

SKRIPSI

**PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK*
TABLEWARE PADA MATA PELAJARAN *FOOD AND*
*BEVERAGE SERVICE***



Intelligentia - Dignitas

**DANANG KUSUMA AJI
1514618031**

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

**PROGRAM STUDI S1 PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2025**

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Disetujui Oleh

Pembimbing I

Pembimbing II



Dra. Mariani, M.Si

NIP. 19610329198811220001



Yeni Yulianti, M.Pd

NIP. 199006132022032007

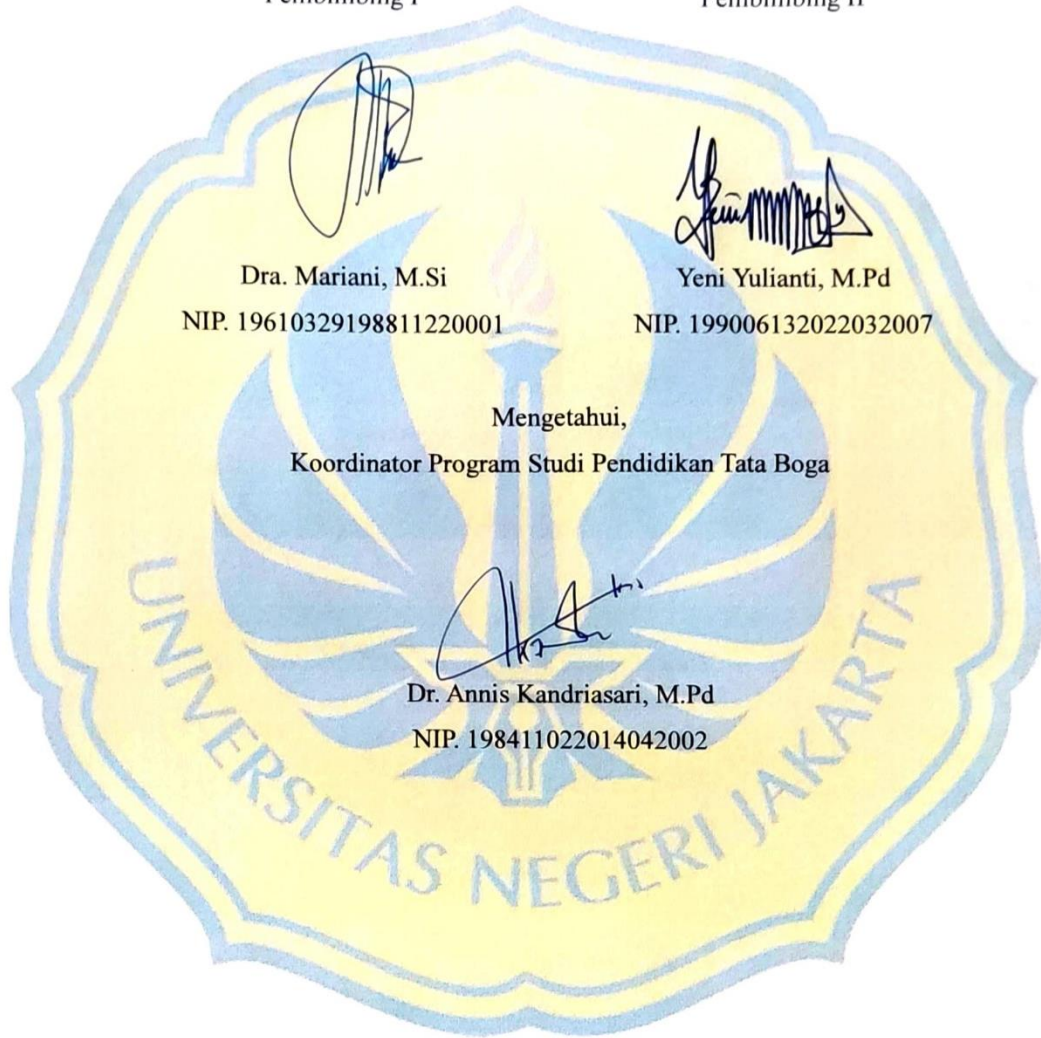
Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd

NIP. 198411022014042002



HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook Tableware*
Pada Mata Pelajaran *Food And Beverage Service*
Penyusun : Danang Kusuma Aji
NIM : 1514618031

Disetujui Oleh :

Pembimbing I



Dra. Mariani, M.Si

NIP. 19610329198811220001

Pembimbing II



Yeni Yulianti, M.Pd

NIP. 199006132022032007

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

Ketua Penguji



Dr. Rina Febriana, M.Pd

NIP. 1972021112005012011

Anggota Penguji I



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd

NIP. 198411022014042002

Anggota Penguji II



Dr. Rusilanti, M.Si

NIP. 196306251988112001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd

NIP. 198411022014042002

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 norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 23 Juni 2025

Yang Membuat Pernyataan



Danang Kusuma Aji

NIM. 1514618031



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI
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 : Danang Kusuma Aji
NIM : 1514618031
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : ngaroalig12@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 Tableware* Pada Mata Pelajaran *Food And Beverage Service*

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, 23 Juni 2025

Penulis,

(Danang Kusuma Aji)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan nikmat serta hidayah-Nya sehingga skripsi dengan judul “Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook Tableware* Pada Mata Pelajaran *Food and Beverage Service*” dapat dibuat. Penulis berterima kasih kepada pihak yang telah memberikan dukungan, diantaranya :

1. Dr. Annis Kandriasari, S.Pd, M.Pd selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. Mutiara Dahlia M.Kes selaku Dosen Pembimbing Akademik atas bimbingan, saran, dan motivasi yang diberikan.
3. Dra. Mariani, M.Si dan Yeni Yulianti, M.Pd selaku Dosen Pembimbing atas bimbingan, saran, dan motivasi yang diberikan.
4. Segenap Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmunya kepada penulis.
5. Segenap Staff Administrasi dan Laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
6. Orang tua, saudara-saudari kami, atas doa dan bimbingan yang telah membantu memotivasi penulis selama ini.
7. Teman-teman seperjuangan di Program Studi Pendidikan Tata Boga atas semua dukungan, semangat, serta kerjasamanya.

Penulis harap penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi bidang pendidikan dan penerapan di lapangan serta dapat dikembangkan lagi lebih lanjut.

Jakarta, 20 Februari 2025

Penyusun,



(Danang Kusuma Aji)

PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK TABLEWARE* PADA MATA PELAJARAN *FOOD AND BEVERAGE SERVICE*

Danang Kusuma Aji

Pembimbing: Dra. Mariani, M.Si dan Yeni Yulianti, M.Pd

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengembangkan dan menguji kelayakan media pembelajaran *flipbook tableware* pada mata pelajaran *Food and Beverage Service*. Penelitian ini dilakukan di SMK Bina Nusa Mandiri, Jakarta Timur sejak September 2024. Penelitian ini menggunakan metode *Research and Development (R&D)* dengan model pengembangan ADDIE dengan tahapan (1) analisis, (2) desain, (3) pengembangan, (4) implementasi, dan (5) evaluasi dengan teknik analisis data dalam bentuk persentase deskriptif. Penelitian ini dilakukan validasi oleh 3 orang dosen ahli di bidang materi, media dan bahasa. Pengembangan media pembelajaran dinyatakan melalui hasil validasi kepada ahli materi yang menghasilkan persentase 76% (baik), untuk ahli media persentase yang dihasilkan sebesar 88% (baik), dan hasil validasi yang diperoleh dari ahli bahasa sebesar 80% (sangat baik). Pada evaluasi *one to one* didapatkan persentase 88% (baik), evaluasi *small group* didapatkan persentase 87% (baik), dan pada evaluasi *field test* menghasilkan persentase 84% (baik). Pada uji respon pengguna didapatkan persentase 88% (positif). Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa media pembelajaran *flipbook tableware* dinyatakan layak digunakan dalam proses pembelajaran.

Kata kunci: *Flipbook, tableware, one to one, small group, field test*

DEVELOPMENT OF FLIPBOOK TABLEWARE LEARNING MEDIA IN FOOD AND BEVERAGE SERVICE SUBJECT

Danang Kusuma Aji

Advisor: Dra. Mariani, M.Si dan Yeni Yulianti, M.Pd

ABSTRACT

This research was conducted to develop and test the feasibility of flipbook tableware learning media in the Food and Beverage Service subject. This research was conducted at SMK Bina Nusa Mandiri, East Jakarta since September 2024. This research uses the Research and Development (R&D) method with the ADDIE development model with stages (1) analysis, (2) design, (3) development, (4) implementation, and (5) evaluation with data analysis techniques in the form of descriptive percentages. This research was validated by 3 expert judgements in the fields of material, media and language. The development of learning media is stated through the results of validation to material experts which produced a percentage of 76% (good), for media experts the percentage produced was 88% (good), and the validation results obtained from language experts were 80% (very good). In the one-to-one evaluation, the percentage obtained was 88% (good), the small group evaluation obtained a percentage of 87% (good), and the field test evaluation produced a percentage of 84% (good). In the user response test, the percentage obtained was 88% (positive). From the research results, it can be concluded that the flipbook tableware learning media is declared suitable for use in the learning process.

Keywords: flipbook, tableware, one to one, small group, field test

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	ii
LEMBAR PERNYATAANI.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	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
1.6.1 Bagi Peserta Didik.....	6
1.6.2 Bagi Pendidik.....	7
1.6.3 Bagi Peneliti.....	7
1.6.4 Bagi Program Studi.....	7
1.6.5 Bagi Sekolah	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	8
2.1 Konsep Pengembangan Produk.....	8
2.1.1 Model Pengembangan Produk	9
2.2 Konsep Produk Yang Dikembangkan	17
2.2.1 Media Pembelajaran.....	17
2.2.2 <i>Flipbook</i>	18
2.3 Kerangka Teoritik.....	20
2.3.1 Mata Pelajaran <i>Food and Beverage Service</i>	20

2.3.2	<i>Tableware</i>	20
2.4	Hipotesis Penelitian.....	47
2.5	Penelitian Yang Relevan	49
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		51
3.1	Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian	51
3.2	Metode Pengembangan Produk.....	51
3.2.1	Tujuan Pengembangan	51
3.2.2	Metode Pengembangan	51
3.2.3	Sasaran Produk.....	51
3.3	Instrumen.....	52
3.3.1	Instrumen Validasi Kelayakan Produk.....	52
3.3.2	Validasi Instrumen	55
3.4	Prosedur Penelitian.....	55
3.4.1	Tahap Pertama: <i>Analyze</i> (Analisis)	56
3.4.2	Tahap Kedua: <i>Design</i> (Desain)	56
3.4.3	Tahapan Ketiga: <i>Development</i> (Pengembangan)	57
3.4.4	Tahapan Keempat: <i>Implementation</i> (Implementasi)	58
3.4.5	Tahap Kelima: <i>Evaluation</i> (Evaluasi)	59
3.5	Teknik Analisis Data.....	59
3.6	Teknik Analisis	60
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		63
4.1	Hasil Pengembangan Produk.....	63
4.1.1	Lokasi Penelitian.....	63
4.1.2	Karakteristik Responden	63
4.1.3	Proses Pengembangan <i>Flipbook</i>	64
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		98
5.1	Kesimpulan.....	98
5.2	Saran.....	98
DAFTAR PUSTAKA		99
LAMPIRAN.....		103

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	<i>Platter</i>	22
Tabel 2.2	<i>Plate</i>	23
Tabel 2.3	<i>Cups</i>	25
Tabel 2.4	<i>Saucer</i>	26
Tabel 2.5	<i>Pots</i>	27
Tabel 2.6	<i>Jugs</i>	28
Tabel 2.7	<i>Bowl</i>	29
Tabel 2.8	<i>Spoon</i>	31
Tabel 2.9	<i>Fork</i>	33
Tabel 2.10	<i>Cutlery</i>	35
Tabel 2.11	<i>Holloware</i>	37
Tabel 2.12	<i>Stemmu Glass</i>	40
Tabel 2.13	<i>Unstemmu Glass</i>	44
Tabel 3.1	Kisi Instrumen Penilaian Ahli Materi	52
Tabel 3.2	Kisi Instrumen Penilaian Ahli Media.....	53
Tabel 3.3	Kisi Instrumen Penilaian Ahli Bahasa	53
Tabel 3.4	Kisi-kisi Instrumen Uji Coba Media Oleh Pengguna	54
Tabel 3.5	Kisi-Kisi Uji Respon Pengguna	55
Tabel 3.6	Skala Likert.....	60
Tabel 3.7	Table Konversi Skala Persentase.....	61
Tabel 3.8	Kriteria Interpretasi Skor	62
Tabel 3.9	Kriteria Tingkat Pencapaian Respon Peserta didik.....	62
Tabel 4.1	Tabel Karakteristik Responden.....	63
Tabel 4.2	Pembagian Tugas dan Alat Setiap Seksi.....	66
Tabel 4.3	Hasil Evaluasi Ahli Materi.....	72
Tabel 4.4	Revisi Ahli Materi.....	74
Tabel 4.5	Hasil Penilaian Ahli Materi Tahap Kedua	75
Tabel 4.6	Hasil Evaluasi Ahli Media	77
Tabel 4.7	Revisi Ahli Media	78
Tabel 4.8	Evaluasi Ahli Bahasa	80
Tabel 4.9	Revisi Ahli Bahasa.....	81
Tabel 4.10	Evaluasi <i>One to One</i>	83
Tabel 4.11	Tabel Hasil Evaluasi <i>Small Group</i>	84
Tabel 4.12	Tabel Hasil Evaluasi <i>Field Test</i>	85
Tabel 4.13	Tabel Penilaian Dengan Skala Penilaian Kelayakan	87
Tabel 4.14	Kriteria Tingkat Pencapaian Respon Peserta didik.....	87
Tabel 4.15	Tabel Hasil Uji Respon Pengguna	88

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Tahap <i>Define</i> , Langkah Penelitian dan Pengembangan Model 4-D	9
Gambar 2.2	Tahap <i>Design</i> , Langkah Penelitian dan Pengembangan Model 4-D	10
Gambar 2.3	Tahap <i>Develop</i> , Langkah Penelitian dan Pengembangan Model 4-D.	10
Gambar 2.4	Tahap <i>Disseminate</i> , Langkah Pengembangan Model 4-D	11
Gambar 2.5	Langkah Penelitian dan Pengembangan DDD-E	11
Gambar 2.6	Model Plomp	12
Gambar 2.7	Model ADDIE	13
Gambar 2.8	Model ASSURE	15
Gambar 2.9	<i>Oval Platter</i>	22
Gambar 2.10	<i>Round Platter</i>	22
Gambar 2.11	<i>Rectangular Platter</i>	23
Gambar 2.12	<i>Dinner Plate</i>	23
Gambar 2.13	<i>Soup Plate</i>	23
Gambar 2.14	<i>Dessert Plate</i>	23
Gambar 2.15	<i>B&B Plate</i>	24
Gambar 2.16	<i>Fish Plate</i>	24
Gambar 2.17	<i>Appetizer Plate</i>	24
Gambar 2.18	<i>Show Plate</i>	24
Gambar 2.19	<i>Soup Cup</i>	25
Gambar 2.20	<i>Tea Cup</i>	25
Gambar 2.21	<i>Coffee Cup</i>	25
Gambar 2.22	<i>Demitasse Cup</i>	25
Gambar 2.23	<i>Breakfast Cup</i>	25
Gambar 2.24	<i>Egg Dish</i>	26
Gambar 2.25	<i>Soup Saucer</i>	26
Gambar 2.26	<i>Tea Saucer</i>	26
Gambar 2.27	<i>Coffee Saucer</i>	26
Gambar 2.28	<i>Breakfast Saucer</i>	27
Gambar 2.29	<i>Demitasse Saucer</i>	27
Gambar 2.30	<i>Tea Pot</i>	27
Gambar 2.31	<i>Coffee Pot</i>	28
Gambar 2.32	<i>Milk Jug</i>	28
Gambar 2.33	<i>Water Jug</i>	28
Gambar 2.34	<i>Soup Bowl</i>	29
Gambar 2.35	<i>Cereal Bowl</i>	29
Gambar 2.36	<i>Finger Bowl</i>	29
Gambar 2.37	<i>Sugar Bowl</i>	29
Gambar 2.38	<i>Supreme Bowl</i>	29
Gambar 2.39	<i>Butter Bowl</i>	30
Gambar 2.40	<i>Salad Bowl</i>	30
Gambar 2.41	<i>Compote Bowl</i>	30
Gambar 2.42	<i>Soup Spoon</i>	31
Gambar 2.43	<i>Dinner Spoon</i>	31

Gambar 2.44	<i>Dessert Spoon</i>	31
Gambar 2.45	<i>Coffee or Tea Spoon</i>	31
Gambar 2.46	<i>Demitasse Spoon</i>	32
Gambar 2.47	<i>Ice Cream Spoon</i>	32
Gambar 2.48	<i>Long Tea Spoon</i>	32
Gambar 2.49	<i>Serving Spoon</i>	32
Gambar 2.50	<i>Dinner Fork</i>	33
Gambar 2.51	<i>Dessert Fork</i>	33
Gambar 2.52	<i>Oyster Fork</i>	33
Gambar 2.53	<i>Fish Fork</i>	34
Gambar 2.54	<i>Cake Fork</i>	34
Gambar 2.55	<i>Snail Fork</i>	34
Gambar 2.56	<i>Fruit Fork</i>	34
Gambar 2.57	<i>Serving Fork</i>	35
Gambar 2.58	<i>Steak Fork</i>	35
Gambar 2.59	<i>Dinner Knife</i>	35
Gambar 2.60	<i>Dessert Knife</i>	36
Gambar 2.61	<i>Steak Knife</i>	36
Gambar 2.62	<i>Fish Knife</i>	36
Gambar 2.63	<i>Butter Knife</i>	36
Gambar 2.64	<i>Cheese Knife</i>	37
Gambar 2.65	<i>Cake Knife</i>	37
Gambar 2.66	<i>Round Platter</i>	37
Gambar 2.67	<i>Oval Platter</i>	37
Gambar 2.68	<i>Sauce / Gravy Boat</i>	38
Gambar 2.69	<i>Butter Plate</i>	38
Gambar 2.70	<i>Tea Pot</i>	38
Gambar 2.71	<i>Coffee Pot</i>	38
Gambar 2.72	<i>Creamer</i>	38
Gambar 2.73	<i>Vegetable Bowl</i>	39
Gambar 2.74	<i>Sugar Bowl</i>	39
Gambar 2.75	<i>Finger Bowl</i>	39
Gambar 2.76	<i>Water Pitcher</i>	39
Gambar 2.77	<i>Hot Food Cover</i>	39
Gambar 2.78	<i>Soup Tureen</i>	40
Gambar 2.79	<i>Water Goblet</i>	40
Gambar 2.80	<i>Red Wine Glass</i>	41
Gambar 2.81	<i>White Wine Glass</i>	41
Gambar 2.82	<i>Saucer Champagne Glass</i>	41
Gambar 2.83	<i>Tulip Champagne Glass</i>	41
Gambar 2.84	<i>Cocktail / Martini Glass</i>	42
Gambar 2.85	<i>Sour Glass</i>	42
Gambar 2.86	<i>Cardinal Glass</i>	42
Gambar 2.87	<i>Poco Grande Glass</i>	42
Gambar 2.88	<i>Margarita Glass</i>	43
Gambar 2.89	<i>Sherry Glass</i>	43

Gambar 2.90	<i>Milk Shake Glass</i>	43
Gambar 2.91	<i>Irish Coffee Glass</i>	43
Gambar 2.92	<i>Beer Mug</i>	44
Gambar 2.93	<i>High Ball Glass</i>	44
Gambar 2.94	<i>Punch Glass</i>	44
Gambar 2.95	<i>Tumbler Glass</i>	44
Gambar 2.96	<i>Shot Glass</i>	45
Gambar 2.97	<i>Collin Glass</i>	45
Gambar 2.98	<i>Zombie Glass</i>	45
Gambar 2.99	<i>Beer Pilsner Glass</i>	45
Gambar 2.100	<i>Old Fashion Glass</i>	46
Gambar 2.101	Rancangan Produk <i>Flipbook</i>	48
Gambar 2.102	Bagan Alir Rancangan Isi	48
Gambar 4.1	Proses <i>Design Cover</i> Depan Sampul Buku	67
Gambar 4.2	Proses <i>Design Cover</i> Belakang Sampul Buku	68
Gambar 4.3	Tampilan Halaman Ttama <i>Website Heyzine</i>	69
Gambar 4.4	Proses Pembuatan Animasi Perubahan Antar Halaman <i>Flipbook</i> ..	69
Gambar 4.5	Proses Pembuatan Fitur Instruksi Dalam Kolom <i>Controls</i>	70
Gambar 4.6	Proses Penambahan Video Pada <i>Flipbook</i>	70
Gambar 4.7	Proses <i>Save</i> Untuk Menyimpan <i>Flipbook</i> Yang Telah Dibuat	70



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	GBIM.....	103
Lampiran 2	Jabaran Materi	104
Lampiran 3	<i>Story Board</i>	106
Lampiran 4	Kuesioner Analisis Kebutuhan	114
Lampiran 5	Validasi Instrumen Ahli Media	123
Lampiran 6	Validasi Instrumen Ahli Materi.....	126
Lampiran 7	Validasi Instrumen Ahli Bahasa	129
Lampiran 8	Instrumen Uji <i>One to One</i> dan <i>Small Group</i>	131
Lampiran 9	Instrumen Uji Coba <i>Field Test</i>	133
Lampiran 10	CP / TP / ATP.....	136
Lampiran 11	KI / KD	137
Lampiran 12	Dokumentasi Pengambilan Data Uji Pengguna.....	138
Lampiran 13	Data Pengujian Peserta	139
Lampiran 14	Biodata Peneliti.....	141

