Isi Dan Peta Kedudukan	71
Gambar 4.3 Tampilan Halaman Soal Evaluasi Dan Perencanaan Praktik	72
Gambar 4.4 Tampilan Video Pembelajaran.....	73
Gambar 4.5 Diagram Hasil Tanggapan Pengguna&&&&.....&&&&&&89	



DAFTAR BAGAN

	Halaman
Bagan 2.1 Klasifikasi Makanan Khas Bali.....	25
Bagan.2.2 Kerangka Berpikir	38
Bagan 4.1 Prosedur Pengembangan Model 4D	40



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 01 Pedoman Wawancara.....	113
Lampiran 02 Hasil Analisis Kebutuhan Mahasiswa	115
Lampiran 03 Uji Instrumen Validitas Oleh Ahli Instrument 1.....	118
Lampiran 04 Uji Instrumen Validitas Oleh Ahli Instrument 2.....	123
Lampiran 05 Penilaian Ahli Materi 1.....	128
Lampiran 06 Penilaian Ahli Materi 2.....	131
Lampiran 07 Penilaian Ahli Desain dan Media Pembelajaran 1.....	134
Lampiran 08 Penilaian Ahli Desain dan Media Pembelajaran 2.....	138
Lampiran 09 RPS Kuliner Bali.....	142
Lampiran 10 Hasil Tanggapan Pengguna Media <i>Flipbook</i>	138

