

SKRIPSI

**PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK*
DIGITAL MATERI CHOCOLATE GARNISH DAN
*CHOCOLATE MODELING***



Intelligentia - Dignitas

PUTRI ANJANI

1514621002

**Skripsi Ini Ditulis untuk Memenuhi Salah Satu 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* Materi
Chocolate Garnish dan *Chocolate Modeling*
Penyusun : Putri Anjani
NIM : 1514621002

Disetujui Oleh:

Pembimbing I



Dr. Cucu Cahyana, M. Sc
NIP.197409142001121001

Pembimbing II



Yeni Yulianti, M.Pd.
NIP.199006132022032007

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook Digital* Materi
Chocolate Garnish dan *Chocolate Modeling*
Penyusun : Putri Anjani
NIM : 1514621002

Disetujui Oleh:

Pembimbing I



Dr. Cucu Cahyana, M. Sc
NIP.197409142001121001

Pembimbing II



Yeni Yulianti, M.Pd.
NIP.199006132022032007

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

Ketua Penguji



Dr. Rusilanti, M.Si
NIP.196306251988112001

Anggota Penguji I



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

Anggota Penguji II



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.
NIP. 198411022014042002

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 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 dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 21 Januari 2026

Yang membuat pernyataan



Putri Anjani



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 dibawah ini, saya:

Nama : PUTRI ANJANI
NIM : 1514621002
Fakultas / Prodi : Teknik / S1 Pendidikan Tata Boga
Alamat email : anjanip1709@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 Materi Chocolate Garnish dan Chocolate Modeling*

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, 21 Januari 2026

Peneliti

Putri Anjani

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat serta hidayahnya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan skripsi sebagai bentuk penyelesaian masa studi di Universitas Negeri Jakarta, dengan penelitian yang berjudul "PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK DIGITAL MATERI CHOCOLATE GARNISH DAN CHOCOLATE MODELING*". Skripsi ini ditulis untuk memenuhi syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Pada kesempatan ini peneliti mengucapkan terimakasih kepada:

1. Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd selaku Koorprodi Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Ridawati, M.Si. selaku dosen pembimbing akademik.
3. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc. selaku dosen pembimbing skripsi I yang sudah memberikan banyak masukan serta dukungan pada proses penulisan skripsi.
4. Yeni Yulianti, M.Pd. selaku dosen pembimbing skripsi II yang sudah memberikan banyak masukan serta dukungan pada proses penulisan skripsi.
5. Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmu serta bimbingan selama masa perkuliahan.
6. Laboran dan Staff Tata Usaha Program Studi Tata Boga atas segala bantuannya.

Peneliti mengucapkan terimakasih yang begitu besar kepada orang tua dan keluarga yang selalu memberikan motivasi dan dorongan. Kepada teman seperjuangan yang telah bersama dari awal hingga selesainya masa studi, serta seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Jakarta, 21 Januari 2026
Peneliti



Putri Anjani
(1514621002)

PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK DIGITAL* MATERI *CHOCOLATE GARNISH* DAN *CHOCOLATE MODELLING*

PUTRI ANJANI

Pembimbing : Cucu Cahyana dan Yeni Yulianti

ABSTRAK

Penelitian dibuat dengan tujuan mengembangkan dan menguji kelayakan media pembelajaran *flipbook digital* materi *chocolate garnish* dan *chocolate modeling* bagi peserta didik Kuliner. Penelitian dilakukan di SMKN 57 Jakarta sebagai tempat pengambilan data dan pengambilan foto serta video media. *Flipbook digital* ini dikembangkan dengan menggunakan metode *Research and Development (R&D)* dan juga model pengembangan 4D. Model pengembangan 4D memuat serangkaian tahapan dimulai dari *define* yaitu tahap menganalisis peserta didik, *design* yaitu tahap menyusun rancangan pembuatan media, *develop* yaitu pengembangan dari rancangan yang sudah dibuat, dan *disseminate* yaitu tahap penyebarluasan media. Terdapat tiga bagian yang pada media yaitu pembuka, isi, dan penutup. Data yang didapatkan dianalisis dengan teknik analisis deskriptif kualitatif, dengan hasil validasi kepada para ahli yaitu 97,7% sangat layak pada aspek media, 95% sangat layak pada aspek materi, 80% layak pada aspek bahasa, 92,1% sangat layak pada aspek *design instructional*. Kemudian, uji coba kepada peserta didik dengan tiga tahap yaitu uji coba *one to one* 95% sangat layak, uji coba *small group* 92% sangat layak, dan uji coba *field group* 89,6% sangat layak. Peneliti mengambil data respon peserta didik dengan hasil 94% sangat layak. Berdasarkan hasil yang didapatkan media pembelajaran *flipbook digital* dinyatakan sangat layak untuk digunakan oleh peserta didik dan pendidik dalam kegiatan belajar mengajar di kelas maupun diluar kelas secara mandiri.

Kata Kunci: Media Pembelajaran, Pengembangan, *Flipbook Digital*, *Chocolate*, *Chocolate garnish*, *Chocolate modeling*.

PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK DIGITAL* MATERI *CHOCOLATE GARNISH* DAN *CHOCOLATE MODELLING*

PUTRI ANJANI

Pembimbing : Cucu Cahyana dan Yeni Yulianti

ABSTRACT

This study aimed to develop and examine the feasibility of a digital flipbook learning media on chocolate garnish and chocolate modeling materials for Culinary students. The research was conducted at SMKN 57 Jakarta as the location for data collection as well as photo and video documentation of the media. The digital flipbook was developed using the Research and Development (R&D) method and the 4D development model. The 4D model consists of several stages, beginning with define, which involves analyzing learners' characteristics; design, which focuses on designing the media; develop, which involves developing the designed media; and disseminate, which is the stage of distributing the media. The digital flipbook consists of three main sections: an introduction, content, and a closing section. The collected data were analyzed using descriptive qualitative analysis techniques. The results of expert validation showed that the media achieved a score of 97.7% (very feasible) in the media aspect, 95% (very feasible) in the material aspect, 80% (feasible) in the language aspect, and 92.1% (very feasible) in the instructional design aspect. Furthermore, student trials were conducted in three stages: a one-to-one trial with a score of 95% (very feasible), a small group trial with 92% (very feasible), and a field group trial with 89.6% (very feasible). Student response data indicated a result of 94% (very feasible). Based on these findings, the digital flipbook learning media is considered very feasible for use by both students and teachers in teaching and learning activities, both in the classroom and independently outside the classroom.

Keywords: Learning Media, Development, Digital Flipbook, Chocolate, Chocolate Garnish, Chocolate Modeling.

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
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	6
1.3 Pembatasan Masalah.....	6
1.4 Perumusan Masalah	6
1.5 Tujuan Penelitian	7
1.6 Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Konsep Pengembangan Produk	9
2.1.1 Model Pengembangan Produk	9
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 Digital</i>	28
2.3.3 Perangkat Pengembangan	30
2.3.4 Teori <i>Chocolate Garnish dan Chocolate Modeling</i>	31
2.4 Rancangan Produk	76
2.5 Penelitian Relevan	80
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	82
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	82
3.2 Metode Pengembangan Produk	82
3.2.1 Tujuan Pengembangan	82
3.2.2 Metode Pengembangan	82
3.2.3 Sasaran Produk.....	83
3.2.4 Instrumen	83

3.3 Prosedur Pengembangan	87
3.3.1 Tahap <i>Define</i> (Pendefinisian)	88
3.3.2 Tahap <i>Design</i> (Perancangan)	89
3.3.3 Tahap <i>Develop</i> (Pengembangan)	90
3.3.4 Tahap <i>Disseminate</i> (Penyebaran)	91
3.4 Teknik Pengumpulan Data	91
3.5 Teknik Analisis Data	92
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	94
4.1 Hasil Penelitian	94
4.1.1 Lokasi Penelitian	94
4.1.2 Proses Pengembangan Produk	94
4.2 Kelayakan Produk	107
4.2.1 Kelayakan Produk Aspek Materi	108
4.2.2 Kelayakan Produk Aspek Bahasa	110
4.2.3 Kelayakan Produk Aspek Media	113
4.2.4 Kelayakan Produk Aspek <i>Design Instructional</i>	117
4.2.5 Uji Coba Pengembangan	123
4.3 Pembahasan	129
4.3.1 Faktor Pendukung	132
4.3.2 Faktor Penghambat	133
4.3.3 Kelebihan Produk	133
4.3.4 Kelemahan Produk	134
BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	135
5.1 Kesimpulan	135
5.2 Implikasi	135
5.3 Saran	136
DAFTAR PUSTAKA	137
DAFTAR PUSTAKA GAMBAR	141
DAFTAR PUSTAKA TABEL	144
LAMPIRAN	145

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Peralatan Pembuatan <i>Chocolate Garnish dan Chocolate Modeling</i>	43
3.1	Skala Penilaian	84
3.2	Kisi – Kisi Instrumen Validasi Kelayakan Materi	85
3.3	Kisi – Kisi Instrumen Validasi Kelayakan Media	85
3.4	Kisi – Kisi Instrumen Validasi Kelayakan Bahasa	86
3.5	Kisi – Kisi Instrumen Validasi Kelayakan <i>Design Instructional</i>	86
3.6	Kisi - Kisi Instrumen Uji Coba Peserta Didik (<i>One to One, Small Group, Field Test</i>)	87
3.7	Kisi – Kisi Instrumen Respon Peserta Didik	87
3.8	Skala Penilaian	92
3.9	Pedoman Skala Persentase Kelayakan Mater, Media, Bahasa, dan <i>Design Instructional</i>	93
3.10	Pedoman Skala Persentase Uji Coba Kelayakan Peserta Didik	93
3.11	Pedoman Interpretasi Skor Respon Peserta Didik	93
3.12	Pedoman Kriteria Interval Positif Respon Peserta Didik	93
4.1	Kisi – kisi Soal Evaluasi Media Pembelajaran	100
4.2	Hasil Analisis Respon Peserta Didik	106
4.3	Hasil Validasi Ahli Materi	109
4.4	Perbaikan Media Dari Aspek Materi	110
4.5	Hasil Validasi Ahli Bahasa	111
4.6	Perbaikan Media Dari Aspek Bahasa	112
4.7	Hasil Validasi Ahli Media	114
4.8	Perbaikan Media Dari Aspek Media	115
4.9	Hasil Validasi Ahli <i>Design Instructional</i>	118
4.10	Perbaikan Media Dari Aspek <i>Design Instructional</i>	119
4.11	Hasil Data Uji Coba <i>One to One</i>	124
4.12	Hasil Data Uji Coba <i>Small Group</i>	126
4.13	Hasil Data Uji Coba <i>Field Test</i>	128

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Ilustrasi Model ASSURE	9
2.2	Ilustrasi Model DDD-E	11
2.3	Ilustrasi Model 4D	12
2.4	Ilustrasi Model <i>Borg And Gall</i>	13
2.5	Ilustrasi Model <i>Hannafin and Peck</i>	14
2.6	Ilustrasi Model ADDIE	15
2.7	Ilustrasi Model <i>Bergman and Moore</i>	16
2.8	Kerucut Pengalaman <i>Edgar Dale</i>	23
2.9	Buah dan Biji Kakao	32
2.10	Pohon Kakao	32
2.11	Fermentasi Biji Kakao	32
2.12	Pengeringan Biji Kakao Dengan Hawa Panas	33
2.13	Roasting Biji Kakao	33
2.14	Proses <i>Winnowing</i> Biji Kakao	34
2.15	<i>Grinding</i> Biji Kakao	34
2.16	<i>Refining</i> Biji Kakao	35
2.17	<i>Conching</i> Biji Kakao	35
2.18	<i>Cocoa Butter</i>	36
2.19	<i>Cocoa Mass</i>	36
2.20	<i>Cocoa Nibs</i>	36
2.21	<i>Cocoa Powder</i>	36
2.22	<i>Dark Chocolate</i>	38
2.23	<i>Milk Chocolate</i>	39
2.24	<i>White Chocolate</i>	39
2.25	<i>Flavoring Chocolate</i>	39
2.26	<i>Colour Wheel</i>	40
2.27	<i>Complementary Colours</i>	40
2.28	<i>Analogous Colours</i>	41
2.29	<i>Monochromatic Colours</i>	41
2.30	Contoh <i>Chocolate</i> Dekorasi Beraneka Warna	42
2.31	Contoh <i>Chocolate</i> Dekorasi Dengan Satu <i>Tone</i> Warna	42
2.32	Pewarna Bubuk	42
2.33	Pewarna <i>Liquid</i>	42
2.34	Contoh <i>Cake</i> dengan <i>Garnish</i> Daun	49
2.35	Contoh <i>Cake</i> dengan <i>Garnish</i> Jarum Jam	49
2.36	Contoh <i>Cake</i> dengan <i>Garnish</i> Bulu dan Berbentuk Hati	49
2.37	<i>Paintbrush Technique</i>	52
2.38	<i>Roller Technique</i>	52
2.39	<i>Spatula Wave Technique</i>	53
2.40	<i>Wood Grain Technique</i>	53
2.41	<i>Chocolate Wave Technique</i>	53
2.42	<i>Thin – Line Radio Wave Technique</i>	54
2.43	Contoh <i>Garnish Mold</i>	54

2.44	Contoh <i>Tool Technique</i>	55
2.45	Contoh Soak With Ice	55
2.46	Contoh Piping <i>Technique</i>	55
2.47	Contoh Splatter Paint Brush <i>Technique</i>	56
2.48	Contoh Splash <i>Technique</i>	56
2.49	Contoh Splatter Spatula <i>Technique</i>	57
2.50	Contoh Spray <i>Technique</i>	57
2.51	Contoh Chocolate <i>Spiral</i>	57
2.52	Contoh Chocolate <i>Leaf</i>	58
2.53	Contoh Chocolate <i>Coin</i>	58
2.54	Contoh Chocolate <i>Bulu</i>	59
2.55	Contoh Chocolate <i>Coral</i>	59
2.56	Contoh Chocolate <i>Mold</i>	60
2.57	Contoh Chocolate <i>Truffle</i>	60
2.58	Contoh Chocolate <i>Clip</i>	61
2.59	Contoh Chocolate <i>Leaf Texture</i>	61
2.60	Contoh Chocolate <i>Coin Line</i>	62
2.61	Contoh Chocolate <i>Abstract Coin</i>	62
2.62	Contoh Chocolate <i>Stemp</i>	63
2.63	Contoh Chocolate <i>Tangled Thread</i>	63
2.64	Contoh Chocolate <i>Spider</i>	64
2.65	Contoh Chocolate <i>Envelope</i>	64
2.66	<i>Fat Bloom</i>	65
2.67	<i>Sugar Bloom</i>	65
2.68	Contoh <i>Cake</i> dengan <i>Chocolate Modeling</i> Menambah Nilai Estetika Pada <i>Cake</i>	66
2.69	Contoh <i>Cake</i> dengan <i>Chocolate Modeling</i> Sebagai Bahan Pelapis <i>Cake</i> Alternatif Dari <i>Fondant</i>	66
2.70	Contoh <i>Chocolate Modeling</i> membuat ornament rumit	66
2.71	Contoh <i>Figure Chocolate Modeling</i> berbentuk Bunga	66
2.72	<i>Chocolate</i>	67
2.73	<i>Glucose Syrup</i>	67
2.74	Contoh <i>Roll and Cut – Out Shapes</i>	68
2.75	Contoh <i>Sculpture</i>	69
2.76	Contoh <i>Chocolate Modeling</i> Menggunakan Pewarna Bubuk	69
2.77	Contoh <i>Chocolate Modeling</i> Menggunakan Pewarna <i>Liquid</i>	69
2.78	Contoh Modeling <i>Rose</i>	70
2.79	Contoh Modeling <i>Bear</i>	70
2.80	Contoh Modeling <i>Surprise Box</i>	71
2.81	Contoh Modeling <i>Squirrel</i>	71
2.82	Contoh Modeling <i>Octopus</i>	72
2.83	Contoh Modeling <i>Pine</i>	72
2.84	Contoh Modeling <i>Ribbon</i>	73
2.85	Contoh Modeling <i>Mini Lotus</i>	74
2.86	Contoh Modeling <i>Mini Flower</i>	74
4.1	Hasil Data analisis Peserta Didik Alasan Pemilihan Materi <i>Chocolate Garnish</i> dan <i>Chocolate Modeling</i>	96

4.2	Hasil Data analisis Peserta Didik Jenis Media Yang Diminati	96
4.3	Tahap <i>Develop</i> Proses <i>Editing</i> Video	102
4.4	Tahap <i>Develop</i> Hasil <i>Editing</i> Video	102
4.5	Tahap <i>Develop</i> Proses <i>Design File</i> Media	103
4.6	Tahap <i>Develop</i> Pembuatan <i>Flipbook Digital</i> dengan Aplikasi <i>Heyzine</i>	103
4.7	<i>QRIS</i> Untuk Akses <i>Flipbook Digital Chocolate Garnish</i> Dan <i>Chocolate Modeling</i>	107



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Hasil <i>Survey</i> dengan <i>Google Formulir</i>	144
Lampiran 2	Pedoman Wawancara	149
Lampiran 3	Butir Pertanyaan Wawancara	150
Lampiran 4	Lembar Validasi Instrumen Ahli Materi	151
Lampiran 5	Lembar Validasi Instrumen Ahli Bahasa	152
Lampiran 6	Lembar Validasi Instrumen Ahli Media	153
Lampiran 7	Lembar Validasi Instrumen Ahli <i>Design Instructional</i>	154
Lampiran 8	Lembar Validasi Instrumen Ahli Materi	155
Lampiran 9	Lembar Validasi Instrumen Ahli Bahasa	156
Lampiran 10	Lembar Validasi Instrumen Ahli Media	157
Lampiran 11	Lembar Validasi Instrumen Ahli <i>Design Instructional</i>	158
Lampiran 12	Lembar Validasi Rencana Perangkat Pengembangan Media	159
Lampiran 13	Lembar Validasi Soal Evaluasi Akhir	160
Lampiran 14	Instrumen Penilaian Kelayakan Materi	161
Lampiran 15	Instrumen Validasi Ahli Bahasa	162
Lampiran 16	Instrumen Validasi Media	163
Lampiran 17	Instrumen <i>Design Instructional</i>	164
Lampiran 18	Instrumen Uji Coba Peserta Didik	165
Lampiran 19	Instrumen Respon Peserta Didik	166
Lampiran 20	Data Nilai Tingkat Pengetahuan Peserta Didik	167
Lampiran 21	Dokumentasi Data Nilai Tingkat Pengetahuan	169
Lampiran 22	Dokumentasi Wawancara	170
Lampiran 23	Dokumentasi Pengambilan Data Uji Coba <i>One to One</i>	170
Lampiran 24	Dokumentasi Pengambilan Data Uji Coba <i>Small Group</i>	170
Lampiran 25	Dokumentasi Pengambilan Data Uji Coba <i>Field Test</i>	170
Lampiran 26	Dokumentasi Pengambilan Data Respon Peserta Didik	171
Lampiran 27	Sertifikat Bapak Ricky Syahputra	172
Lampiran 28	Sertifikat Ibu Khawa Rizma	173
Lampiran 29	Sertifikat Bapak Teguh Santoso	174
Lampiran 30	LOA Jurnal	175
Lampiran 31	Surat Pernyataan Pengambilan Data Dari SMKN 57 Jakarta	176
Lampiran 32	Data Uji Coba <i>One to One</i>	177
Lampiran 33	Data Uji Coba <i>Small Group</i>	177
Lampiran 34	Data Uji Coba <i>Field Test</i>	177
Lampiran 35	Data Respon Peserta Didik	178

Lampiran 36 Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)	179
Lampiran 37 Garis besar Isi Media (GBIM)	179
Lampiran 38 Jabaran Materi (JM)	179
Lampiran 39 <i>Story Board</i>	179
Lampiran 40 Daftar Riwayat Hidup	180

