

SKRIPSI

**PENGEMBANGAN MEDIA *FLIPBOOK DIGITAL* MATERI
SAUS DASAR BESERTA TURUNANNYA PADA MATA
PELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL**



Intelligentia - Dignitas

**NAJLA QANIITAH SAIFUL
1514621043**

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

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

LEMBAR PENGESAHAN

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Media *Flipbook Digital* Materi Saus Dasar
Beserta Turunannya Pada Mata Pelajaran Pengolahan
Makanan Kontinental

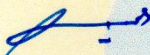
Penyusun : Najla Qanitah Saiful

NIM : 1514621043

Tanggal Ujian : 12 Januari 2026

Disetujui Oleh:

Pembimbing I


Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP.197202112005012001

Pembimbing II


Dr. Guspri Dewi Artanti, M.Si
NIP. 197808022005022001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga


Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

HALAMAN PENGESAHAN

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Media Flipbook Digital Materi Saus Dasar
Beserta Turunannya Pada Mata Pelajaran Pengolahan
Makanan Kontinental

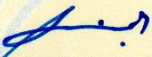
Penyusun : Najla Qanitah Saiful

NIM : 1514621043

Tanggal Ujian : 12 Januari 2026

Disetujui Oleh:

Pembimbing I


Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

Pembimbing II

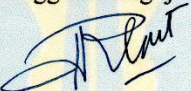

Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP. 197808022005022001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

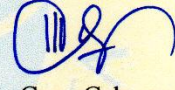
Ketua Penguji


Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

Anggota Penguji I


Dr. Rusilanti, M.Si.
NIP. 196306251988112001

Anggota Penguji II


Dr. Cucu Cahyana, M.Sc
NIP. 197409142001121001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga


Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

LEMBAR PERNYATAAN

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, 19 Januari 2026
Yang Membuat Pernyataan



Najla Qanitah Saiful
No. Reg. 1514621043



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 : Najla Qanitah Saiful
NIM : 1514621043
Fakultas/Prodi : Teknik/ Pendidikan Tata Boga
Alamat email : najla.qanitah.nqs@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 Flipbook Digital Materi Saus Dasar Beserta Turunannya Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental

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 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 Januari 2026
Penulis

Najla Qanitah Saiful

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 *Flipbook digital* Materi Saus Dasar Beserta Turunannya dalam Pendidikan Era *Digital*”. Penelitian ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan di Universitas Negeri Jakarta.:

1. Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd, selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dan Dosen Pembimbing Akademik
2. Dr. Rina Febriana, M.Pd dan Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd.,M.Si 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. Peneliti menyampaikan rasa terima kasih yang mendalam kepada kedua orang tua atas segala doa, dukungan, serta semangat yang senantiasa diberikan selama proses penyusunan skripsi ini, serta terima kasih kepada seluruh rekan mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2021 atas motivasi, dukungan, dan kebersamaan yang telah diberikan sepanjang proses penulisan skripsi.

Penulis menyadari bahwa penelitian ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang konstruktif dari pembaca untuk perbaikan di masa yang akan datang. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat dan kontribusi bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang pendidikan dan pengolahan makanan

Jakarta, 10 Desember 2025



Najla Qanitah Saiful
NIM. 1514621043

**PENGEMBANGAN MEDIA *FLIPBOOK* DIGITAL MATERI SAUS
DASAR BESERTA TURUNANNYA PADA MATA PELAJARAN
PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL**

Najla Qanitah Saiful

Dosen Pembimbing: Dr. Rina Febriana, M.Pd., dan Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd.,
M.Si.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan dan menguji kelayakan media pembelajaran berupa *flipbook digital* pada materi saus dasar beserta turunannya dalam mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental. Penelitian dilaksanakan di SMKN 24 Jakarta dengan menggunakan metode *Research and Development* (R&D) model DDD-E (*Decide, Design, Develop, Evaluate*). Tahap *decide* dilakukan melalui survei menggunakan *Google Form* untuk menetapkan tujuan pembelajaran, menentukan ruang lingkup multimedia, serta menilai kemampuan prasyarat dan sumber daya. Tahap *design* meliputi penyusunan outline materi berupa JM, GBIM, dan *storyboard*. Pada tahapan *develop*, media dikembangkan berdasarkan *storyboard* yang telah disusun sebelumnya menggunakan aplikasi Canva Pro yang dilanjutkan dengan aplikasi Heyzine.Com untuk penambahan tautan dan video pembelajaran. Tahap *evaluate* melibatkan validasi oleh ahli bahasa, ahli materi, dan ahli media, serta uji coba kepada peserta didik. Hasil validasi menunjukkan skor 96% dari ahli materi, 97% dari ahli bahasa, dan 82% dari ahli media. Uji kelayakan memperoleh skor 93% pada *one-to-one*, 94% pada *small group*, dan 95% pada *field test*. Uji respon pengguna menunjukkan skor 96% dari peserta didik dan 100% dari guru pengampu dengan kategori “sangat kuat” yang menunjukan bahwa baik peserta didik maupun guru pengampu memiliki tingkat ketertarikan dan kebermanfaatan yang tinggi. Maka, media pembelajaran *flipbook digital* materi saus dasar beserta turunannya pada mata pelajaran pengolahan makanan kontinental dinyatakan sangat layak untuk digunakan dalam proses pembelajaran.

Kata Kunci: Pengembangan media, *flipboook digital*, saus dasar; makanan kontinental

**DEVELOPMENT OF DIGITAL FLIPBOOK MEDIA ON BASIC SAUCES
AND THEIR DERIVATIVES IN CONTINENTAL FOOD PROCESSING
SUBJECT**

Najla Qanitah Saiful

Supervisors: Dr. Rina Febriana, M.Pd., and Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si.

ABSTRACT

This study aims to develop and test the feasibility of digital flipbook learning media on the topic of basic sauces and their derivatives in the Continental Food Processing subject. The research was conducted at SMKN 24 Jakarta using the Research and Development (R&D) method with the DDD-E model (Decide, Design, Develop, Evaluate). The decide stage was carried out through a survey using Google Forms to determine learning objectives, define the scope of multimedia, and assess prerequisite skills and resources. The design stage included preparing material outlines in the form of JM, GBIM, and storyboards. In the develop stage, the media was created based on the prepared storyboard using Canva Pro, followed by Heyzine.com to add links and instructional videos. The evaluate stage involved validation by language experts, subject matter experts, and media experts, as well as trials with students. Validation results showed scores of 96% from subject matter experts, 97% from language experts, and 82% from media experts. Feasibility tests obtained scores of 93% in one-to-one trials, 94% in small group trials, and 95% in field tests. User response tests showed scores of 96% from students and 100% from the supervising teacher, categorized as “very strong,” indicating high levels of interest and usefulness for both students and teachers. Therefore, the digital flipbook learning media on basic sauces and their derivatives in the Continental Food Processing subject is declared highly feasible for use in the learning process.

Keywords: Media development, digital flipbook, basic sauces, continental cuisine

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	6
1.3. Pembatasan Masalah	7
1.4. Perumusan Masalah	7
1.5. Tujuan Penelitian.....	7
1.6. Manfaat Penelitian	7
BAB II LANDASAN TEORI	9
2.1. Konsep Pengembangan Produk.....	9
2.1.1. Pengembangan Media Pembelajaran	9
2.1.2. Model Pengembangan Produk	10
2.2. Konsep Produk yang Dikembangkan.....	17
2.3. Kerangka Teoritik.....	18
2.3.1. Media Pembelajaran.....	18
2.3.2. Media Pembelajaran <i>Flipbook</i>	20
2.3.3. Materi Saus Dasar beserta Turunannya.....	21
2.4. Rancangan Produk	44
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	45
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	45
3.2. Metode Pengembangan Produk.....	45
3.2.1. Tujuan Pengembangan	45
3.2.2. Metode Pengembangan	45
3.2.3. Sasaran Produk.....	45
3.3. Instrumen.....	46
3.3.1. Kisi-Kisi Instrumen.....	46
3.4. Prosedur Pengembangan	50
3.4.1. Tahap Perencanaan Produk (<i>Decide</i>)	51
3.4.2. Tahap Perancangan Produk (<i>Design</i>).....	52
3.4.3. Tahap Pengembangan Produk (<i>Development</i>)	52
3.4.4. Tahap Evaluasi Produk (<i>Evaluate</i>).....	52
3.5. Teknik Pengumpulan Data	53
3.6. Teknik Analisis Data	53

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	55
4.1. Hasil Penelitian	55
4.1.1. Lokasi Penelitian.....	55
4.1.2. Proses Pengembangan.....	55
4.2. Kelayakan Produk.....	72
4.2.1. Kelayakan Produk Aspek Bahasa.....	72
4.2.4 Uji Coba Pengembangan.....	77
4.3. Pembahasan.....	84
4.3.1. Faktor Pendukung	90
4.3.2. Faktor Penghambat.....	91
4.3.3. Kelebihan Produk.....	91
4.3.4. Kelemahan Produk.....	92
BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	93
5.1. Kesimpulan	93
5.2. Implikasi.....	94
5.3. Saran.....	94
DAFTAR PUSTAKA.....	95
LAMPIRAN.....	99



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2. 1	Saus Dasar beserta Turunannya	31
2. 2	Proses Pembuatan <i>Bechamel sauce</i>	34
2. 3	Turunan <i>Bechamel sauce</i>	35
2. 4	Proses Pembuatan <i>Veloute sauce</i>	36
2. 5	Turunan <i>Veloute sauce</i>	37
2. 6	Proses Pembuatan <i>Espagnole sauce</i>	38
2. 7	Turunan <i>Espagnole sauce</i>	39
2. 8	Proses Pembuatan <i>Tomato sauce</i>	40
2. 9	Turunan <i>Tomato sauce</i>	41
2. 10	Proses Pembuatan <i>Hollandaise sauce</i>	42
2. 11	Turunan <i>Hollandaise sauce</i>	43
3. 1	Penilaian Skala Likert	46
3. 2	Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Ahli Media	47
3. 3	Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Ahli Materi	48
3. 4	Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Ahli Bahasa	48
3. 5	Kisi-Kisi Instrumen Uji Coba Peserta Didik	49
3. 6	Kisi-Kisi Instrumen Respon Kelayakan	50
3. 7	Skala Likert	53
3. 8	Pedoman Kriteria Penilaian Kelayakan Media	54
3. 9	Tabel Kriteria Interpretasi Skor	54
3. 10	Kriteria Penilaian Respon Peserta Didik	54
4. 1	Capaian Pembelajaran Saus Dasar Beserta Turunannya	58
4. 2	Komentar dan Saran Ahli Bahasa	62
4. 3	Perbaikan Media Pada Aspek Bahasa	62
4. 4	Komentar dan Saran Ahli Media	63
4. 5	Perbaikan Media Pada Aspek Media	64
4. 6	Komentar dan Saran Uji Coba <i>One to One</i>	70
4. 7	Kesimpulan Komentar dan Saran Uji Coba <i>Small Group</i>	71
4. 8	Kesimpulan Komentar dan Saran Uji Coba <i>Field Test</i>	72
4. 9	Hasil Evaluasi Ahli Bahasa	73
4. 10	Hasil Evaluasi Ahli Materi	74
4. 11	Hasil Evaluasi Ahli Media	76
4. 12	Hasil Respon Peserta Didik	82
4. 13	Hasil Respon Guru Pengampu	82
4. 14	Tabel Kriteria Interpretasi Skor	83

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2. 1	Tahapan Model Pengembangan PIE	10
2. 2	Tahapan Pengembangan 4D	11
2. 3	Tahapan Model Tahapan ADDIE	13
2. 4	Tahapan Model Hannafin and Peck	14
2. 5	Tahapan Model Pengembangan DDD-E	16
2. 6.	<i>White roux</i>	24
2. 7	<i>Blond roux</i>	25
2. 8	<i>Brown roux</i>	25
2. 9	<i>Bechamel sauce</i>	28
2. 10	<i>Veloute sauce</i>	28
2. 11	<i>Espagnole sauce</i>	29
2. 12	<i>Tomato sauce</i>	30
2. 13	<i>Hollandaise sauce</i>	30
2. 14	<i>Pan Gravy Sauce</i>	32
2. 15	<i>Raspberry Sauce</i>	33
2. 16	Proses Pembuatan <i>Bechamel sauce</i>	34
2. 17	Proses Pembuatan <i>Veloute sauce</i>	36
2. 18	Proses Pembuatan <i>Espagnole sauce</i>	39
2. 19	Proses Pembuatan <i>Tomato sauce</i>	41
2. 20	Proses Pembuatan <i>Hollandaise sauce</i>	42
2. 21	Diagram Alur Rancangan Produk	44
3. 1	Prosedur Pengembangan Model DDD-E	51
4. 1	Flowchart Pengembangan Media	59
4. 2	Barcode <i>Flipbook Digital Saus Dasar</i> Beserta Turunannya	62

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Surat Pernyataan Validasi Instrumen	99
2	Surat Izin Pengambilan Data	100
3	Surat Izin Validasi Ahli	101
4	Hasil Validasi Ahli Materi	104
5	Hasil Validasi Ahli Bahasa	108
6	Hasil Validasi Ahli Media	111
7	Alur Tujuan Pembelajaran	115
8	Perhitungan Hasil Uji Coba Pengguna	116
9	Rekap Koementar dan Saran Uji Pengguna	119
10	Hasil Penilaian Respon Guru Pengampu dan Peserta Didik	122
11	<i>Story Board</i>	123
12	Gambaran Besar Isi Media (GBIM)	132
13	Jabaran Materi (JM)	134
14	Hasil Survey Analisis Kebutuhan Media Pembelajaran	140
15	Hasil Quiziz Materi Saus Dasar dan Turunannya	144
16	Instrumen Uji Coba Penguna	148
17	Dokumentasi	151
18	Daftar Riwayat Hidup	154