

SKRIPSI

**PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK*
MATERI KUE INDONESIA BERBAHAN DASAR TEPUNG
KETAN**



Intelligentia - Dignitas

**SHAFIY MUMTAZ TSURAYA
NIM: 1514622005**

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Program Studi Pendidikan Tata Boga

**PROGRAM STUDI S1 PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2026**

**LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR
BENTUK: SKRIPSI**

Nama Mahasiswa : Shafiy Mumtaz Tsuraya
NIM : 1514622005
Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran Flipbook Materi Kue
Indonesia Berbahan dasar tepung ketan

ini telah disetujui dan dinyatakan memenuhi syarat untuk diajukan dalam ujian tugas akhir.

Jakarta, 9 Juli 2026

Pembimbing 1,



Yeni Yulianti S.Pd., M.Pd
NIDN. 0013069008

Pembimbing 2,



Salsa Belladinna Putri Utami, S.Pd., M.Pd
NIDN. 1234567890

**LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR
BENTUK : SKRIPSI**

Nama Mahasiswa : Shafiy Mumtaz Tsuraya
NIM : 1514622005
Program Studi/Fakultas : Pendidikan Tata Boga/ Teknik
Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Materi Kue Indonesia Berbahan dasar tepung ketan

Ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan **Lulus/ Tidak Lulus**)*
Ujian Tugas Akhir Oleh Tim Penguji Pada Tanggal 17 Juli 2026.

Tim Penguji,

Ketua Penguji	Dr. Rina Febriana, M.Pd,	
	NIDN: 0011027202	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc.	
	NIDN: 0014097407	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dr. Rusilanti, M.Si	
	NIDN: 002566306	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Yeni Yulianti S.Pd., M.Pd.	
	NIDN: 0013069008	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Salsa Belladinna Putri Utami, M.Pd.	
	NIDN: 2113019601	

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik



Prof. Dr. Neneng Siti Silfi Ambarwati, S.Si, Apt., M.Si
NIDN. 0029027204

Koordinator Program Studi
S1 Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIDN. 0402118402

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama : Shafiy Mumtaz Tsuraya
NIM : 1514622005
Program Studi : Pendidikan Tata Boga
Fakultas : Teknik
Judul Skripsi : Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Materi Kue
Indonesia Berbahan Dasar Tepung Ketan

Menyatakan bahwa Skripsi ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya tulis ilmiah ini.

Jakarta, 3 Agustus 2026

Yang menyatakan,




Shafiy Mumtaz Tsuraya

NIM. 1514622005



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 : Shafiy Muntaz Tsuraya
NIM : 1514622005
Fakultas/Prodi : Teknik/ S1 Pendidikan Tata Boga
Alamat email : shafiymuntaz@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 Materi Kue Indonesia Berbahan Dasar Tepung Ketan

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, 7 Agustus 2026

Penulis

(Shafiy Muntaz Tsuraya)

KATA PENGANTAR

Puji serta Syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah memberi karunia, rahmat, dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Materi Kue Indonesia Berbahan Dasar Tepung Ketan”.

Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan dalam Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Oleh karena itu, pada kesempatan ini peneliti ingin menyampaikan ungkapan terima kasih dan penghargaan kepada pihak-pihak yang turut serta membantuk penyelesaian skripsi ini. Pihak-pihak tersebut adalah:

1. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd. selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah membantu kelancaran dan arahan yang sangat bermanfaat sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal skripsi ini.
2. Dr. Rusilanti, S.Pd., M.Si., selaku Penasihat Akademik Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2022 yang telah membimbing penulis sejak masuk perkuliahan.
3. Yeni Yulianti, S.Pd., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing 1 yang senantiasa memberikan bimbingan, arahan, dan motivasi kepada penulis dalam menyusun skripsi ini.
4. Salsa Belladonna Putri Utami, S.Pd., M.Pd. selaku dosen pembimbing 2 yang senantiasa memberikan bimbingan, arahan, dan motivasi kepada penulis dalam menyusun skripsi ini.
5. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang sangat berjasa dalam memberikan bekal ilmu, wawasan dan pengetahuan yang sangat luas.
6. Narasumber beserta ahli yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu, yang bersedia menyediakan waktunya untuk mendukung dan memberikan pengalaman yang berharga demi kelangsungan penelitian ini.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada kedua orang tua, abang, kakak, adik tercinta, sahabat-sahabat di bangku perkuliahan, yang senantiasa memberikan doa, dukungan, semangat, motivasi, dan bantuan selama proses perkuliahan hingga penyusunan skripsi ini.

Akhir kata, penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat sebagai referensi dalam pengembangan media pembelajaran. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki keterbatasan, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan demi penyempurnaan penelitian di masa mendatang.

Jakarta, 1 Juli 2026



Shafiy Mumtaz Tsuraya

PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK* MATERI KUE INDONESIA BERBAHAN DASAR TEPUNG KETAN

SHAFIY MUMTAZ TSURAYA

Pembimbing: Yeni Yulianti dan Salsa Belladonna Putri Utami

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan dan menguji kelayakan media pembelajaran *flipbook* pada materi Kue Indonesia berbahan dasar tepung ketan untuk digunakan oleh peserta didik kelas XI SMK pada mata pelajaran Produk Cake dan Kue Indonesia berdasarkan aspek materi, bahasa, media, dan respons peserta didik. Penelitian ini menggunakan metode *Research and Development* (R&D) dengan model pengembangan 4D (*Define, Design, Develop, dan Disseminate*). Subjek penelitian adalah peserta didik kelas XI SMK. Teknik pengumpulan data meliputi observasi, wawancara, dan angket/kuesioner, sedangkan teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa media pembelajaran *flipbook* memperoleh persentase kelayakan sebesar 94,64% dari ahli media dengan kategori sangat layak, 94,44% dari ahli bahasa dengan kategori sangat layak, dan rata-rata 97,31% dari ahli materi dengan kategori sangat layak. Setelah melalui tahap validasi, hasil uji kepada peserta didik pada tahap *one to one*, *small group*, dan *field test* masing-masing memperoleh persentase sebesar 87,78%, 93,67%, dan 92,73% dengan kategori sangat layak. Selain itu, hasil angket respons pengguna yang melibatkan 11 responden memperoleh persentase sebesar 95,90% dengan kategori sangat kuat. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa media pembelajaran *flipbook* pada materi Kue Indonesia berbahan dasar tepung ketan dinyatakan sangat layak digunakan sebagai media pembelajaran bagi peserta didik kelas XI SMK.

Kata kunci: *flipbook*, kelayakan media, kue Indonesia, media pembelajaran, tepung ketan

DEVELOPMENT OF FLIPBOOK-BASED LEARNING MEDIA FOR INDONESIAN CAKES MADE FROM GLUTINOUS RICE FLOUR

SHAFIY MUMTAZ TSURAYA

Pembimbing: Yeni Yulianti dan Salsa Belladinna Putri Utami

ABSTRACT

This study aimed to develop and evaluate the feasibility of flipbook-based learning media on the topic of Indonesian cakes made from glutinous rice flour for eleventh-grade vocational high school students in the Cake and Indonesian Pastry Products subject, based on the aspects of content, language, media, and students' responses. This study employed the Research and Development (R&D) method using the 4D development model (Define, Design, Develop, and Disseminate). The research subjects were eleventh-grade vocational high school students. Data were collected through observations, interviews, and questionnaires, while the data were analyzed using descriptive quantitative analysis. The results showed that the flipbook-based learning media obtained a feasibility score of 94.64% from the media expert, categorized as very feasible; 94.44% from the language expert, categorized as very feasible; and an average score of 97.31% from the subject matter experts, also categorized as very feasible. Following the validation stage, student evaluations conducted through the one-to-one, small-group, and field test stages resulted in feasibility scores of 87.78%, 93.67%, and 92.73%, respectively, all categorized as very feasible. In addition, the user response questionnaire involving 11 respondents yielded a score of 95.90%, categorized as very strong. Based on these findings, the flipbook-based learning media on Indonesian cakes made from glutinous rice flour was found to be highly feasible for use as a learning medium for eleventh-grade vocational high school students.

Keywords: *flipbook, media suitability, Indonesian cakes, learning media, glutinous rice flour*

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Identifikasi Masalah.....	5
1.3. Batasan Masalah	6
1.4. Perumusan Masalah	6
1.5. Tujuan Penelitian	6
1.6. Manfaat Penelitian	7
BAB II TUJUAN PUSTAKA	8
2.1. Konsep Pengembangan Produk	8
2.2.1. Model Pengembangan Produk	9
2.2. Konsep Produk Yang Dikembangkan	17
2.2.1. Media Pembelajaran	17
2.2.1.1. Pengertian Media Pembelajaran.....	17
2.2.1.2. Fungsi dan Manfaat Media Pembelajaran.....	17
2.2.1.3. Media Pembelajaran Digital	18
2.2.1.4. Contoh Media Pembelajaran Digital	18
2.2.2. <i>Flipbook</i>	20
2.2.2.1. <i>Heyzine Flipbook Maker</i>	21
2.3. Kerangka Teoritik.....	22
2.3.1. Mata Pelajaran Produk <i>Cake</i> dan Kue Indonesia.....	22
2.3.2. Kue Indonesia	24
2.3.2.1. Pengertian Kue Indonesia	24
2.3.2.2. Fungsi Kue Indonesia	25
2.3.2.3. Klasifikasi Kue Indonesia Berdasarkan Pengolahan	26
2.3.3. Kue Indonesia berbahan dasar tepung ketan.....	28
2.3.3.1. Standar Resep Adonan Dasar Tepung Ketan	29
2.3.3.2. Pengembangan Adonan Dasar Tepung Ketan Berdasarkan Teknik Pengolahan.....	31
2.3.4. Tepung Ketan.....	36
2.4. Rancangan Poduk	37

2.5. Penelitian Relevan	38
BAB III METODOLOGI	40
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	40
3.2. Metode Pengembangan Produk	40
3.3. Tujuan Pengembangan.....	41
3.4. Sasaran Produk	41
3.5. Instrumen	41
3.5.1 Instrumen Kelayakan Produk.....	42
3.5.2. Instrumen Validasi Uji Coba Produk.....	44
3.6. Prosedur Pengembangan.....	45
3.6.1. Tahapan <i>Define</i>	45
3.6.2. Tahapan <i>Design</i>	46
3.6.3. Tahapan <i>Develop</i>	48
3.6.4. Tahapan <i>Disseminate</i>	49
3.7. Teknik Pengumpulan Data	50
3.8 Teknik Analisis Data	51
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	53
4.1. Hasil Pengembangan Produk.....	53
4.1.1. Lokasi Penelitian.....	53
4.1.2. Proses Pengembangan Produk.....	53
4.1.2.1. Tahap <i>Define</i>	54
4.1.2.2. Tahap <i>Design</i>	60
4.1.2.3. Tahap <i>Develop</i>	63
4.1.2.4. Tahap <i>Disseminate</i>	66
4.2. Kelayakan Produk.....	69
4.2.1. Kelayakan Produk berdasarkan Aspek Media.....	69
4.2.2. Kelayakan Produk berdasarkan Aspek Bahasa.....	74
4.2.3. Kelayakan Produk berdasarkan aspek materi	78
4.2.4. Uji Coba Pengembangan	86
4.2.4.1 Uji Coba <i>One to one</i>	86
4.2.4.2. Uji Coba <i>Small group</i>	89
4.2.4.2. Uji Coba <i>Field test</i>	93
4.3 Pembahasan	96
4.3.1. Faktor Pendukung.....	102
4.3.2. Faktor Penghambat	103
4.3.3. Kelebihan Produk	103
4.3.4. Kelemahan Produk.....	103
BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	104

5.1. Kesimpulan.....	104
5.2. Implikasi	105
5.3. Saran... ..	105
DAFTAR PUSTAKA.....	106
LAMPIRAN.....	109



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Gambar 2. 1	Tahapan Model Pengembangan Borg & Gall	9
Gambar 2. 2	Tahapan Model pengembangan DDD-E	11
Gambar 2. 3	Tahapan Model Pengembangan PIE	12
Gambar 2. 4	Tahapan model pengembangan ADDIE	14
Gambar 2. 5	Tahapan Model Pengembangan 4-D	15
Gambar 2. 6	Buku Mata Pelajaran	23
Gambar 2. 7	Kue Indonesia	24
Gambar 2. 8	Peta Konsep Adonan Dasar Tepung Ketan	29
Gambar 2. 9	Kue Ku	32
Gambar 2. 10	Onde-onde	33
Gambar 2. 11	Klepon	34
Gambar 2. 12	Wingko Babat	35
Gambar 2. 13	Tepung Ketan	36
Gambar 4. 1	Proses <i>Editing</i> Desain Latar Belakang	63
Gambar 4. 2	Proses <i>Editing</i> Cover Depan dan Cover Belakang	64
Gambar 4. 3	<i>Editing</i> Video	65
Gambar 4. 4	QR Code Akses Media Pembelajaran	68
Gambar 4. 5	Tampilan Media pada Website Berbasis <i>Blogger</i>	68

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
Tabel 2. 1	Standar Resep Adonan Dasar Tepung Ketan	30
Tabel 2. 4	Penelitian-penelitian terdahulu yang relevan	38
Tabel 3. 1	Kisi-kisi Intrumen Penilaian Kelayakan Materi oleh Ahli Materi	42
Tabel 3. 2	Kisi-kisi Intrumen Penilaian Kelayakan Bahasa oleh Ahli Bahasa	43
Tabel 3. 3	Kisi-kisi Intrumen Penilaian Kelayakan Media oleh Ahli Media	43
Tabel 3. 4	Kisi-kisi Intrumen Uji Coba Produk	44
Tabel 3. 5	Kisi-kisi Intrumen Respon Pengguna	44
Tabel 3. 6	Skala <i>Likert</i>	51
Tabel 3. 7	Pedoman Kriteria Persentase Kelayakan	52
Tabel 3. 8	Pedoman Kriteria Penilaian Respon Peserta Didik	52
Tabel 4. 1	Modul Ajar	57
Tabel 4. 2	Garis Besar Isi Materi	61
Tabel 4. 3	Jabaran Materi	61
Tabel 4. 4	<i>Storyboard</i>	62
Tabel 4. 5	Hasil Analisis Respon Peserta Didik	67
Tabel 4. 6	Pedoman Kriteria Penilaian Respon Peserta Didik	67
Tabel 4. 7	Hasil Validasi Ahli Media	70
Tabel 4. 8	Perbaikan Media Pembelajaran Aspek Media	72
Tabel 4. 9	Hasil Validasi Ahli Bahasa	75
Tabel 4. 10	Perbaikan Media Pembelajaran Aspek Bahasa	76
Tabel 4. 11	Hasil Validasi Ahli Materi I	80
Tabel 4. 12	Hasil Validasi Ahli Materi II	81
Tabel 4. 13	Rekapitulasi Hasil Validasi Ahli Materi	82
Tabel 4. 14	Perbaikan Media Pembelajaran Aspek Materi oleh Ahli Materi I	82
Tabel 4. 15	Perbaikan Media Pembelajaran Aspek Materi oleh Ahli Materi II	85
Tabel 4. 16	Hasil Uji Coba <i>One to one</i>	87
Tabel 4. 17	Hasil Perbaikan Uji Coba <i>One to one</i>	88
Tabel 4. 18	Hasil Uji Coba <i>Small Group</i>	90
Tabel 4. 19	Hasil Perbaikan Uji Coba <i>Small Group</i>	92
Tabel 4. 20	Hasil Uji Coba <i>Field Test</i>	94
Tabel 4. 21	Hasil Perbaikan Uji Coba <i>Field Test</i>	95

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Surat izin melakukan pengambilan data skripsi	109
Lampiran 2	Surat Keterangan Uji Validasi Instrument Oleh Dosen Ahli	110
Lampiran 3	Daftar Pertanyaan Analisis Kebutuhan	111
Lampiran 4	Hasil Analisis Kebutuhan	113
Lampiran 5	Lembar Observasi	117
Lampiran 6	Hasil Penilaian Ahli Materi	120
Lampiran 7	Hasil Penilaian Ahli Bahasa	126
Lampiran 8	Hasil Penilaian Ahli Media	129
Lampiran 9	Instrumen Uji Coba Mahasiswa	132
Lampiran 10	Hasil Uji Coba Peserta Didik	134
Lampiran 11	Rekap Saran Peserta didik	137
Lampiran 12	Hasil Uji Respon Pengguna	140
Lampiran 13	Soal Latihan	141
Lampiran 14	GBIM, JM, dan Storyboard	146
Lampiran 15	Modul Ajar	178
Lampiran 16	Dokumentasi	190
Lampiran 17	Biodata	191

