

SKRIPSI
PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK*
***DIGITAL* MATERI MASAKAN KOREA PADA MATA**
KULIAH MAKANAN ASIA



Intelligentia - Dignitas

RUMAYA SAHIRA FADILLAH
1514622051

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

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
2026



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI UNIVERSITAS
NEGERI JAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

Gedung Tower A Lt. 2 Kampus A UNJ, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220

Telepon: (62-21) 4751523, 47864808. Fax: 47864808

Laman: <http://ft.unj.ac.id> Email: ft@unj.ac.id

LEMBAR PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI

Dengan ini kami menyatakan bahwa draft skripsi dengan judul:

“Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook Digital* Materi Masakan Korea pada Mata Kuliah Makanan Asia”

Mahasiswa berikut ini:

Nama : Rumaya Sahira Fadillah

No. Registrasi : 1514622051

Program Studi : S1 Pendidikan Tata Boga

Dinyatakan telah memenuhi persyaratan dan disetujui untuk diuji pada Sidang Skripsi.

Disetujui oleh:

Dosen Pembimbing I

Dra. Sachriani, M.Kes

NIP. 196402041988032001

Dosen Pembimbing II

Yeni Yulianti, M.Pd

NIP. 199006132022032007

**LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR
BENTUK : SKRIPSI**

Nama Mahasiswa : Rumaya Sahira Fadillah
 NIM : 1514622051
 Program Studi/Fakultas : Pendidikan Tata Boga/ Teknik
 Judul Penelitian : Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook Digital*
 Materi Masakan Korea pada Mata Kuliah Makanan Asia.

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. Nur Riska, M.Si.	
	NIDN. 0015047904	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.	
	NIDN. 0402118402	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Salsa Belladonna Putri Utami, M.Pd.	
	NIDN. 2113019601	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dra. Sachriani, M.Kes.	
	NIDN. 0004026408	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Yeni Yulianti, M.Pd.	
	NIDN. 0013069008	

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 Mahasiswa : Rumaya Sahira Fadillah
NIM : 1514622051
Program Studi : Pendidikan Tata Boga
Fakultas : Teknik
Judul Skripsi : Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook Digital* Materi
Masakan Korea pada Mata Kuliah Makanan Asia

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 risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya tulis ilmiah ini.

Jakarta, 20 Juli 2026

Yang Menyatakan,



Rumaya Sahira Fadillah

NIM. 1514622051



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 : Rumaya Sahira Fadillah
NIM : 1514622051
Fakultas/Prodi : Teknik/ Pendidikan Tata Boga
Alamat E-mail : rumaya.sahira@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 Masakan Korea pada Mata Kuliah Makanan Asia.

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, 20 Juli 2026

Penulis

Rumaya Sahira Fadillah

KATA PENGANTAR

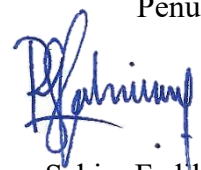
Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook Digital* Materi Masakan Korea pada Mata Kuliah Makanan Asia” untuk memenuhi salah satu syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, dukungan, bimbingan, dan arahan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd. selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes. selaku Dosen Pembimbing Akademik.
3. Dra. Sachriani, M. Kes selaku dosen pembimbing I yang sudah meluangkan waktu dan memberikan bimbingan serta arahan dengan penuh kesabaran dalam penyelesaian hingga selesai skripsi ini.
4. Yeni Yulianti, M.Pd selaku dosen pembimbing II yang sudah meluangkan waktu dan memberikan bimbingan serta arahan dengan penuh kesabaran bersamaan dengan dosen pembimbing I.
5. Seluruh dosen, staf tata usaha dan laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.
6. Ayah, Bunda, Teteh, Adik, Keluarga tercinta, yang menjadi rumah pertama sekaligus tempat saya selalu kembali. Terima kasih atas doa yang tak pernah putus dipanjatkan, kasih sayang yang tak pernah berkurang, serta dukungan yang tak pernah mengenal lelah. Di setiap langkah yang terasa berat, kalian selalu menjadi alasan saya kembali berdiri dan melangkah. Skripsi ini ditulis oleh tangan saya, tetapi setiap halamannya berdiri di atas cinta, doa, dan ketulusan keluarga yang tidak pernah berhenti menguatkan.
7. Teman dan Semua pihak yang telah meluangkan waktu, pikiran, dan tenaga untuk memberikan bantuan dan hiburan selama proses berlangsung.

Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat, baik secara teoritis maupun praktis. Hasil penelitian dapat berkontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan di bidang kuliner, khususnya yang berkaitan dengan Masakan Korea, sehingga dapat memberikan kebermanfaatan bagi pembaca serta pihak yang membutuhkan.

Jakarta, 30 Juni 2026

Penulis



Rumaya Sahira Fadilah

PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK DIGITAL* MATERI MASAKAN KOREA PADA MATA KULIAH MAKANAN ASIA

RUMAYA SAHIRA FADILLAH

Pembimbing: Dra. Sachriani, M.Kes dan Yeni Yulianti, M.Pd.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan dan menguji kelayakan media pembelajaran berupa *flipbook digital* materi masakan Korea yang digunakan dalam pembelajaran mata kuliah Makanan Asia untuk mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah *Research and Development (R&D)* dengan model pengembangan 4D Thiagarajan, Semmel, dan Semmel. Tahapan penelitian ini terdiri dari *define, design, develop*, dan *disseminate*. Teknik analisis data pada penelitian dan pengembangan ini berupa deskriptif kuantitatif. Uji coba dilaksanakan di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Uji coba yang dilakukan adalah uji *one to one* dengan mengambil data *one to one* dari 3 orang responden, uji *small group* dari 9 orang responden, dan uji *field group* dari 30 orang responden. Media pembelajaran ini telah divalidasi oleh ahli dengan nilai 91% untuk aspek materi, 95% untuk aspek media, dan 92% untuk aspek bahasa yang ketiga aspeknya dikategorikan sangat layak. Hasil penilaian uji *one to one* adalah 89%, uji *small group* adalah 91%, uji *field group* adalah 93%. Berdasarkan hasil pengujian dapat disimpulkan bahwa pengembangan *flipbook digital* materi masakan Korea dikategorikan sangat layak digunakan sebagai media pembelajaran mata kuliah Makanan Asia tanpa terbatas ruang dan waktu.

Kata Kunci: *Flipbook Digital*, Materi Masakan Korea, Media Pembelajaran, Model 4D.

DEVELOPMENT OF DIGITAL FLIPBOOK LEARNING MEDIA ON KOREAN CUISINE FOR THE ASIAN CUISINE COURSE

RUMAYA SAHIRA FADILLAH

Advisors: Dra. Sachriani, M.Kes and Yeni Yulianti, M.Pd.

ABSTRACT

This study aims to develop and test the feasibility of a digital flipbook on Korean cuisine as a learning medium for the Asian Cuisine course within the Culinary Education Study Program. The study employs the Research and Development (R&D) method using the 4D model developed by Thiagarajan, Semmel, and Semmel. The research stages comprise Define, Design, Develop, and Disseminate. Quantitative descriptive analysis techniques were used to analyze the data. Trials were conducted within the Culinary Education Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. The testing process included an individual trial with three respondents, a small-group trial with nine respondents, and a field trial with thirty respondents. Expert validation of the learning medium yielded scores of 91% for the content aspect, 95% for the media aspect, and 92% for the language aspect; all three aspects were rated as highly feasible. Assessment results showed scores of 89% for the individual trial, 91% for the small-group trial, and 93% for the field trial. Based on these results, it is concluded that the developed digital flipbook on Korean cuisine is highly suitable for use as a learning medium for the Asian Cuisine course, while also offering flexibility regarding time and location.

Keywords: *Digital Flipbook, Korean Cuisine Material, Learning Media, 4D Model.*

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR.....	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah	7
1.3 Pembatasan Masalah	7
1.4 Perumusan Masalah	8
1.5 Tujuan Penelitian	8
1.6 Manfaat Penelitian	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
2.1 Konsep Pengembangan Produk.....	10
2.1.1 Model Pengembangan Produk.....	10
2.2 Konsep Produk yang Dikembangkan	22
2.2.1 Media Pembelajaran	22
2.2.2 <i>Flipbook</i>	24
2.2.3 <i>Heyzine</i>	26
2.2.4 <i>Canva</i>	27
2.2.5 <i>CapCut</i>	28
2.3 Kerangka Teoritik.....	29
2.3.1 Pengertian Masakan Korea	29
2.3.2 Sejarah Masakan Korea	30
2.3.3 Karakteristik Khas Masakan Korea	32
2.3.4 Bahan Pada Masakan Korea	35
2.3.5 Alternatif Bahan Lokal	40
2.3.6 Bumbu Khas Pada Masakan Korea	42

2.3.7 Alat alat yang Digunakan Pada Masakan Korea.....	46
2.3.8 Teknik Pengolahan Masakan Korea	47
2.3.9 Aneka Masakan Khas Negara Korea	52
2.3.10 Masakan Khas Daerah di Korea	56
2.3.11 Resep Khas Masakan Korea	62
2.4 Rancangan Produk.....	66
2.5 Penelitian Relevan	67
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	72
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	72
3.2 Metode Pengembangan Produk.....	72
3.2.1 Tujuan Pengembangan.....	72
3.2.2 Metode Pengembangan.....	72
3.2.3 Sasaran Produk	73
3.3 Instrumen.....	74
3.3.1 Kisi – Kisi Instrumen.....	74
3.4 Prosedur Pengembangan	78
3.4.1 Tahap <i>Define</i> (Pendefinisian)	78
3.4.2 Tahap <i>Design</i> (Perancangan).....	80
3.4.3 Tahap <i>Develop</i> (Pengembangan).....	80
3.4.4 Tahap <i>Disseminate</i> (Penyebaran)	82
3.5 Teknik Pengumpulan Data	83
3.6 Teknik Analisis Data	83
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	86
4.1 Hasil Pengembangan Produk.....	86
4.1.1 Lokasi Penelitian.....	86
4.1.2 Proses Pengembangan Produk.....	86
4.2 Kelayakan Produk	100
4.2.1 Kelayakan Produk Ahli Materi.....	100
4.2.2 Kelayakan Produk Ahli Media	107
4.2.3 Kelayakan Produk Ahli Bahasa	109
4.2.4 Uji Coba Pengembangan (<i>Developmental Testing</i>).....	113
4.3 Pembahasan	119
4.3.1 Faktor Pendukung.....	124
4.3.2 Faktor Penghambat	124
4.3.3 Kelebihan Produk	124

4.3.4 Kekurangan Produk	125
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	126
5.1 Kesimpulan.....	126
5.2 Implikasi.....	127
5.3 Saran.....	127
DAFTAR PUSTAKA	128
LAMPIRAN.....	135



DAFTAR TABEL

No	Judul Tabel	Halaman
2.1	Alternatif Bahan Lokal	41
2.2	Resep Khas Masakan Korea	62
2.3	Penelitian Relevan	68
3.1	Skala Penilaian	75
3.2	Kisi-kisi Instrumen Validasi Kelayakan Materi	75
3.3	Kisi-kisi Instrumen Validasi Kelayakan Media	76
3.4	Instrumen Validasi Kelayakan Bahasa	76
3.5	Kisi-kisi Instrumen Uji Coba Mahasiswa	77
3.6	Kisi-kisi Instrumen Respon Mahasiswa	77
3.7	Kriteria Penilaian	84
3.8	Acuan Kriteria Persentase Kelayakan	84
3.9	Skala Persentase Respon Mahasiswa	85
3.10	Kriteria Interpretasi Skor Respon Mahasiswa	85
4.1	Kisi-Kisi Evaluasi Akhir <i>Flipbook Digital</i> Materi Masakan Korea	92
4.2	Hasil Analisis Respon Mahasiswa	98
4.3	Skala Persentase Respon Mahasiswa	98
4.4	Hasil Validasi Ahli Materi 1	101
4.5	Hasil Validasi Ahli Materi 2	102
4.6	Skala Kelayakan Materi Pembelajaran	103
4.7	Komentar dan Saran Ahli Materi	103
4.8	Perbaikan Media Aspek Materi	104
4.9	Hasil Validasi Ahli Media	107
4.10	Skala Kelayakan Materi Pembelajaran	108
4.11	Komentar dan Saran Ahli Media	109
4.12	Perbaikan Media Aspek Media	109
4.13	Hasil Validasi Ahli Bahasa	109
4.14	Skala Kelayakan Materi Pembelajaran	110
4.15	Komentar dan Saran Ahli Bahasa	111
4.16	Perbaikan Media Aspek Bahasa	111
4.17	Hasil Uji Coba <i>One to One</i>	114
4.18	Perbaikan Uji Coba <i>One to One</i>	115
4.19	Hasil Uji Coba <i>Small Group</i>	116
4.20	Perbaikan Uji Coba <i>Small Group</i>	117
4.21	Hasil Uji Coba <i>Field Test</i>	118

DAFTAR GAMBAR

No	Judul Gambar	Halaman
2.1	Model ADDIE (Reiser dan Mollenda dalam Adi et al., 2022)	12
2.2	Model Borg and Gall (Borg and Gall, 1983 dalam Adi et al., 2022).	13
2.3	Model Pengembangan ASSURE (Diningsih & Wardani, 2021)	16
2.4	Model Dick and Carey. (Dick and Carey 1985, dalam Slamet 2022)	17
2.5	Model 4-D (Thiagarajan et al. 1974, dalam Slamet 2022)	18
2.6	Struktur Meja Makan Korea (Sumber: Korea Tourism Organization (2010)	34
2.7	Teknik Fermentasi (Sumber: Vamos Arema)	48
2.8	Teknik Rebus (Sumber: Blog Topremit)	49
2.9	Teknik Semur (Sumber: beyondkimchee)	49
2.10	Teknik Pemanggang (Sumber: Pinterest)	50
2.11	Teknik Penggorengan (Sumber: IDN Times)	50
2.12	Teknik Tumis (Sumber: koreancuisinerecipes)	51
2.13	Teknik Karamelisasi (Sumber: Stellanspice)	51
2.14	Teknik Kukus (Sumber: Serious Eat)	52
2.15	Acar <i>Seafood</i> (Sumber: La Seoulite)	55
2.16	Diagram Rancangan Produk	67
4.1	Diagram Angkatan Responden Analisis Kebutuhan Awal (Dokumentasi Pribadi)	87
4.2	Diagram Riwayat Pendidikan Responden Analisis Kebutuhan Awal (Dokumentasi Pribadi)	88
4.3	Diagram Pengalaman Praktek Responden Analisis Kebutuhan Awal (Dokumentasi Pribadi)	88
4.4	Diagram Hidangan Paling Menarik Responden Analisis Kebutuhan Awal (Dokumentasi Pribadi)	89
4.5	Diagram Diperlukan Pengembangan Pada Responden Analisis Kebutuhan Awal (Dokumentasi Pribadi)	89
4.6	Diagram Jenis Media yang Diharapkan Responden Analisis Kebutuhan Awal (Dokumentasi Pribadi)	90
4.7	Proses Pengolahan Materi di <i>Canva</i>	94
4.8	<i>Qr Code</i> Soal Evaluasi Akhir (Dokumentasi Pribadi)	95
4.9	Proses <i>Generate Speech Audio</i>	95
4.10	Proses Pengambilan Video	96
4.11	Proses Penyuntingan Video	96
4.12	<i>Qr Code Flipbook</i> (Dokumentasi Pribadi)	99
4.13	Blog Public <i>Flipbook</i>	100

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Hasil Analisis Kebutuhan	135
Lampiran 2.	Surat Pernyataan Validasi Instrumen Penelitian	138
Lampiran 3.	Surat Permohonan Validator Ahli	139
Lampiran 4	Instrumen Penilaian Kelayakan Materi	143
Lampiran 5	Instrumen Penilaian Kelayakan Media	147
Lampiran 6	Instrumen Penilaian Kelayakan Bahasa	151
Lampiran 7	Instrumen Uji Coba Mahasiswa	155
Lampiran 8	Instrumen Respon Mahasiswa	158
Lampiran 9	Surat Izin Pengambilan Data Skripsi	160
Lampiran 10	Surat Pernyataan Hasil Validasi	161
Lampiran 11	Hasil Validasi Ahli Materi	165
Lampiran 12	Hasil Validasi Ahli Media	173
Lampiran 13	Hasil Validasi Ahli Bahasa	177
Lampiran 14	Hasil Uji Coba Mahasiswa	180
Lampiran 15	Komentar dan Saran Perbaikan Uji Coba <i>One to One</i>	182
Lampiran 16	Komentar dan Saran Perbaikan Uji Coba <i>Small Group</i>	183
Lampiran 17	Komentar dan Saran Perbaikan Uji Coba <i>Field Test</i>	184
Lampiran 18	Hasil Respon Mahasiswa	186
Lampiran 19	Dokumentasi Uji Coba	187
Lampiran 20	Garis Besar Isi Media (GBIM)	188
Lampiran 21	Jabaran Materi (JM)	190
Lampiran 22	<i>Storyboard</i>	193
Lampiran 23	Rencana Pembelajaran Semester (RPS)	202
Lampiran 24	Daftar Riwayat Hidup	208