

SKRIPSI
PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK*
PEMBUATAN KUE BIKA AMBON PADA MATA KULIAH KUE
TRADISIONAL



NAZHIFAH SHAFIYAH
1514622020

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 : Nazhifah Shafiyah
NIM : 1514622020
Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Pembuatan
Kue Bika Ambon pada Mata Kuliah Kue Tradisional

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

Jakarta, 9 Juli 2026

Pembimbing 1,



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc.
NIDN. 0014097407

Pembimbing 2,



Salsa Belladonna Putri Utami, S.Pd., M.Pd
NIDN. 2113019601

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR BENTUK : SKRIPSI

Nama : Nazhifah Shafiyah
 No.Registrasi : 1514622020
 Program Studi/Fakultas : Pendidikan Tata Boga / Teknik
 Judul : Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Pembuatan Kue Bika Ambon pada Mata Kuliah Kue Tradisional

Ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan Lulus/ ~~Tidak Lulus~~)*
 Ujian Tugas Akhir Oleh Tim Penguji Pada Tanggal 20 Juli 2026.

Tim Penguji,

Ketua Penguji	Dr. Rusilanti, M.Si.	
	NIDN. 0025066306	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Alvina Fadilla Maulida, M.Pd	
	NUPTK. 5037776677230033	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.	
	NIDN. 0402118402	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dr. Cucu Cahyana. S.Pd., M.Sc	
	NIDN. 0014097407	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Salsa Belladinna Putri Utami, M.Pd.	
	NIDN. 2113019601	

Mengetahui,
 Dekan Fakultas Teknik



Profr. 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 Mahasiswa : Nazhifah Shafiyah
NIM : 1514622020
Program Studi : Pendidikan Tata Boga
Fakultas : Teknik
Judul Skripsi : Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Pembuatan Kue Bika Ambon pada Mata Kuliah Kue Tradisional

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, 06 Agustus 2026
Yang Menyatakan,



Nazhifah Shafiyah
NIM. 1514622020



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 : Nazhifah Shafiyah
NIM : 1514622020
Fakultas/Prodi : Teknik / Pendidikan Tata Boga
Alamat email : Nazhifaaahs@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* Pembuatan Kue Bika Ambon pada Mata Kuliah Kue Tradisional

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, 06 Agustus 2026
Penulis,

Nazhifah Shafiyah

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* Pembuatan Kue Bika Ambon pada Mata Kuliah Kue Tradisional”. 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 saya dapat menyelesaikan skripsi ini.
2. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc selaku Dosen Pembimbing 1 yang telah sabar memberikan bimbingan, pengarahan dan masukan yang evaluatif dalam penyusunan skripsi ini.
3. Salsa Belladonna Putri Utami, S.Pd., M.Pd., selaku Dosen Pembimbing 2 yang telah sabar memberikan bimbingan, pengarahan dan masukan yang evaluatif dalam penyusunan skripsi ini.
4. Dr. Rusilanti, M.Si selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah membimbing kami sejak masuk perkuliahan.
5. Para 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.
7. Semua pihak yang telah membantu terselesaikannya skripsi ini yang tidak bisa penulis sebutkan satu-persatu.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu saran dan kritik yang bersifat membangun sangat penulis harapkan. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi semua pihak.

Akhir kata, peneliti menyadari segala keterbatasan pengetahuan bahwa tugas akhir skripsi ini tentunya masih banyak terdapat kekurangan dan kesalahan serta jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, peneliti mengharapkan saran dan kritik dari para pembaca demi penyempurnaan skripsi ini. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca pada umumnya.

Penulis,



Nazhifah Shafiyah
NIM. 1514622020

PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK* PEMBUATAN KUE BIKA AMBON PADA MATA KULIAH KUE TRADISIONAL

NAZHIFAH SHAFIYAH

Pembimbing: Dr. Cucu Cahyana, M.Sc. dan Salsa Belladinna Putri Utami, M.Pd.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan media pembelajaran *flipbook* pembuatan kue bika ambon sebagai panduan praktikum pada mata kuliah Kue Tradisional dan serta mengetahui kelayakan media berdasarkan penilaian ahli dan uji coba pengguna. Penelitian ini menggunakan metode *Research and Development* (R&D) dengan model pengembangan 4D yang meliputi empat tahap, yaitu tahap pendefinisian (*define*), tahap perancangan (*design*), tahap pengembangan (*develop*), dan tahap penyebaran (*disseminate*). Penelitian ini dilaksanakan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Produk yang dihasilkan berupa *flipbook* pembuatan kue bika ambon pada *platform Heyzine* yang berisi materi pembelajaran, gambar, video, serta soal evaluasi yang ditautkan dengan *platform Wayground*. Pengumpulan data dilakukan melalui kuesioner dan dianalisis dengan teknik analisis deskriptif kuantitatif dalam bentuk persentase. Kelayakan media ini dinilai oleh validator ahli media, bahasa, dan materi, serta diuji coba kepada mahasiswa melalui tahap uji *one to one*, *small group*, dan *field test*. Hasil validasi dari ahli media sebesar 96% dengan kategori sangat layak, ahli bahasa sebesar 95,4% dengan kategori sangat layak, dan ahli materi sebesar 94,6% dengan kategori sangat layak. Hasil uji coba *one to one* mendapatkan nilai sebesar 85,4% dengan kategori sangat layak, *small group* mendapatkan persentase sebesar 95,6% dengan kategori sangat layak, dan *field test* mendapatkan persentase sebesar 92,4% dengan kategori sangat layak. Selain itu, respon mahasiswa terhadap media memperoleh persentase sebesar 92,5% dengan kategori sangat kuat. Berdasarkan hasil tersebut, media pembelajaran *flipbook* pembuatan kue bika ambon dinyatakan sangat layak digunakan sebagai panduan praktikum pada mata kuliah Kue Tradisional.

Kata Kunci: bika ambon, *flipbook*, kue tradisional, media pembelajaran, *Research and Development* (R&D).

DEVELOPMENT OF A FLIPBOOK LEARNING RESOURCE ON MAKING BIKA AMBON CAKE FOR THE TRADITIONAL CAKES COURSE

NAZHIFAH SHAFIYAH

Advisors: Dr. Cucu Cahyana, M.Sc. dan Salsa Belladonna Putri Utami, M.Pd.

ABSTRACT

This study aims to develop a flipbook learning resource on making Bika Ambon cake as a practical guide for the Traditional Cakes course and to determine the resource's suitability based on expert evaluation and user testing. This study employed the Research and Development (R&D) method using the 4D development model, which comprises four stages: the definition (define) stage, the design (design) stage, the development (develop) stage, and the dissemination (disseminate) stage. This study was conducted in the Culinary Education Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University. The resulting product is a flipbook on making Bika Ambon cake on the Heyzine platform, which contains learning materials, images, videos, and evaluation questions linked to the Wayground platform. Data collection was conducted via a questionnaire and analyzed using quantitative descriptive analysis in the form of percentages. The feasibility of this medium was assessed by expert validators in media, language, and content, and it was tested with students through one-on-one, small-group, and field tests. The validation results from the media expert were 96%, categorized as "highly feasible"; from the language expert, 95.4%, categorized as "highly feasible"; and from the content expert, 94.6%, categorized as "highly feasible." The one-on-one pilot test yielded a score of 85.4%, categorized as "highly suitable"; the small-group pilot test yielded a score of 95.6%, categorized as "highly suitable"; and the field test yielded a score of 92.4%, categorized as "highly suitable." Additionally, student responses to the learning material achieved a score of 92.5%, categorized as "very strong." Based on these results, the flipped learning material

Keywords: bika ambon, flipbook, educational media, Research and Development (R&D), Traditional Cake.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI.....	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Perumusan Masalah.....	6
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Konsep Pengembangan Produk.....	7
2.1.1 Model Pengembangan Produk.....	8
2.2 Konsep Produk yang Dikembangkan.....	17
2.2.1 Media Pembelajaran	17
2.2.2 <i>Flipbook</i>	19
2.2.3 Kue Bika Ambon	20
2.3 Penelitian Relevan.....	22
2.4 Kerangka Teoritik.....	26
2.5 Rancangan Produk.....	26
2.5.1 Tahap <i>Define</i> (Pendefinisian).....	28
2.5.3 Tahap <i>Develop</i> (Pengembangan)	29
2.5.4 Tahap <i>Dessiminate</i> (Penyebaran).....	30
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	31
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	31
3.2 Metode Pengembangan Produk.....	31
3.2.1 Tujuan Pengembangan.....	31
3.2.2 Metode Pengembangan.....	31
3.2.3 Sasaran Produk	31
3.2.4 Instrumen	32
3.3 Prosedur Pengembangan	34
3.4 Teknik Pengumpulan Data	37
3.5 Teknik Analisis Data	38

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	40
4.1 Hasil Pengembangan Produk	40
4.1.1 Lokasi Penelitian	40
4.1.2 Proses Pengembangan Produk	40
4.2 Kelayakan Produk	55
4.2.1 Kelayakan Produk Aspek Media	55
4.2.2 Kelayakan Produk Aspek Bahasa	60
4.2.3 Kelayakan Produk Aspek Materi	67
4.2.4 Uji Coba Pengembangan	72
4.3 Pembahasan	87
4.3.1 Faktor Pendukung	95
4.3.2 Faktor Penghambat	96
4.3.3 Kelebihan Produk	96
4.3.4 Kekurangan Produk	96
BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	97
5.1 Kesimpulan.....	97
5.2 Implikasi.....	98
5.3 Saran.....	99
DAFTAR PUSTAKA.....	100
LAMPIRAN.....	104



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Alur Tahapan Pengembangan Borg and Gall	9
2.2	Alur Tahapan Pengembangan DDD-E	11
2.3	Alur Tahapan Pengembangan Model 4D	14
2.4	Alur Tahapan Pengembangan ADDIE	15
2.5	Alur Tahapan Pengembangan Model PIE	17
2.6	Susunan Tahapan Pengembangan yang Dilakukan	27
4.1	Proses <i>Editing</i> Materi Menggunakan Aplikasi <i>Canva</i>	48
4.2	Proses Konversi Materi ke <i>Heyzine</i>	48
4.3	Tampilan Latihan Soal dengan Situs <i>Web Wayground</i>	49
4.4	Proses <i>Editing</i> Video dengan Aplikasi <i>CapCut</i>	50
4.5	Proses Ekspor File Menjadi <i>QR Code</i>	50
4.6	<i>QR Code Flipbook</i> Pembuatan Kue Bika Ambon	54
4.7	Tampilan <i>Blog</i>	54



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Penelitian Relevan	22
3.1	Kisi Instrumen untuk Ahli Materi	32
3.2	Kisi Instrumen untuk Ahli Bahasa	33
3.3	Kisi Instrumen untuk Ahli Media	33
3.4	Kisi Instrumen untuk Uji Coba Pengguna	34
3.5	Kisi Instrumen Respon Pengguna	34
3.6	Skala Likert yang Digunakan	38
3.7	Kriteria Penilaian Skor Validasi	39
3.8	Kriteria Penilaian Respon Mahasiswa	39
4.1	Kisi Soal Evaluasi Akhir	46
4.2	Garis Besar Isi Materi	47
4.3	Jabaran Materi	47
4.4	Hasil Analisis Respon Mahasiswa	52
4.5	Skala Persentase Respon Mahasiswa	53
4.6	Hasil Validasi Ahli Media	56
4.7	Skala Kelayakan Media Pembelajaran	57
4.8	Perbaikan Media Pembelajaran Aspek Media	59
4.9	Hasil Validasi Ahli Bahasa	62
4.10	Skala Kelayakan Media Pembelajaran	63
4.11	Perbaikan Media Pembelajaran Aspek Bahasa	65
4.12	Hasil Validasi Ahli Materi	69
4.13	Skala Kelayakan Media Pembelajaran	70
4.14	Hasil Uji Coba Satu-Satu	73
4.15	Hasil Uji Coba Kelompok Kecil	77
4.16	Perbaikan Media Pembelajaran Uji Coba Kelompok Kecil	80
4.17	Hasil Uji Coba Kelompok Besar	83
4.18	Perbaikan Media Pembelajaran Uji Coba Kelompok Besar	86

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Hasil Analisis Kebutuhan	104
2	Hasil Analisis Siswa	105
3	Lembar Pertanyaan Analisis	106
4	Surat Pernyataan Validasi Instrumen	107
5	Surat Permohonan Validasi Ahli	109
6	Instrumen Kelayakan Ahli Media	112
7	Instrumen Penilaian Kelayakan Ahli Materi	116
8	Instrumen Penilaian Kelayakan Ahli Bahasa	120
9	Instrumen Uji Coba Mahasiswa	124
10	Instrumen Respon Mahasiswa	128
11	Surat Izin Pengambilan Data Skripsi	131
12	Surat Keterangan Validasi Media	132
13	Surat Keterangan Validasi Materi	133
14	Surat Keterangan Validasi Bahasa	134
15	Hasil Validasi Ahli Media	135
16	Hasil Validasi Ahli Materi	139
17	Hasil Validasi Ahli Bahasa	143
18	Hasil Uji Coba Mahasiswa	147
19	Hasil Respon Pengguna	150
20	Hasil Uji Coba <i>One to One</i>	151
21	Hasil Uji Coba <i>Small Group</i>	152
22	Hasil Uji Coba <i>Field Test</i>	153
23	Dokumentasi Uji Coba	155
24	Garis-Garis Besar Isi Media (Media)	156
25	Jabaran Materi	159
26	<i>Storyboard</i>	168
27	RPS Kue Tradisional	183
28	Publikasi Artikel Ilmiah	194
29	Daftar Riwayat Hidup	195