

SKRIPSI

**PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK*
DIGITAL *FOOD PLATING* PADA MATA KULIAH SENI
KULINER**



Intelligentia - Dignitas

**MALIKA SAFA HERMANSYAH
1514621058**

**Skripsi Ini Ditulis Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2026**

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook Digital Food Plating* Pada Mata Kuliah Seni Kuliner
Penyusun : Malika Safa Hermansyah
NIM : 1514621058
Tanggal Ujian : 08 Januari 2026

Disetujui Oleh:

Pembimbing I

Yeni Yulianti, M.Pd
NIP.199006132022032007

Pembimbing II

Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP.197202112005012001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook Digital Food Plating* Pada Mata Kuliah Seni Kuliner
Penyusun : Malika Safa Hermansyah
NIM : 1514621058
Tanggal Ujian : 08 Januari 2026

Disetujui Oleh:

Pembimbing I

Yeni Yulianti, M.Pd
NIP.199006132022032007

Pembimbing II

Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP.197202112005012001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

Ketua Penguji

Dr. Nur Riska, M.Si
NIP. 197904152005012004

Anggota Penguji I

Dr. Cucu Cahyana, M.Sc
NIP. 197409142001121001

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 ketidak benaran, 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, 15 Januari 2026

Yang Membuat Pernyataan



Malika Safa Hermansyah

No. Reg. 1514621058



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN
TEKNOLOGI UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
PERPUSTAKAAN DAN KEARSIPAN

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 : Malika Safa Hermansyah
NIM : 1514621058
Fakultas/Prodi : Teknik/ Pendidikan Tata Boga
Alamat email : malikasafahermansyah@gmail.com

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

☒ Skripsi ☐ Tesis ☐ Disertasi ☐ Lain-lain (.....)
yang berjudul :

Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook Digital Food Plating* Pada Mata Kuliah Seni Kuliner

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini Perpustakaan dan Kearsipan 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 izin 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, 15 Januari 2026
Penulis

Malika Safa Hermansyah

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan penelitian dengan judul "Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook digital Food plating* pada Mata Kuliah Seni Kuliner". Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berupa bimbingan serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd, selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga dan pembimbing Akademik, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
 2. Yeni Yulianti, M.Pd dan Dr. Rina Febriana, M.Pd selaku dosen pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktu untuk membantu dan membimbing jalannya penelitian ini
 3. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada kami sebagai mahasiswa.
 4. Laboran dan staf Tata Usaha di Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan sarana dan prasarana selama kegiatan praktikum dan administrasi selama proses perkuliahan.
 5. Terima kasih juga penulis ucapkan kepada Orang tua, teman-teman angkatan 2021 yang menempuh studi di Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
- Akhir kata, penulis berharap penelitian ini dapat memberikan manfaat dan kontribusi bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang pendidikan dan kuliner.

Jakarta, 20 November 2025



Malika Safa Hermansyah

PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK* DIGITAL *FOOD PLATING* PADA MATA KULIAH SENI KULINER

MALIKA SAFA HERMANSYAH

Pembimbing: Yeni Yulianti dan Rina Febriana

ABSTRAK

Pengembangan ini bertujuan untuk mengembangkan dan menguji kelayakan media pembelajaran berupa *flipbook* digital *food plating* pada mata kuliah Seni Kuliner. Penelitian ini menggunakan metode *Research and Development* (R&D) dengan model pengembangan DDD-E (*Decide, Design, Develop and Evaluate*). Tahap *Decide* meliputi penentuan tujuan pembelajaran berdasarkan penentuan tema, identifikasi kemampuan prasyarat, serta penilaian sumber daya melalui penyebaran kuesioner analisis kebutuhan media dan pengumpulan informasi terkait kepemilikan serta intensitas penggunaan perangkat. Tahap *Design* mencakup penyusunan *outline* konten, *flowchart*, dan *storyboard*. Tahap *Develop* dilakukan dengan penyusunan materi, penyusunan gambar, desain visual, serta konversi media yang telah dibuat dari Canva ke Heyzine. Tahap *Evaluate* dilaksanakan melalui validasi ahli dan uji coba pengguna. Analisis penelitian menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan menghitung persentase hasil validasi dan uji coba, kemudian dikategorikan sesuai kriteria kelayakan media pembelajaran. Hasil validasi menunjukkan kelayakan sangat tinggi: media 82%, bahasa 97%, materi 97%, dan desain instruksional 76%. Uji coba pengguna menunjukkan hasil positif sangat layak yaitu uji *one-to-one* 87,5%, *small group* 89%, *field test* 91,5%, dengan respon mahasiswa 91% sehingga memiliki kategori sangat kuat. Temuan ini menegaskan bahwa *flipbook* digital layak digunakan sebagai media pembelajaran interaktif yang efektif, menarik.

Kata Kunci: *Flipbook* Digital, *Food Plating*, DDD-E, *Research and Development* (R&D), *Research and Development* (R&D).

DEVELOPMENT OF DIGITAL FLIPBOOK LEARNING MEDIA FOR FOOD PLATING IN THE CULINARY ARTS COURSE

MALIKA SAFA HERMANSYAH

Supervisors: Yeni Yulianti and Rina Febriana

ABSTRACT

This research aims to develop and evaluate the feasibility of digital flipbook learning media for food plating in the Culinary Arts course. This study employs the Research and Development (R&D) method using the DDD-E development model (Decide, Design, Develop, and Evaluate). The Decide phase involves defining learning objectives, determining themes, identifying prerequisite skills, and assessing resources by distributing questionnaires for media needs analysis and gathering information regarding device ownership and usage intensity. The Design phase includes the preparation of content outlines, flowcharts, and storyboards. The Develop phase is conducted by compiling material, preparing image samples, creating visual designs, and converting the media from Canva to Heyzine. The Evaluate phase is carried out through expert validation and user trials. The research analysis uses a quantitative descriptive method by calculating the percentage of validation and trial results, which are then categorized according to learning media feasibility criteria. The validation results indicate a very high level of feasibility: media 82%, language 97%, material 97%, and instructional design 76%. User trials also showed very feasible positive results, with a one-to-one test score of 87.5%, small group test 89%, and field test 91.5%. Student response reached 91%, placing it in the "very strong" category. ini These findings confirm that the digital flipbook is feasible for use as an interactive learning medium that is effective, engaging, and supports student understanding of food plating material.

Keywords: Digital Flipbook, Food Plating, DDD-E, Research and Development (R&D).

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	6
1.3 Pembatasan Masalah.....	6
1.4 Perumusan Masalah	6
1.5 Tujuan Penelitian.....	6
1.6 Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Konsep Pengembangan Produk.....	8
2.1.1. Pengembangan Media Pembelajaran	8
2.1.2. Model Pengembangan.....	8
2.2. Konsep Produk yang Dikembangkan.....	13
2.3. Kerangka Teoritik	13
2.3.1 Media Pembelajaran.....	13
2.3.2. <i>Flipbook</i>	18
2.4. Rancangan Produk.....	35
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	38
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	38
3.2. Metode Pengembangan Produk.....	38

3.2.1. Tujuan Pengembangan.....	38
3.2.2. Metode Pengembangan.....	38
3.2.3. Sasaran Produk.....	38
3.3. Instrumen.....	38
3.3.1. Kisi-kisi Instrumen.....	39
3.4. Prosedur Pengembangan	44
3.4.1 Tahap <i>Decide</i>	44
3.4.2. Tahap <i>Design</i>	44
3.4.3. Tahap <i>Development</i>	44
3.4.4. Tahap <i>Evaluation</i>	45
3.5. Teknik Pengumpulan Data	46
3.6. Teknik Analisis Data	46
BAB IV	48
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	48
4.1 Hasil Pengembangan Produk.....	48
4.1.1 Lokasi Penelitian.....	48
4.1.2 Proses Pengembangan Produk	48
4.2 Kelayakan Produk	68
4.2.1 Kelayakan Produk Ahli Media.....	68
4.2.2 Kelayakan Produk Ahli Bahasa	69
4.2.3 Kelayakan Produk Ahli Materi	71
4.2.4 Kelayakan Produk Ahli Desain Instruksional.....	72
4.2.5 Uji Coba Pengguna	73
4.3 Pembahasan	80
4.3.1 Faktor Pendukung	84
4.3.2 Faktor Penghambat	84
4.3.3 Kelebihan Produk.....	84
4.3.4 Kelemahan Produk.....	85
BAB V.....	86
KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	86
5.1 Kesimpulan.....	86
5.2 Implikasi	87
5.3 Saran	87

DAFTAR PUSTAKA	88
LAMPIRAN.....	91



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Gambar 2. 1	Model Pengembangab 4D	9
Gambar 2. 2	Model Pengembangan ADDIE	11
Gambar 2. 3	Model Pengembangan DDD-E	12
Gambar 2. 4	Kerangka Sketsa	24
Gambar 4. 1	<i>Flowchart</i>	55
Gambar 4. 2	Membuat cover media bagian depan dan belakang	57
Gambar 4. 3	Proses mengkonversikan format Canva menjadi <i>Heyzine</i>	57
Gambar 4. 4	Penginputan video	58
Gambar 4. 5	Pengubahan File	58



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
Table 2. 1	Peralatan <i>Food plating</i>	26
Table 2. 2	Garnish <i>Food plating</i>	28
Table 2. 3	Kerangka <i>Food plating</i>	29
Table 2. 4	<i>Dropping saucee</i>	32
Table 3. 1	Penilaian Skala <i>Likert</i>	39
Table 3.2	Kisi-kisi Instrumen Ahli Materi	40
Table 3.3	Kisi-kisi Instrumen Ahli Media	41
Table 3.4	Kisi-kisi Instrumen Ahli Bahasa	42
Table 3.5	Kisi-kisi Instrumen Ahli Desain Instruksional	42
Table 3.6	Kisi-kisi Instrumen angket responden	43
Table 3.7	Kriteria Penilaian Skor Validasi	47
Table 3.8	Kriteria Penilaian Respon Mahasiswa	47
Tabel 4. 1	Jabaran Materi (JM)	51
Tabel 4. 2	Garis Besar Isi Materi	52
Tabel 4. 3	Kisi Soal Evaluasi	53
Tabel 4. 4	Komentar dan Saran Ahli Media	58
Tabel 4. 5	Perbaikan Ahli Media	59
Tabel 4. 6	Komentar dan Saran Ahli Bahasa	61
Tabel 4. 7	Perbaikan Ahli Bahasa	61
Tabel 4. 8	Komentar dan Saran Ahli Materi	63
Tabel 4. 9	Perbaikan Ahli Materi	63
Tabel 4. 10	Komentar dan Saran Ahli Desain Instruksional	64
Tabel 4. 11	Perbaikan Ahli Desain Instruksional	64
Tabel 4. 12	Komentar dan Saran Uji Coba <i>One to One</i>	66
Tabel 4. 13	Perbaikan Uji Coba <i>One to One</i>	66
Tabel 4. 14	Komentar dan Saran Uji Coba <i>Small Group</i>	66
Tabel 4. 15	Perbaikan Uji Coba <i>Small Group</i>	67
Tabel 4. 16	Komentar dan Saran Uji Coba <i>Field Test</i>	67
Tabel 4. 17	Perbaikan Uji Coba <i>Field Test</i>	67
Tabel 4. 18	Hasil Validasi Ahli Media	68
Tabel 4. 19	Hasil Validasi Ahli Bahasa	70
Tabel 4. 20	Hasil Validasi Ahli Materi	71
Tabel 4. 21	Hasil Validasi Ahli Desain Instruksional	72
Tabel 4. 22	Hasil Uji Coba <i>One to One</i>	73
Tabel 4. 23	Hasil Kelayakan Uji Coba <i>One to one</i>	74
Tabel 4. 24	Hasil Uji Coba <i>Small Group</i>	75
Tabel 4. 25	Hasil Kelayakan Uji Coba <i>Small group</i>	76
Tabel 4. 26	Hasil Uji Coba <i>Field Test</i>	77
Tabel 4. 27	Hasil Kelayakan Uji Coba <i>Field Test</i>	78
Tabel 4. 28	Hasil Uji Respon Mahasiswa	79
Tabel 4. 29	Tabel Kriteria Interpretasi Respon Mahasiswa	79

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Garis-garis Besar Isi Media (GBIM)	91
Lampiran 2	Jabaran Materi (JM)	94
Lampiran 3	Story Board	118
Lampiran 4	Hasil Analisis Kebutuhan Media	137
Lampiran 5	Kisi Soal Evaluasi Akhir	141
Lampiran 6	Surat Validasi Instrumen	150
Lampiran 7	Surat Izin Pengambilan Data	150
Lampiran 8	Surat Validasi Instrumen	151
Lampiran 9	Rekap Komentar dan Saran Uji Coba Pengguna	159
Lampiran 10	Perhitungan Hasil Uji Coba	162
Lampiran 11	RPS Mata Kuliah Seni Kuliner	166
Lampiran 12	Dokumentasi	173
Lampiran 13	Daftar Riwayat Hidup	174

