



Lampiran 0 1 Pedoman Wawancara

PEDOMAN WAWANCARA

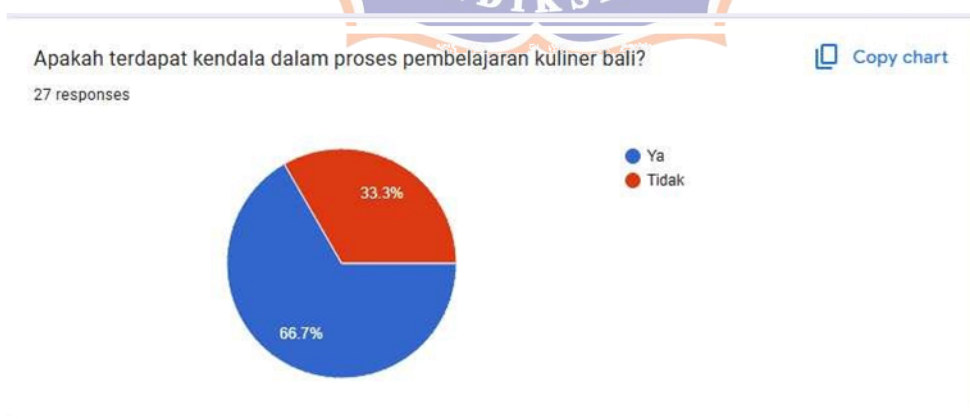
Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis *flipbook* pada Mata Kuliah Kuliner Bali Materi Makanan Pokok
 Narasumber : Dr. Ida Ayu Putu Hemy, S.Pd., M.Pd
 Hari/Tanggal : Jumat 20 Februari 2026
 Tempat : Lab Tata Hidang

NO	PERTANYAAN	JAWABAN
1.	Pendekatan, metode, dan model pembelajaran apa saja yang digunakan dalam proses pembelajaran mata kuliah Kuliner Bali?	Metode yang digunakan masih bersifat ceramah, diskusi dan demonstarsi, terutama pada materi praktek.
2.	Sumber belajar apa saja yang digunakan dalam proses pembelajaran pada mata kuliah Kuliner Bali?	Powerpoint, video pembelajaran, dan modul ajar
3.	Media pembelajaran apa saja yang digunakan pengajar dalam proses pembelajaran pada mata kuliah Kuliner Bali?, dari media yang digunakan apakah terdapat kendala dan apakah memerlukan pengembangan media lain?	Media yang paling sering digunakan yaitu PowerPoint, untuk penggunaan media ada sedikit yaitu belum ada media yang sesuai dengan cpmk dan belum ada media yang mencakup beberapa media dalam satu wadah dengan materi yang lengkap. Untuk pengembangan media tentu sangat diperlukan karena bisa menambah sumber belajar yang ada saat ini.
4.	Apa saja kendala yang dihadapi dalam proses pembelajaran pada mata kuliah Kuliner Bali secara umum?	Tidak ada kendala yang berarti namun alangkah baiknya jika ditambahkan dengan media pembelajaran yang sesuai cpmk dan terintegrasi dalam 1 wadah
5.	Bagaimana pengalaman Ibu dalam menyampaikan materi makanan pokok pada mata kuliah Kuliner Bali? Apakah terdapat bagian tertentu yang dirasakan lebih menantang dalam penyampaian? mengingat materi ini disajikan secara sistematis dan membutuhkan penjelasan yang rinci?	Materinya yang bersifat konseptual sekaligus praktis sehingga membutuhkan penjelasan rinci, contoh konkret, dan visualisasi agar mahasiswa lebih mudah memahami dan pada materi ini belum tersedia media yang mampu mengakomodasi kebutuhan tersebut

NO	PERTANYAAN	JAWABAN
6.	Menurut Ibu, media pembelajaran seperti apa yang dibutuhkan untuk mendukung penyampaian materi makanan pokok agar lebih mudah dipahami oleh mahasiswa?	pengembangan media pembelajaran yang mampu menyajikan materi secara sistematis, lengkap, dan dilengkapi dengan unsur visual pendukung yang sejalan dengan kebutuhan akan media yang lebih terintegrasi dan sesuai dengan capaian pembelajaran
7.	Menurut pendapat Ibu, apakah perlu dikembangkan media pembelajaran <i>flipbook</i> sebagai sarana penunjang agar pembelajaran lebih mudah dan efisien?	Sangat perlu untuk membantu pembelajaran dimana <i>flipbook</i> dapat membantu pembelajaran karena mampu merangkum berbagai media pembelajaran dalam satu wadah yang terstruktur.



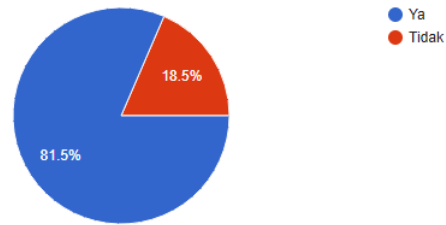
Lampiran 0 2 Hasil Analisis Kebutuhan Mahasiswa



Apakah Anda mengalami kesulitan dalam memahami istilah-istilah pada Mata Kuliah Kuliner Bali?

[Copy chart](#)

27 responses



Bagian materi mana yang masih memerlukan pengembangan media pembelajaran pada Mata Kuliah Kuliner Bali?

[Copy chart](#)

27 responses



Media pembelajaran seperti apa yang anda butuhkan untuk membantu proses pembelajaran pada Mata kuliah Kuliner Bali?

[Copy chart](#)

27 responses



Berikan alasan anda mengapa memilih media pembelajaran tersebut!

27 responses

karena bisa menyajikan video, audio, dan materi secara lengkap dan dapat diakses dimana saja

Karena dalam flipbook bisa menampilkan seperti buku dengan lengkap tidak hanya point2 saja namun terdapat penjelasannya juga dan pastinya mudah untuk semua orang dalam mengaksesnya

karena didalam flipbook diharapkan terdapat video yang mendukung agar lebih mudah dipahami

Supaya mudah dipahami dan lebih spesifik

Peraktis untuk di gunakan

Menarik

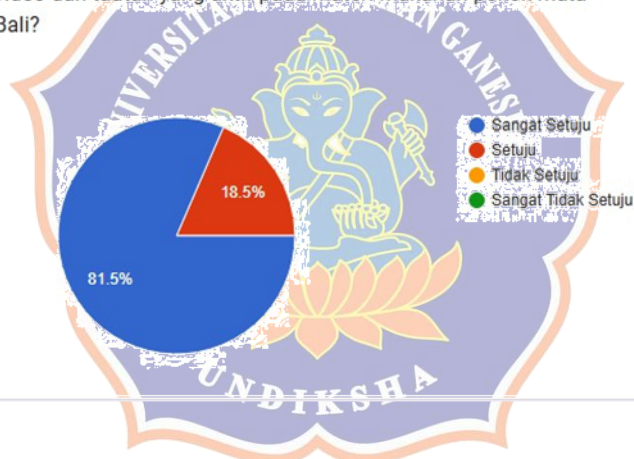
karena media pembelajaran flipbook menampilkan materi secara sistematis yang berisi berbagai multimedia seperti gambar,suara,video dan tautan yang aktif

Tampilan visual yang menarik untuk meningkatkan minat belajar mahasiswa

Bagaimana pendapat anda mengenai pengembangan media pembelajaran yang menampilkan materi secara sistematis yang berisi berbagai multimedia seperti gambar,suara,video dan tautan yang aktif pada materi makanan pokok mata kuliah Kuliner Bali?

 Copy chart

27 responses



Lampiran 0 3 Uji Instrumen Validitas Oleh Ahli Instrument 1

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

Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis Flipbook
Materi Makanan Pokok Pada Mata Kuliah Kuliner Bali Di
Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Sasaran Program : Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Peneliti : Ni Putu Risa Dewi

Pembimbing 1 : Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd

Pembimbing 2 : Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd

Nama Validator : Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd.

Instansi/Lembaga : Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Sehubungan dilaksanakannya penelitian yang berjudul " Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis *Flipbook* Materi Makanan Pokok Pada Mata Kuliah Kuliner Bali Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner". Saya memohon kesediaan Ibu untuk memberikan penilaian terhadap butir instrumen yang telah saya buat. Penilaian dari Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memepbaiki dan meningkatkan kualitas instrumen sehingga bisa diketahui layak atau tidak instrumen untuk digunakan.

Atas perhatian dan kesediaan Bapak/Ibu untuk mengisi instrumen ini,
saya ucapkan terimakasih

Instrumen Uji Validitas Isi/Materi *Flipbook* Makanan Pokok Pada Mata Kuliah Kuliner Bali Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Petunjuk:

1. Mohon baca dan cermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah
 Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan layak
 Tidak Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan masukan dapat diberikan 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 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 makanan pokok telah sesuai dengan format <i>flipbook</i> dalam pembelajaran	✓		
6.	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> memiliki bahasa yang sesuai dengan EYD	✓		
7.	Penggunaan kalimat dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami	✓		
8.	Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan	✓		
9.	Sajian materi menarik sehingga meningkatkan pemahaman dalam materi makanan pokok kuliner bali	✓		
10.	<i>Flipbook</i> mudah diakses	✓		

Kesimpulan :

Instrumen kelayakan isi/media *flipbook* Makanan Pokok pada Mata Kuliah
Kuliner Bali dinyatakan:

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

Kritikan dan Masukan:

.....
.....
.....

Singaraja..... 3 Maret 2026
Penguji,



(Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd.)
NIP. 197508012006042001

**Instrumen Validitas Desain dan Media Pembelajaran *Flipbook* Makanan
Pokok Pada Mata Kuliah Kuliner Bali di Program Studi Pendidikan
Vokasional Seni Kuliner**

Petunjuk:

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

No	Pernyataan	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Lembar tata letak video dapat disaksikan dengan jelas	✓		yg dimaksud lembar itu apa?
2.	Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar	✓		
3.	Media <i>flipbook</i> mempermudah kegiatan belajar mengajar materi makanan pokok	✓		
4.	Media <i>flipbook</i> ini memberi variasi pembelajaran pada mata kuliah Kuliner Bali	✓		
5.	Media <i>flipbook</i> membuat pembelajaran materi makanan pokok fleksibel	✓		
6.	Media <i>flipbook</i> ini mudah digunakan tanpa perlu instal aplikasi tambahan	✓		
7.	Ukuran huruf dalam <i>flipbook</i> materi makanan pokok kuliner Bali terbaca dengan jelas	✓		
8.	Contoh gambar terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓		

9.	Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓		
10.	Audio dalam video terdengar jelas untuk mendukung materi ajar	✓		
11.	Tampilan desain <i>flipbook</i> materi makanan pokok kuliner bali menarik	✓		
12.	Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan perangkat ajar	✓		
13.	Penyusunan tata letak <i>flipbook</i> rapi	✓		
14.	Penggunaan bahasa sesuai dengan EYD	✓		
15.	Media <i>flipbook</i> yang dibuat sesuai dengan format penulisan buku ajar dalam pembelajaran	✓		
16.	Desain ilustrasi gambar menunjang suasana pembelajaran	✓		
17.	Kemudahan navigasi dalam penggunaan <i>flipbook</i>	✓		
18.	Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan	✓		
19.	Media <i>flipbook</i> bersifat efisien dalam pembelajaran dan mudah diakses	✓		

Kesimpulan :

Instrumen kelayakan Desain pembelajaran *flipbook* Makanan Pokok pada Mata Kuliah Kuliner Bali dinyatakan:

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

Kritikan dan Masukan:

.....

.....

.....

Singaraja..... 3 Maret 2026
 Penguji,



(Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd.)
 NIP. 197508012006042001

Lampiran 0 4 Uji Instrumen Validitas Oleh Ahli Instrument 2

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

Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis Flipbook
Materi Makanan Pokok Pada Mata Kuliah Kuliner Bali Di
Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Sasaran Program : Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Peneliti : Ni Putu Risa Dewi

Pembimbing 1 : Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.

Pembimbing 2 : Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.

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

Instansi/Lembaga : Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Sehubungan dilaksanakannya penelitian yang berjudul " Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis *Flipbook* Materi Makanan Pokok Pada Mata Kuliah Kuliner Bali Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner". Saya memohon kesediaan Ibu untuk memberikan penilaian terhadap butir instrumen yang telah saya buat. Penilaian dari Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memepbaiki dan meningkatkan kualitas instrumen sehingga bisa diketahui layak atau tidak instrumen untuk digunakan.

Atas perhatian dan kesediaan Bapak/Ibu untuk mengisi instrumen ini, saya ucapkan terimakasih

Instrumen Uji Validitas Isi/Materi *Flipbook* Makanan Pokok Pada Mata Kuliah Kuliner Bali Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Petunjuk:

1. Mohon baca dan cermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah
 Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan layak
 Tidak Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan masukan dapat diberikan 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 Bali	✓		
2.	Materi yang disajikan runtut sesuai dengan CPMK	✓		
3.	Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
4.	Evaluasi berupa soal sesuai dengan capaian pembelajaran	✓		
5.	Penulisan dalam <i>flipbook</i> materi makanan pokok telah sesuai dengan format <i>flipbook</i> dalam pembelajaran	✓		
6.	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> memiliki bahasa yang sesuai dengan EYD	✓		
7.	Penggunaan kalimat dalam <i>flipbook</i> mudah dipahami	✓		
8.	Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan	✓		
9.	Sajian materi menarik sehingga meningkatkan pemahaman dalam materi makanan pokok kuliner bali	✓		
10.	<i>Flipbook</i> mudah diakses	✓		

Kesimpulan :

Instrumen kelayakan isi/media *flipbook* Makanan Pokok pada Mata Kuliah
Kuliner Bali dinyatakan:

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

Kritikan dan Masukan:

Revisi sesuai masukan

Singaraja... 1 - 3 - 2026
Penguji,



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

**Instrumen Validitas Desain dan Media Pembelajaran *Flipbook* Makanan
Pokok Pada Mata Kuliah Kuliner Bali di Program Studi Pendidikan
Vokasional Seni Kuliner**

Petunjuk:

1. Mohon baca dan cermati setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu
2. Kriteria yang digunakan dalam setiap pernyataan adalah
 Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan layak
 Tidak Relevan : Jika butir instrumen dinyatakan tidak layak
3. Saran dan masukan dapat diberikan 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> mempermudah kegiatan belajar mengajar materi makanan pokok	✓		
4.	Media <i>flipbook</i> ini memberi variasi pembelajaran pada mata kuliah Kuliner Bali	✓		
5.	Media <i>flipbook</i> membuat pembelajaran materi makanan pokok fleksibel	✓		
6.	Media <i>flipbook</i> ini mudah digunakan tanpa perlu instal aplikasi tambahan	✓		
7.	Ukuran huruf dalam <i>flipbook</i> materi makanan pokok kuliner Bali terbaca dengan jelas	✓		
8.	Contoh gambar terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓		

9.	Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓		
10.	Audio dalam video terdengar jelas untuk mendukung materi ajar	✓		
11.	Tampilan desain <i>flipbook</i> materi makanan pokok kuliner bali menarik	✓		
12.	Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan perangkat ajar	✓		
13.	Penyusunan tata letak <i>flipbook</i> rapi	✓		
14.	Penggunaan bahasa sesuai dengan EYD	✓		
15.	Media <i>flipbook</i> yang dibuat sesuai dengan format penulisan buku ajar dalam pembelajaran	✓		
16.	Desain ilustrasi gambar menunjang suasana pembelajaran	✓		
17.	Kemudahan navigasi dalam penggunaan <i>flipbook</i>	✓		
18.	Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan	✓		
19.	Media <i>flipbook</i> bersifat efisien dalam pembelajaran.	✓		
20.	Media <i>flipbook</i> mudah diakses	✓		

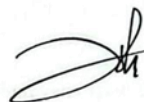
Kesimpulan :

Instrumen kelayakan Desain pembelajaran *flipbook* Makanan Pokok pada Mata Kuliah Kuliner Bali dinyatakan:

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

Kritikan dan Masukan:

Singaraja... 9 - 3 - 2026
 Penguji,



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

Lampiran 05 Penilaian Ahli Materi 1

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

Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis *Flipbook*
 Materi Makanan Pokok Pada Mata Kuliah Kuliner Bali Di
 Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Peneliti : Ni Putu Risa Dewi

Dosen Pembimbing : 1. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd
 : 2. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, 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 ke hadirat 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 demi 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, 12 April 2026

Hormat Saya,



Ni Putu Risa Dewi
 NIM. 2215081020

**Instrumen Uji Validitas Media *Flipbook* Makanan Pokok Pada Mata Kuliah
Kuliner Bali Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Oleh
Ahli Isi/Materi**

Petunjuk:

1. Mohon baca dengan cermat setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu .
2. Sebelum pengisian angket ini, dimohon Bapak/Ibu telah mencoba untuk mengoprasikan Media Pembelajaran Berbasis *Flipbook* Makanan Pokok Pada Mata Kuliah Kuliner Bali Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.
3. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut:
 - 4 : Sangat Setuju
 - 3 : Setuju
 - 2 : Tidak Setuju
 - 1 : Sangat Tidak Setuju
4. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

No	Pernyataan	Skor				Keterangan
		4	3	2	1	
1.	Materi yang disajikan dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan RPS mata kuliah Kuliner Bali	✓				
2.	Materi yang disajikan runtut sesuai dengan CPMK	✓				
3.	Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓				
4.	Evaluasi berupa soal sesuai dengan capaian pembelajaran	✓				
5.	Penulisan dalam <i>flipbook</i> materi makanan pokok telah sesuai dengan format <i>flipbook</i> dalam pembelajaran	✓				
6.	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> memiliki bahasa yang sesuai dengan EYD	✓				
7.	Penggunaan kalimat dalam <i>flipbook</i>	✓				

	mudah dipahami						
8.	Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan	✓					
9.	Sajian materi menarik sehingga meningkatkan pemahaman dalam materi makanan pokok kuliner bali	✓					
10.	<i>Flipbook</i> mudah diakses	✓					
Perolehan Skor							
Skor Maksimal							
Presentase Skor							

Petunjuk Penskoran:

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus:

$$\text{Persentase} = \sum \frac{(\text{Jawaban} \times \text{bobot tiap pilihan})}{n \times \text{bobot tertinggi}} \times 100\%$$

Kesimpulan:

Media pembelajaran *flipbook* ini dinyatakan:

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

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

Kritikan dan Masukan:

Sudah di revisi sesuai dengan masukan

Singaraja.....
Penguji,

(Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.
NIP. 196504191990032001

Lampiran 0 6 Penilaian Ahli Materi 2

LEMBAR PENILAIAN AHLI ISI/MATERI
PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN BERBASIS
FLIPBOOK MATERI MAKANAN POKOK PADA MATA KULIAH
KULINER BALI DI PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL
SENI KULINER

Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis *Flipbook*
 Materi Makanan Pokok Pada Mata Kuliah Kuliner Bali Di
 Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Peneliti : Ni Putu Risa Dewi

Dosen Pembimbing : 1. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd
 : 2. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd

Nama Validator : Dr Ni Made Suriani, S.Pd.,M.Par.

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Jurusan : Teknologi Industri

Fakultas : Teknik dan Kejuruan

Instansi/Lembaga : Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan Hormat,

Puji syukur ke hadirat 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 demi 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, 12 April 2026

Hormat Saya,



Ni Putu Risa Dewi
 NIM. 2215081020

**Instrumen Uji Validitas Media *Flipbook* Makanan Pokok Pada Mata Kuliah
Kuliner Bali Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Oleh
Ahli Isi/Materi**

Petunjuk:

1. Mohon baca dengan cermat setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu .
2. Sebelum pengisian angket ini, dimohon Bapak/Ibu telah mencoba untuk mengoprasikan Media Pembelajaran Berbasis *Flipbook* Makanan Pokok Pada Mata Kuliah Kuliner Bali Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.
3. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut:
 - 4 : Sangat Setuju
 - 3 : Setuju
 - 2 : Tidak Setuju
 - 1 : Sangat Tidak Setuju
4. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

No	Pernyataan	Skor				Keterangan
		4	3	2	1	
1.	Materi yang disajikan dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan RPS mata kuliah Kuliner Bali	✓				
2.	Materi yang disajikan runtut sesuai dengan CPMK	✓				
3.	Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓				
4.	Evaluasi berupa soal sesuai dengan capaian pembelajaran		✓			
5.	Penulisan dalam <i>flipbook</i> materi makanan pokok telah sesuai dengan format <i>flipbook</i> dalam pembelajaran		✓			
6.	Materi yang disajikan dalam <i>flipbook</i> memiliki bahasa yang sesuai dengan EYD	✓				
7.	Penggunaan kalimat dalam <i>flipbook</i>	✓				

	mudah dipahami						
8.	Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan	✓					
9.	Sajian materi menarik sehingga meningkatkan pemahaman dalam materi makanan pokok kuliner bali	✓					
10.	<i>Flipbook</i> mudah diakses	✓					
Perolehan Skor							
Skor Maksimal							
Presentase Skor							

Petunjuk Penskoran:

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus:

$$\text{Persentase} = \sum \frac{(\text{jawaban} \times \text{bobot tiap pilihan})}{n \times \text{bobot tertinggi}} \times 100\%$$

Kesimpulan:

Media pembelajaran *flipbook* ini dinyatakan:

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

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

Kritikan dan Masukan:

.....

.....

.....

Singaraja.....
Penguji,

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

NIP. 197212072002122003

Lampiran 0 7 Penilaian Ahli Desain dan Media Pembelajaran 1

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

Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis *Flipbook*
Materi Makanan Pokok Pada Mata Kuliah Kuliner Bali Di
Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Peneliti : Ni Putu Risa Dewi

Dosen Pembimbing : 1. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd
: 2. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd

Nama Validator : Dr. Luh Masdarini, 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 ke hadirat 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 untuk memberikan penilaian, kritik, dan saran demi 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, 12 April 2026
Hormat Saya,


Ni Putu Risa Dewi
NIM. 2215081020

**Instrumen Uji Validitas Media *Flipbook* Makanan Pokok Pada Mata Kuliah
Kuliner Bali Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Oleh Ahli
Desain dan Media Pembelajaran**

Petunjuk:

1. Mohon baca dengan cermat setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Tbu .
2. Sebelum pengisian angket ini, dimohon Bapak/Tbu telah mencoba untuk mengoprasikan Media Pembelajaran Berbasis *Flipbook* Makanan Pokok Pada Mata Kuliah Kuliner Bali Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.
3. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut:
 - 4 : Sangat Setuju
 - 3 : Setuju
 - 2 : Tidak Setuju
 - 1 : Sangat Tidak Setuju
4. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

No	Pernyataan	Skor				Keterangan
		4	3	2	1	
1.	Tata letak video dapat disaksikan dengan jelas	✓				
2.	Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar	✓				
3.	Media <i>flipbook</i> mempermudah kegiatan belajar mengajar materi makanan pokok	✓				

4.	Media <i>flipbook</i> ini memberi variasi pembelajaran pada mata kuliah Kuliner Bali	√				
5.	Media <i>flipbook</i> membuat pembelajaran materi makanan pokok fleksibel	√				
6.	Media <i>flipbook</i> ini mudah digunakan tanpa perlu instal aplikasi tambahan	√				
7.	Ukuran huruf dalam <i>flipbook</i> materi makanan pokok kuliner Bali terbaca dengan jelas	√				
8.	Contoh gambar terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	√				
9.	Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	√				
10.	Audio dalam video terdengar jelas untuk mendukung materi ajar	√				
11.	Tampilan desain <i>flipbook</i> materi makanan pokok kuliner Bali menarik	√				
12.	Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan perangkat ajar	√				
13.	Penyusunan tata letak <i>flipbook</i> rapi	√				
14.	Penggunaan bahasa sesuai dengan EYD	√				
15.	Media <i>flipbook</i> yang dibuat sesuai dengan format penulisan buku ajar dalam pembelajaran	√				
16.	Desain ilustrasi gambar menunjang suasana pembelajaran	√				
17.	Kemudahan navigasi dalam penggunaan <i>flipbook</i>	√				
18.	Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan	√				
19.	Media <i>flipbook</i> bersifat efisien dalam pembelajaran.	√				
20.	Media <i>flipbook</i> mudah diakses	√				

Petunjuk Penskoran:

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus:

$$\text{Persentase} = \sum \frac{(\text{jawaban} \times \text{bobot tiap pilihan})}{n \times \text{bobot tertinggi}} \times 100\%$$

Kesimpulan:

Media pembelajaran *flipbook* ini dinyatakan:

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

*(Mohon beri tanda lingkaran pada nomor sesuai dengan kesimpulan Bapak/Tbu)

Kritikan dan Masukan:

1. Logo yang digunakan sebaiknya logo Lembaga saja jangan menggunakan logo Prodi
2. Pada caver sebaiknya isi identitas prodi, jurusan, dan universitas
3. Pada Bab Klasifikasi Hidangan, setiap hidangan sebaiknya dilengkapi video nya, tidak hanya diresep saja ada video



Lampiran 0 8 Penilaian Ahli Desain dan Media Pembelajaran 2

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

Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis *Flipbook*
Materi Makanan Pokok Pada Mata Kuliah Kuliner Bali Di
Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Peneliti : Ni Putu Risa Dewi

Dosen Pembimbing : 1. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd
: 2. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, 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 ke hadirat 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 untuk memberikan penilaian, kritik, dan saran demi 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.

Instrumen Uji Validitas Media *Flipbook* Makanan Pokok Pada Mata Kuliah Kuliner Bali Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Oleh Ahli Desain dan Media Pembelajaran

Petunjuk:

1. Mohon baca dengan cermat setiap butir pernyataan yang telah tertera, berilah tanda (✓) pada kolom yang disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu .
2. Sebelum pengisian angket ini, dimohon Bapak/Ibu telah mencoba untuk mengoprasikan Media Pembelajaran Berbasis *Flipbook* Makanan Pokok Pada Mata Kuliah Kuliner Bali Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.
3. Keterangan skor untuk menjawab dalam lembar instrumen ini adalah sebagai berikut:
 - 4 : Sangat Valid
 - 3 : Valid
 - 2 : Tidak Valid
 - 1 : Sangat Tidak Valid
4. Saran dan masukan dapat diberikan pada kolom yang telah disediakan.

No	Pernyataan	Skor				Keterangan
		4	3	2	1	
1.	Tata letak video dapat disaksikan dengan jelas		✓			
2.	Musik latar yang digunakan mampu mendukung suasana belajar	✓				
3.	Media <i>flipbook</i> mempermudah kegiatan belajar mengajar materi makanan pokok	✓				
4.	Media <i>flipbook</i> ini memberi variasi pembelajaran pada mata kuliah Kuliner Bali	✓				
5.	Media <i>flipbook</i> membuat pembelajaran materi makanan pokok fleksibel	✓				
6.	Media <i>flipbook</i> ini mudah digunakan	✓				

	tanpa perlu instal aplikasi tambahan					
7.	Ukuran huruf dalam <i>flipbook</i> materi makanan pokok kuliner Bali terbaca dengan jelas	✓				
8.	Contoh gambar terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓				
9.	Visual dalam video terlihat jelas untuk mendukung materi ajar	✓				
10.	Audio dalam video terdengar jelas untuk mendukung materi ajar	✓				
11.	Tampilan desain <i>flipbook</i> materi makanan pokok kuliner Bali menarik	✓				
12.	Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan perangkat ajar	✓				
13.	Penyusunan tata letak <i>flipbook</i> rapi	✓				
14.	Penggunaan bahasa sesuai dengan EYD	✓				
15.	Media <i>flipbook</i> yang dibuat sesuai dengan format penulisan buku ajar dalam pembelajaran	✓				
16.	Desain ilustrasi gambar menunjang suasana pembelajaran	✓				
17.	Kemudahan navigasi dalam penggunaan <i>flipbook</i>	✓				
18.	Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan	✓				
19.	Media <i>flipbook</i> bersifat efisien dalam pembelajaran.	✓				
20.	Media <i>flipbook</i> mudah diakses	✓				

Petunjuk Penskoran:

Perhitungan presentase skor menggunakan rumus:

$$\text{Persentase} = \sum \frac{(\text{jawaban} \times \text{bobot tiap pilihan})}{n \times \text{bobot tertinggi}} \times 100\%$$

Kesimpulan:

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

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

Kritikan dan Masukan:

- CPMK dan Sub CPMK pada peta kedudukan bahan ajar harus sama dengan CPMK dan Sub CPMK di BAB II



- Pemakaian penomoran sebaiknya disesuaikan dengan jumlah tujuan pembelajaran/pokok materi. Di flipbook hanya sampai C saja, seharusnya sampai E.



- Video ini tentang apa? Seharusnya ketika di klik langsung menuju video menanak nasi, coba di cek kembali, dan cek video yang lainnya.
- Ukuran huruf pada glosarium terlalu kecil

Singaraja, 15 April 2026

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

Lampiran 0 9 RPS Kuliner Bali

RPS

Mata Kuliah : Kuliner Bali

Kode Mata Kuliah : VSKS124213

SKS : 3 sks

Semester : 4 (empat)

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



**PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**

2026

	UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA		
	FAKULTAS	:	TEKNIK DAN KEJURUAN
	JURUSAN	:	TEKNOLOGI INDUSTRI
	PROGRAM STUDI	:	PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)					
Mata Kuliah (MK)	Kode	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Tanggal Penyusunan
Kuliner Bali	VSKS124213	Inti keilmuan terkait <i>Food & Beverage Product</i> (Pengolahan Makanan dan Minuman)	3	IV	Januari 2026
Otorisasi	Dosen Pengembang RPS		Koordinator Rumpun MK		Ketua Program Studi
FTK	1. 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				
	Januari 2026				
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL yang Dibebankan pada Mata Kuliah “Belajar dan Pembelajaran”				
	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 pendidikan vokasional seni kuliner secara spesifik, sebagai dasar implementasi kinerja dalam bidang keahliannya.
P5	Memiliki pengetahuan dan teknologi secara umum yang dibutuhkan dalam bidang pendidikan vokasional seni kuliner 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 seni kuliner.
Keterampilan Khusus (KK)	
KK2	Memiliki keterampilan bidang pendidikan vokasional seni kuliner secara spesifik dan mampu ditunjukkan dalam bentuk kinerja sesuai bidang keahliannya.
KK3	Menguasai keterampilan yang dibutuhkan untuk dunia kerja dalam bidang pendidikan vokasional seni kuliner dan/atau melanjutkan studi pada jenjang yang lebih tinggi ataupun profesi.
CP MK	
CPMK1	Mengusai substansi tentang gastronomi kuliner Bali
CPMK2	Mengusai dinamika perkembangan kebudayaan Bali
CPMK3	Mengenal tentang system nilai yang berlaku di Bali.
CPMK4	Memahami konsep kehidupan beragama di daerah Bali.
CPMK5	Mampu menjelaskan peralatan, bahan dan bumbu di dapur tradisional bali
CPMK6	Mampu menjelaskan klasifikasi makana tradisional bali
CPMK7	Mampu menjabarkan tentang tradisi megibung

Deskripsi Singkat MataKuliah	Mata kuliah ini membahas tentang: Mengusai substansi tentang dinamika kebudayaan Bali, Mengusai substansi tentang peralatan tradisional yang digunakan dalam pengolahan hidangan Bali
Materi Pembelajaran/ PokokBahasan/Tema	Gastronomi Kuliner bali Dinamika Budaya bali System Nilai Konsep kehidupan beragama di bali Peralatan, bahan dan penggolongan bumbu di dalam kuliner bali Klasifikasi kuliner bali tentang makanan pokok Klasifikasikuliner bali tentang lauk pauk Klasifikasikuliner bali tentang sayuran Klasifikasikuliner bali tentang jajanan Klasifikasikuliner bali tentang minuman Tradisi megibung
Pustaka	Utama Risa panti Ariani.2017. Mengenal Kuliner Bali.Pt Grafindo Persada I Made Suandra. 1987. Dharma Caruban
	Pendukung 1. 2022. Cokorda Istri Raka Marsiti, dkk. Balinese Fusion Food

Dosen Pengampu	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.,M.Pd						
Mata Kuliah	Kuliner Bali						
Mg ke-	Kemampuan Akhir Tahapan Belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa		Materi pembelajaran	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kreteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (Online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mengusai substansi tentang gastronomi kuliner Bali	1.1 Kontrak kuliah 1.2 Gastronomi secara umum	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	Edit course: VSKSI24213-154912-20252-Kuliner Bali Elearning Undiksha	Mengkaji kontrak kuliah dan mampu menjelaskan tujuan dan fungsi pembelajaran kuliner dan bali serta gastronomi secara umum	1. Sikap (10%) 2. Parsipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. koqnitif (40%)
2	Mengetahui kontrak kuliah dan mampu menjelaskan tujuan dan fungsi pembelajaran kuliner dan bali	1.1 Tujuan dan fungsi pembelajaran kuliner bali 1.2 Menguasasi dinamika perkembangan kebudayaan Bali	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	Edit course: VSKSI24213-154912-20252-Kuliner Bali Elearning Undiksha	Mengkaji tujuan dan fungsi kuliner bali	1. Sikap (10%) 2. Parsipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. koqnitif (40%)
3	Mahasiswa mampu mengevaluasi konsep klasifikasi kuliner Bali meliputi makanan pokok, lauk pauk, sayu dan sayuran , jajan dan minuman dalam kuliner Bali	1. Mengusai konsep klasifikasi hidangan Bali 2. Mengenal makanan pokok dalam kuliner Bali 3. Mengenal lauk-pauk dalam kuliner Bali 4. Mengenal sayur dan sayuran dalam kuliner Bali 5. Mengenal jajanan dalam kuliner Bali	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	Edit course: VSKSI24213-154912-20252-Kuliner Bali Elearning Undiksha	Mengkaji dan mengevaluasi klasifikasi kuliner Bali	1. Sikap (10%) 2. Parsipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. koqnitif (40%)

4	Mengkaji tentang bumbu dalam kuliner Bali	1. Mahasiswa dapat menjelaskan tentang bumbu dalam kuliner bali 2. Mahasiswa dapat mengklasifikasi bumbu dalam kuliner bali	Project based learning	- Bentuk pembelajar an sinkronu s - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	Edit course: VSKS124213-154912-20252-Kuliner Bali Elearning Undiksha	Mengkaji bumbu dalam kuliner bali	1. Sikap (10%) 2. Parsisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaia n produk (40%) 4. koqnitif (40%)
5	Mengkaji tentang bahan makanan dalam kuliner Bali	1. Mahasiswa dapat mendeskripsik an bahan makanan pokok yang digunakan dalam pengolahan kuliner Bali 2. Mahasiswa dapat mendeskripsi kan makanan hewani yang	Project based learning	- Bentuk pembelajar an sinkronu s - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	Edit course: VSKS124213-154912-20252-Kuliner Bali Elearning Undiksha	Bahan dalam kuliner bali	5. Sikap (10%) 6. Parsisipasi dan aktivitas PBM (10%) 7. Penyelesaia n produk (40%) 8. koqnitif (40%)

		3. Mahasiswa dapat mendeskripsi kan makanan nabati yang digunakan dalam pengolahan kuliner Bali 4. Mahasiswa dapat mendeskripsi kan buah-buahan khas Bali 5. Mahasiswa dapat mendeskripsi kan bahan makanan hasil budi					
--	--	--	--	--	--	--	--

		daya					
6-7	Mengkaji peralatan dalam Kulinier Bali	1. Menjelaskan Konsep alat yang digunakan dalam pengolahan kulinier Bali 2. Mengidentifikasi jenis-jenis peralatan yang meliputi peralatan persiapan, pengolahan dan penyajian dalam kulinier Bali	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	Edit course: VSKS124213-154912-20252-Kulinier Bali Elearning Undiksha	Mengkaji peralatan dalam kulinier Bali	1. Sikap (10%) 2. Parsipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. koqnitif (40%)

8	Ujian Tengah Semester						
9	Mahasiswa mampu menganalisis teknik pengolahan khas tradisional Bali meliputi pengolahan makanan pokok, pengolahan lauk-pauk, pengolahan sayur dan sayuran, pengolahan jajanan, dan pengolahan minuman dalam kulinier Bali.	1. Teknik pengolahan makanan pokok khas tradisional Bali 2. Teknik pengolahan lauk-pauk khas tradisional Bali 3. Teknik pengolahan sayur dan sayuran khas tradisional Bali 4. Teknik pengolahan jajanan khas tradisional Bali 5. Teknik pengolahan minuman khas tradisional Bali.	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	Edit course: VSKS124213-154912-20252-Kulinier Bali Elearning Undiksha	Teknik Pengolahan dalam Kulinier Bali	1. Sikap (10%) 2. Parsipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. koqnitif (40%)

10-11	Mengkaji tentang Teknik penyajian kuliner bali	1. menjelaskan Konsep penyajian kuliner Bali 2. menjelaskan Penyajian kuliner Bali sehari-hari 3. menjelaskan Penyajian kuliner Bali pada kesempatan khusus 4. menjelaskan Penyajian kuliner Bali sesuai struktur menu modern	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	Edit course: VSKS124213-154912-20252-Kuliner Bali Elearning Undiksha	Teknik penyajian kuliner bali	1. Sikap (10%) 2. Parsisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. koqnitif (40%)
12-13	Menganalisis tentang penyusunan menu kuliner Bali	1. Menjelaskan secara lengkap konsep dasar cara menyusun menu Kuliner Bali ke dalam menu modern 2. Merancang kuliner Bali melalui teknik Fusion food	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	Edit course: VSKS124213-154912-20252-Kuliner Bali Elearning Undiksha	Penyusunan menu Kuliner bali	1. Sikap (10%) 2. Parsisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. koqnitif (40%)

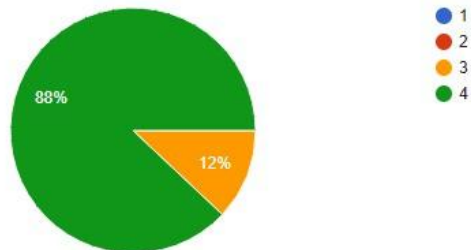
		sesuai struktur menu modern (appetizer, entrée, main course dan dessert)					
14	Menganalisis tentang langkah-langkah dalam pembuatan hidangan kuliner bali dari makanan pokok sampai minuman	1. peserta didik dapat mempersiapkan bahan dan peralatan dalam mengolah kuliner bali 2. peserta didik dapat membuat 1 jenis hidangan (makanan pokok sampai minuman) dalam kuliner bali	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	Edit course: VSKS124213-154912-20252-Kuliner Bali Elearning Undiksha	Membahas jobsheet (petunjuk praktik)	1. Sikap (10%) 2. Parsisipasi dan aktivitas PBM (10%) 3. Penyelesaian produk (40%) 4. koqnitif (40%)
15	Mengkaji tentang tradisi megibung	Mahasiswa dapat menjelaskan tentang tradisi megibung Magasiswa dapat menjabarkan etika makan dalam tradisi megibung	Project based learning	- Bentuk pembelajaran sinkronus - Metode Pembelajaran dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab	Edit course: VSKS124213-154912-20252-Kuliner Bali Elearning Undiksha	Tradisi megibung	5. Sikap (10%) 6. Parsisipasi dan aktivitas PBM (10%) 7. Penyelesaian produk (40%) 8. koqnitif (40%)

Lampiran 10. Hasil Tanggapan Pengguna *Flipbook*

Bahasa yang digunakan dalam media pembelajaran berbasis flipbook mudah dipahami.

 [Copy chart](#)

25 responses



Penyajian materi dalam media pembelajaran *flipbook* disampaikan dengan jelas

 [Copy chart](#)

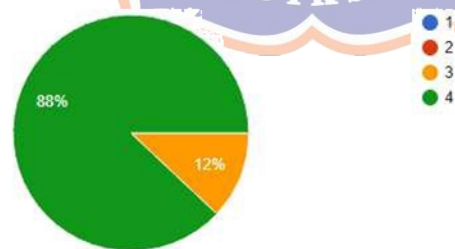
25 responses



Materi dalam media flipbook disajikan secara runtut sehingga mudah diikuti.

 [Copy chart](#)

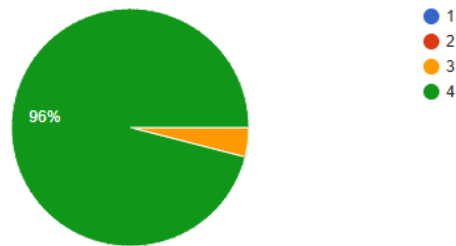
25 responses



Huruf dan tata letak pada media flipbook mudah dibaca.

 Copy chart

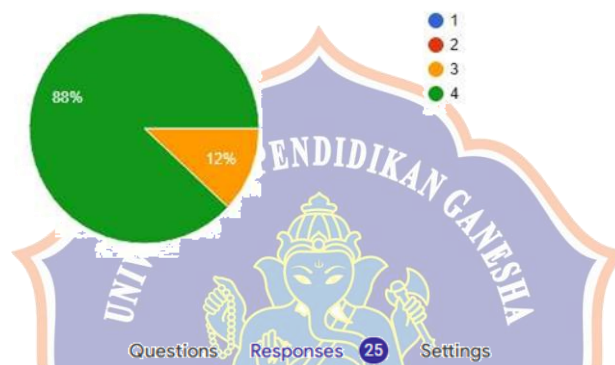
25 responses



Gambar dan penyajian visual dalam media pembelajaran *flipbook* terlihat jelas.

 Copy chart

25 responses



Mohon berikan komentar atau saran Anda mengenai bahasa, penyajian materi, dan keterbacaan media pembelajaran *flipbook* yang telah digunakan.

24 responses

media sudah dapat digunakan dengan baik

sudah bagus

bahasa sudah jelas, baik penyajian dan keterbacaan sudah dimuat dengan baik

media yang digunakan sudah dapat diakses, dibaca dengan baik

bahasa sudah jelas dan terbaca

Sudah bagus dalam penyajian materi dan keterbacaan media

media sudah dapat digunakan dengan baik baik bahasa dan keterbacaannya

Sudah bagus

media sudah bagus, selanjutnya bisa dikembangkan lagi

Lampiran 11. Surat 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 : 177/UN48.11.6/DI.03.00/2026

Singaraja, 20 Juli 2026

Perihal : Permohonan Pengambilan Data

Yth. Koorprodi Pendidikan Vokasional

Seni Kuliner

Di Tempat

Dengan hormat,

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

Nama : Ni Putu Risa Dewi
NIM : 2215081020
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 berbasis flipbook materi makanan pokok pada mata kuliah kuliner bali di 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 Widayana
NIP 197301102006041002



Balai
Sertifikasi
Elektronik

Catatan :

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

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

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan bahwa mahasiswa:

Nama : Ni Putu Risa Dewi
NIM : 2215081020
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Fakultas : Teknik dan Kejuruan
Alamat : Jl. Srikandi, Sambangan. Buleleng Bali
No. Telp : 081329766330

Memang benar telah melaksanakan pengambilan data penelitian untuk kebutuhan skripsi mahasiswa dengan judul Pengembangan Media Pembelajaran Flipbook Materi Makanan Pokok Pada Mata Kuliah Kuliner Bali Di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.

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



Ni Putu Risa Dewi lahir di karangasem 2 Januari 2004. peneliti merupakan anak pertama dari pasangan I Wayan Warsa dan Alm Ni Luh Asih. peneliti berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Peneliti beralamat di Banjar Batang, Desa Besakih, Kecamatan Rendang, Kabupaten Karangasem, Provinsi Bali.

peneliti Menyelesaikan Pendidikan Dasar di SD Negeri 3 Menanga dan lulus tahun 2016, selanjutnya peneliti melanjutkan pendidikan di SMPN 3 Rendang dan lulus tahun 2019, dan peneliti lulus dari SMKN 1 Tembuku pada tahun 2022, dan melanjutkan Pendidikan di S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha dan sampai dengan penulisan skripsi ini, peneliti masih terdaftar aktif sebagai mahasiswa S1 Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha

