

SKRIPSI
PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK*
DIGITAL PANDUAN PRAKTIKUM *SEQUENCE OF SERVICE*
PADA MATA KULIAH TATA HIDANG



ELIANA PRISILA

1514617005

**Skripsi ini Ditulis untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI
PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2021**

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Digital
Panduan Praktikum *Sequence Of Service* Pada Mata
Kuliah Tata Hidang

Penyusun : Eliana Prisila

NIM : 1514617005

Pembimbing I : Nur Riska, S.Pd., M.Si

Pembimbing II : Annis Kandriasari, M.Pd

Tanggal Ujian :

Disetujui Oleh:

Pembimbing I,



Nur Riska, S.Pd., M.Si

NIP. 197904152005012004

Pembimbing II,



Annis Kandriasari, M. Pd

NIP.198411022014042002

Mengetahui

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga

Dr. Guspri Devi Artanti., M.Si

NIP. 197808022005022001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* digital
Panduan Praktikum *sequence of service* Pada Mata Kuliah
Tata Hidang
Penyusun : Eliana Prisila
NIM : 1514617005

Disetujui

Pembimbing I



Nur Riska, S.Pd., M.Si
NIP. 197904152005012004

Pembimbing II



Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji



Yeni Yulianti, M.Pd.
NIDN. 8815090018

Anggota Penguji I



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

Anggota Penguji II



Dr. Rusilanti, M.Si
NIP. 196306251988032001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga

Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si

NIP. 197808022005022001

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini merupakan Karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, Mei 2021

Yang membuat pernyataan



Eliana Prisila

No. Reg. 1514617005



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili: 021-4894221
Laman: lib.unj.ac.id

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Eliana Prisila
NIM : 1514617005
Fakultas/Prodi : Teknik/ Pendidikan Tata Boga
Alamat email : elianaprisila11 ep@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (.....)

yang berjudul :

Pengembangan Media Pembelajaran Flipbook Digital Panduan Praktikum *Sequence of Service* Pada Mata Kuliah Tata Hidang

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 19 Agustus 2021

Penulis

(Eliana Prisila)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan hidayah dan pertolongan kepada hamba-Nya, sehingga dengan hidayah dan pertolongan-Nya, penulis dapat menyelesaikan penelitian ini. Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dari banyak pihak yang dengan ikhlas telah merelakan waktu dan tenaganya untuk membantu penulis menyusun skripsi ini. Selanjutnya, pada kesempatan kali ini perkenankanlah penulis menghaturkan ucapan terima kasih yang mendalam kepada:

1. Nur Riska, S.Pd., M.Si dan Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd selaku dosen pembimbing yang senantiasa membantu dan mengarahkan penulis dalam menyusun skripsi.
2. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si, selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
3. Dr. Rina Febriana, S.Pd., M.Pd, selaku Penasihat Akademik Pendidikan Tata Boga sesi 1 angkatan 2017.
4. Dosen-dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmu dan bimbingannya selama perkuliahan.
5. Laboran dan staff tata usaha Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah banyak membantu penulis selama perkuliahan.
6. Kedua Orang tua tercinta, kakak dan adik penulis yang selalu memberikan dukungan dalam doa, moril, dan material selama penulis menempuh studi dan menyelesaikan studi dengan baik.
7. Keluarga besar yang selalu memberikan motivasi, doa, dan dorongan agar penulis terus maju dalam menyelesaikan studi ini.
8. Teman-teman yang telah berjuang bersama dalam menempuh studi S1 Pendidikan Tata Boga angkatan 2017 dan semua pihak yang telah memberikan bantuan dan dukungan yang luar biasa kepada penulis.
9. Teman-teman Kelompok Peneliti Muda (KPM) yang telah memberikan pengalaman, masukan, dan ilmu yang sangat bermanfaat kepada penulis.
10. Teman-teman tersayang yang selalu ada untuk penulis yaitu Susanti, Ayu, Losin, Cicih, Adellia, Afi, Safira dan teman-teman yang tidak bisa

disebutkan satu persatu, yang selalu menemani penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Ucapan terima kasih juga diberikan kepada pihak yang terlibat dalam penyusunan skripsi ini. Penulis menyadari bahwa skripsi ini belum sempurna, untuk itu penulis mohon maaf apabila terdapat kekurangan dan kesalahan baik dari isi dan tulisan. Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi Program Studi Pendidikan Tata Boga dan masyarakat umum.

Jakarta, Maret 2021

Eliana Prisila



**Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Digital Panduan Praktikum
Sequence Of Service pada Mata Kuliah Tata Hidang**

Eliana Prisila¹, Nur Riska², Annis Kandriasari³

Universitas Negeri Jakarta, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta Timur 13220

Email : elianaprisila11.ep@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan *Flipbook* digital panduan praktikum *sequence of service* pada mata kuliah Tata Hidang. *Flipbook* digital Panduan praktikum sangat dibutuhkan dalam pembelajaran praktik karena memuat unsur multimedia yang memungkinkan digunakan secara mandiri oleh mahasiswa. Media ini dikembangkan dengan model *research and development* menggunakan model 4D Thiagarajan, Semmel dan Semmel. Tahapan penelitian ini terdiri dari tahap *define, design, develop, dan disseminate*. Media pembelajaran yang dihasilkan terdiri dari tiga bagian yaitu bagian pendahuluan, bagian inti, dan bagian penutup. Media pembelajaran ini telah divalidasi oleh ahli dengan nilai 82% untuk materi yang artinya sangat layak, 88% untuk media dan bahasa yang artinya sangat layak. Rata-rata skor hasil validasi adalah 86% yang berarti sangat layak. Hasil penilaian uji *one to one* adalah 96% (sangat layak), Hasil penilaian uji *small group* sebesar 88% (sangat layak), dan hasil penilaian uji *field test* sebesar 90% (sangat layak). Nilai rata-rata penilaian tersebut adalah 91,3% yang termasuk dalam kategori sangat layak. Sehingga dapat disimpulkan bahwa *Flipbook* digital Panduan praktikum *sequence of service* sangat layak digunakan dalam mata kuliah Tata Hidang.

Kata kunci : Panduan Praktikum, *Flipbook*, *Sequence Of Service*, Tata Hidang

***Develop Of Learning Media Digital Flipbook Practicum On The Guide Of The
Sequence Of Service On-Subject Food And Beverage Service***

Eliana Prisila¹, Nur Riska², Annis Kandriasari³

Universitas Negeri Jakarta, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta Timur 13220

Email : elianaprisila11.ep@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to develop a digital flipbook practicum on the guide of the sequence of service on-course food and beverage service. A digital flipbook practical guide is much needed in practical learning because it contains multimedia elements that can be used personally by college students. This media is developed by the research and development (RnD) method, employing 4D Thiagarajan, Semmel, and Semmel. The stages of this RnD study are to define, design, develop, and disseminate. The result of this learning media consist 3 part is preliminary, core, and closing. This media has been validated by material experts, media experts and linguists, with the value 82% for material which means that it is very feasible also 88% for media and linguists which means that it is very feasible. the average score of these validations is 86% which is the fall category very feasible. The results of the assessment by one to one test is 96% (very feasible). The results of the assessment by the small group test is 88% (very feasible), and the results of the assessment by the field test were 90%. the average score of these assessment is 91,3% which is the fall category very feasible. So, it can be assumed as the digital flipbook practicum guide of the sequence of service is very feasible on-course food and beverage service.

Key Word : *Practical guide, Flipbook, Sequence Of Service, Food And Beverage Service*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Identifikasi Masalah	5
1.3. Pembatasan Masalah	6
1.4. Perumusan Masalah	6
1.5. Tujuan Penelitian	6
1.6. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Konsep Pengembangan	7
2.2. Konsep Produk yang dikembangkan	13
2.2.1. Media Pembelajaran	13
2.2.2. <i>Flipbook</i>	16
2.2.3. Panduan Praktikum	17
2.3. Kerangka Teoritik	19
2.3.1. Tata Hidang	19
2.2.1. Pelayanan di Restoran	21
2.3. Rancangan Produk	27
2.4. Penelitian Relevan	28

BAB III METODELOGI PENELITIAN	32
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	32
3.2. Metode Pengembangan Produk.....	32
3.2.1. Tujuan Pengembangan	32
3.2.2. Metode Pengembangan	32
3.2.3. Sasaran Produk.....	33
3.3. Instrumen.....	35
3.3.1. Instrumen Validasi Kelayakan Produk	35
3.3.2. Instrumen Validasi Uji Coba Produk	37
3.4. Prosedur Pengembangan	38
3.4.1. Tahap <i>Define</i> (Pendefinisian).....	39
3.4.2. Tahap <i>Design</i> (Perancangan)	40
3.4.3. Tahap <i>Develop</i> (Pengembangan)	41
3.4.4. Tahap <i>Dessiminate</i> (Penyebaran).....	42
3.5. Teknik Pengumpulan Data	42
3.6. Teknik Analisis Data	43
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	45
4.1. Hasil Penelitian.....	45
4.1.1. Lokasi Penelitian.....	45
4.1.2. Proses Pengembangan Produk	45
4.2. Kelayakan Produk	57
4.2.1. Kelayakan Produk Aspek Materi	58
4.2.2. Kelayakan Produk Aspek Media.....	65
4.2.3. Kelayakan Produk Aspek Bahasa	67
4.2.4. Uji Pengembangan (<i>develop testing</i>)	70
4.3. Pembahasan	73
4.3.1. Faktor Pendukung	76
4.3.2. Faktor Penghambat.....	77
4.3.3. Kelebihan produk	77
4.3.4. Kelemahan produk	77

BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	78
5.1. Kesimpulan.....	78
5.2. Implikasi.....	78
5.3. Saran.....	79
DAFTAR PUSTAKA	80
LAMPIRAN	84



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2. 1.	Fase <i>define</i>	11
2. 2.	Fase <i>design</i>	12
2. 3.	Capaian Mata Kuliah (CPMK) Tata Hidang	20
2. 4.	Pokok Materi Mata Kuliah Tata Hidang	20
2. 5.	Persamaan dan Perbedaan Penelitian Relevan	30
3. 1.	Kisi - kisi Instrumen Validasi Kelayakan Materi	35
3. 2.	Kisi - kisi Instrumen Validasi Kelayakan Media	36
3. 3.	Kisi - kisi Instrumen Validasi Kelayakan Bahasa	36
3. 4.	Kisi-kisi Uji Coba Mahasiswa	37
3. 5.	Skala Likert	43
3. 6.	Kriteria Kelayakan Media	44
4. 1.	Kisi-Kisi Soal Panduan Praktikum <i>Sequence Of Service</i>	51
4. 2.	Hasil Validasi Ahli Materi	58
4. 3.	Perbaikan Media Pembelajaran Aspek Materi	60
4. 4.	Hasil Validasi Ahli Media	65
4. 5.	Hasil Validasi Media Aspek Bahasa	67
4. 6.	Perbaikan Media Aspek Bahasa	68
4. 7.	Hasil Uji Coba <i>One to One</i>	70
4. 8.	Hasil Uji Coba <i>Small Group</i>	71
4. 9.	Hasil Uji Coba <i>Field Test</i>	72
4. 10.	Kesesuaian Media Pembelajaran Dengan Karakteristik Panduan Praktikum	73

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2. 1.	Diagram Alir Rancangan Panduan Praktikum <i>Sequance Of Service</i>	27
3. 1.	<i>Design layout</i> isi panduan praktikum	34
3. 2.	<i>Design Cover</i> Depan dan <i>Cover</i> Belakang	34
3. 3.	Model Pengembangan 4D T oleh Thiagarajan, Semmel dan Semmel (1974)	38
4. 1.	Diagram Latar Belakang Studi sebelum Kuliah	46
4. 2.	Analisis Pengalaman Mahasiswa Sebelum Mempelajari Mata Kuliah Tata Hidang	47
4. 3.	Analisis Pemahaman Teknik Keterampilan Dasar Pramusaji	48
4. 4.	Proses Edit <i>Audio</i>	54
4. 5.	Proses <i>Editing Cover</i> dan <i>Belakang Cover</i>	54
4. 6.	Proses <i>Input</i> Audio Pada Aplikasi	55
4. 7.	Proses Pembuatan <i>Flipbook</i>	55
4. 8.	Proses Pembuatan <i>Flipbook</i>	55
4. 9.	Pembelajaran <i>Sequence of Service</i>	57
4. 10.	Hasil Validasi Media Pembelajaran	76
4. 11.	Hasil Uji Coba Mahasiswa	76

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1.	Surat Izin Melakukan Pengambilan Data	84
2.	Surat Validasi Instrumen Penelitian	85
3.	Surat Validasi Soal	87
4.	Daftar Pertanyaan Analisis Kebutuhan	88
5.	Hasil Analisis Kebutuhan	93
6.	Hasil Penilaian Ahli Materi	97
7.	Hasil Penilaian Ahli Media	103
8.	Hasil Penilaian Ahli Bahasa	108
9.	Instrumen Uji Coba Mahasiswa	112
10.	Hasil Penilaian Mahasiswa	116
11.	Rekap Saran Mahasiswa	117
12.	Validasi Soal Evaluasi	122
13.	Reabilitas Soal	125
14.	Garis-Garis Besar Isi Media (GBIM)	126
15.	Jabaran Materi (JM)	129
16.	<i>Story Board</i>	132
17.	Hasil Nilai Penggunaan Media Pembelajaran <i>Flipbook Digital Panduan Praktikum Sequence Of Service</i>	137
18.	Rancangan Pembelajaran Semester (RPS)	138
19.	Tampilan Akhir Media Pembelajaran	149
20.	Dokumentasi	156