



## Pengembangan Flipbook Panduan Praktikum Dasar Memasak sebagai Penunjang Mata Pelajaran Dasar-Dasar Kuliner

Vini seftiani<sup>1</sup>, Guspri Devi Artanti<sup>2</sup>, Annis Kandriasari<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Universitas Negeri Jakarta, Jakarta

Received: 2 November 2024  
Revised: 13 November 2024  
Accepted: 29 November 2024

### Abstract

*This study aims to develop and test the feasibility of a basic cooking practicum guide flipbook as a support for Culinary Basics subjects. The method used in this research is Research and Development (R&D) with the 4D Thiagarajan, Semmel, and Semmel development model, which includes defining, designing, developing, and disseminating stages. The data analysis technique employed is descriptive qualitative. This learning media has been validated by material experts, media experts, and linguists, scoring 83% for material aspects indicating high feasibility, 88% for media aspects indicating high feasibility, and 95% for language aspects indicating high feasibility. The validated media was tested on students at Vocational High School 3 Bogor, yielding results of 94% in one-to-one assessments with 3 respondents (very feasible), 93% in small group tests with 10 respondents (very feasible), and 93% in field group tests with 34 respondents (very feasible). Based on these validation and testing results, it can be concluded that the development of a basic cooking practicum guide flipbook as a support for Culinary Basics subjects is highly feasible as a learning medium.*

**Keywords:** *Development, Flipbook, Practicum, Basic cooking*

(\*) Corresponding Author: [Viniseftiani09@gmail.com](mailto:Viniseftiani09@gmail.com)

**How to Cite:** Seftiani, V., Artanti, G., & Kandriasari, A. (2025). Pengembangan Flipbook Panduan Praktikum Dasar Memasak sebagai Penunjang Mata Pelajaran Dasar-Dasar Kuliner. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(3.B), 44-52. Retrieved from <https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/9988>

## INTRODUCTION

Pandemi Covid-19 pada tahun 2020 - 2022 memberikan berbagai dampak bagi seluruh aspek kehidupan termasuk dunia pendidikan Indonesia. Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (Kemendikbudristek) meluncurkan Kurikulum Merdeka untuk mengatasi *learning loss* akibat pandemi dengan implementasi kurikulum oleh satuan pendidikan (Jojo & Sihotang, 2022: 5150). Implementasi Kurikulum Merdeka ini diterapkan di semua jenjang pendidikan termasuk Sekolah Menengah Kejuruan (SMK).

Standar kompetensi lulusan pada tingkat SMK difokuskan pada keterampilan untuk meningkatkan kompetensi peserta didik agar dapat menunjukkan kemampuan keahlian sesuai dengan kejuruannya untuk menguatkan kemandirian serta kesiapan memasuki dunia kerja (Peraturan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2022).

Program Keahlian Kuliner bertujuan untuk menyiapkan lulusan yang memiliki pengetahuan dan keterampilan yang baik dalam bidang kompetensi *Restoran Service, Kitchen Production, Pastry and Bakery* serta *Entrepreneur*. Mata pelajaran kejuruan yang mendukung kompetensi tersebut adalah Dasar-Dasar Kuliner dan Konsentrasi Kuliner.

Mata pelajaran kejuruan SMK Program Keahlian Kuliner untuk kelas X (Fase E) yaitu mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner yang memuat materi dasar dalam kegiatan mengolah makanan yang berasal dari bahan yang masih mentah menjadi makanan yang siap dikonsumsi (Kemendikbudristek, 2022: 4). Salah satu tujuan mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner yaitu untuk memastikan peserta didik dapat memahami tahapan operasional persiapan dasar memasak meliputi pengetahuan alat, bahan, dan metode dasar memasak.



Pada akhir mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner, peserta didik diharapkan mampu melaksanakan praktik dasar memasak sebagai dasar memodifikasi berbagai masakan dengan kreatif (Kemendikmudristek, 2022: 10)

Pembelajaran praktik memiliki peran yang sangat penting bagi peserta didik SMK, melalui praktik peserta didik akan dapat menguasai keterampilan secara optimal (Prasetyowati et al., 2021: 69). Hal tersebut didukung oleh hasil analisis pendahuluan kepada 104 peserta didik kelas XI program keahlian kuliner yang semuanya menyatakan bahwa praktikum dasar memasak berperan penting, karena praktikum dasar memasak adalah kegiatan praktik pengolahan makanan pertama untuk peserta didik program keahlian kuliner.

Berdasarkan hasil observasi saat pelaksanaan Praktik Keterampilan Mengajar (PKM) di SMK Negeri 3 Bogor pada bulan Juli sampai Desember 2021. Pada saat praktikum ditemukan beberapa kendala mulai dari peserta didik yang lupa membawa perlengkapan dan bahan praktikum dan banyak peserta didik yang bertanya kepada guru mengenai hal-hal yang harus dilakukan saat praktikum karena belum memahami materi dan prosedur praktikum. Berdasarkan hasil analisis pendahuluan kepada peserta didik kelas XI, pada pelaksanaan praktikum dasar memasak terdapat 71,2% peserta didik yang memiliki kendala. Beberapa kendala pada saat praktikum dasar memasak di laboratorium diantaranya 17,3% peserta didik belum memahami materi praktikum, 23,1% peserta didik tidak memahami prosedur kerja praktikum dengan baik, 4,8% peserta didik tidak memahami fungsi alat-alat yang digunakan pada saat praktikum, 33,7% peserta didik menyatakan panduan yang diberikan kurang jelas dan kurang lengkap, 21,2% peserta didik menyatakan faktor lainnya. Hal tersebut didukung oleh hasil wawancara dengan guru mata pelajaran produktif di SMK Negeri 3 Bogor, yang menyatakan bahwa kendala yang dialami pada saat pembelajaran praktikum yaitu kondisi kelas yang kurang kondusif, efektif dan efisien. Kendala tersebut dikarenakan belum terdapat panduan praktikum yang lengkap. LKPD (Lembar Kerja Peserta Didik) yang diberikan guru sebagai panduan sebelum praktikum tidak terdapat penjelasan mengenai persiapan praktikum (*Mise En Place*), tidak terdapat materi yang lengkap, tidak terdapat banyak gambar dan tidak terdapat glosarium sehingga pada saat pelaksanaan praktikum banyak peserta didik yang bertanya kepada guru.

Berdasarkan analisis pendahuluan, LKPD praktikum dasar memasak yang diberikan guru memiliki beberapa kekurangan diantaranya materi yang disajikan kurang lengkap dan penyajian gambar kurang jelas. Sampai saat ini, di Program Keahlian Kuliner SMK Negeri 3 Bogor khususnya mata Pelajaran Dasar-Dasar Kuliner belum terdapat panduan praktikum yang lengkap Peserta didik membutuhkan panduan praktikum secara lengkap dari segi materi dan prosedur praktikum 25,8% peserta didik sangat setuju dan 71,2% peserta didik setuju dengan pengembangan panduan praktikum berbasis digital. Panduan praktikum diperlukan dalam pelaksanaan praktikum sebagai pedoman yang digunakan oleh peserta didik dalam melaksanakan praktikum sebagai salah satu media pembelajaran.

Berdasarkan uraian di atas, maka akan dilakukan pengembangan *flipbook* panduan praktikum dasar memasak sebagai penunjang mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner di SMK. Urgensi dalam penelitian ini adalah mengembangkan panduan praktikum dasar memasak pada mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner. Hal ini dirasa penting dikarenakan masih terdapat kendala pada saat kegiatan praktikum dasar memasak serta peserta didik membutuhkan panduan praktikum yang lengkap dari segi materi dan prosedur praktikum berbasis digital yang dilengkapi dengan LKPD atau *jobsheet*. Maka, peneliti ingin mengembangkan panduan praktikum dasar memasak dalam bentuk *flipbook*.

## METHODS

*Flipbook* panduan praktikum dasar memasak ini dikembangkan dengan metode penelitian dan pengembangan atau *research and development* (R&D). Penelitian dan pengembangan merupakan cara ilmiah untuk meneliti, merancang, memproduksi dan menguji validitas hasil produk (Sugiyono 2019: 30). Model pengembangan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu model pengembangan 4D. Model ini dikembangkan oleh S. Thiagarajan, Dorothy S. Semmel, dan Melvyn I. Semmel tahun 1974. Model pengembangan 4D terdiri atas 4 tahap utama yaitu *Define* (Pendefinisian), *Design* (Perancangan), *Develop* (Pengembangan) dan *Disseminate* (Penyebaran).

Teknik pengumpulan data dalam penelitian dan pengembangan ini adalah menggunakan angket (kuesioner) dan wawancara. Angket diberikan kepada peserta didik yang sedang dan telah lulus mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner untuk melakukan analisis kebutuhan, dan uji coba produk. Sedangkan wawancara dilakukan kepada guru pengampu mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner dan peserta didik untuk analisis kebutuhan dan uji respon penerimaan

Media pembelajaran yang telah dikembangkan selanjutnya di validasi oleh ahli materi, ahli media, dan ahli bahasa. Media pembelajaran yang telah divalidasi, tahapan selanjutnya adalah dengan melakukan uji coba pengembangan kepada peserta didik. Uji *one to one*, terdiri dari 3 peserta didik kelas XI program keahlian kuliner yang telah lulus mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner. Uji coba *small group*, terdiri dari 10 peserta didik kelas XI program keahlian kuliner yang telah lulus mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner. Uji *field test* terdiri dari 34 peserta didik kelas X program keahlian kuliner yang sedang mempelajari mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner.

Teknik analisis data yang digunakan dalam pengembangan *flipbook* panduan praktikum dasar memasak adalah teknik analisis data kualitatif. Media pembelajaran yang telah dikembangkan divalidasi menggunakan angket.

Persentase dari data angket diperoleh berdasarkan perhitungan skala likert.

Tabel 1. Skala Likert

Kriteria Jawaban	Skor
Sangat Baik (SB)	5
Baik (B)	4
Cukup (C)	3
Kurang (K)	2
Sangat Kurang (SK)	1

Sumber: Ernawati & Sukardiyono, (2017)

Skor yang telah ditentukan, selanjutnya data akan diterapkan dalam perhitungan untuk menilai kelayakan persentase. Rumus untuk menghitung persentase sebagai berikut:

$$P : \frac{\sum R}{N} \times 100\%$$

Keterangan:

- P = Persentase skor yang dicari  
 $\sum R$  = Jumlah jawaban yang diberikan validator  
 N = Jumlah skor maksimal atau ideal

Hasil skor persentase yang diperoleh dari penelitian diinterpretasikan ke dalam kalimat untuk menilai kelayakan media, dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 2. Skala Kelayakan Media Pembelajaran**

Tingkat Pencapaian (%)	Kualifikasi
81%-100%	Sangat Layak
61%-80%	Layak
41%-60%	Cukup Layak
21%-40%	Kurang Layak
0%-20%	Sangat Kurang Layak

Sumber: Arikunto, (2010: 35)

## RESULTS & DISCUSSION

Penelitian pengembangan ini menghasilkan produk berupa *flipbook* panduan praktikum dasar memasak sebagai penunjang mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner. Produk yang dikembangkan menggunakan model 4D Thiagarajan, Semmel, dan Semmel yang terdiri dari 4 tahapan utama yaitu sebagai berikut:

### 1. Pendefinisian (*define*)

Tahap pertama yaitu pendefinisian yang terdiri lima langkah, yaitu (1) Analisis awal akhir, dilakukan dengan mengambil data primer berupa kuesioner melalui google formulir untuk mengetahui permasalahan serta menganalisis kebutuhan peserta didik. (2) Analisis peserta didik, dilakukan dengan menganalisis latar belakang kelas peserta didik, latar belakang pemilihan program keahlian kuliner, serta menganalisis pengalaman dan keterampilan peserta didik saat praktikum dasar memasak. (3) Analisis tugas, mengacu pada Alur Tujuan Pembelajaran (ATP) Dasar-Dasar Kuliner dan pemberian tugas peserta didik oleh guru pengampu. (4) Analisis konsep, dihasilkan berdasarkan analisis awal-akhir, analisis siswa, dan analisis tugas, maka didapatkan garis konsep pengembangan *flipbook* panduan praktikum dasar memasak, panduan praktikum yang dibutuhkan memuat persiapan praktikum (*mise en place*) yang terdiri dari persiapan diri (seragam praktikum dan personal hygiene), persiapan alat, dan persiapan bahan, tata tertib praktikum, materi dasar memasak yang terdiri dari 3 jenis praktikum yaitu memasak dengan metode panas basah (*boiling, simmering, steaming, blanching, poaching, braising, dan stewing*), memasak dengan panas kering (*roasting, baking, dan grilling*), dan memasak dengan metode lemak (*deep frying, shallow frying, sauteing, dan stir frying*), lembar kerja peserta didik (LKPD), evaluasi, rangkuman dan glosarium. (5) Perumusan tujuan pembelajaran, dilakukan dengan menentukan tujuan yang sesuai dengan indikator.

### 2. Perancangan (*Design*)

Tahap kedua yaitu perancangan yang terdiri dari empat langkah, yaitu: (1) Penyusunan standar tes, dilakukan dengan membuat soal evaluasi yang terdapat dalam *flipbook* panduan praktikum dasar memasak. (2) Pemilihan media, dilakukan dengan menganalisis kebutuhan peserta didik yang mana peserta didik membutuhkan panduan praktikum berbasis digital dalam bentuk *flipbook*. (3) Pemilihan format, dilakukan dengan menyiapkan software pendukung untuk menyusun dan mengedit konten dalam *flipbook* panduan praktikum dasar memasak. *Software* yang digunakan dalam pembuatan *flipbook* panduan praktikum dasar memasak adalah microsoft word 2010 untuk membuat isi materi, canva untuk membuat design dan mengedit, dan heyzine untuk membuat *flipbook* panduan praktikum dasar memasak yang dikemas dalam bentuk *HTML, QR Code*, dan *PDF* sehingga dapat diakses secara online dan offline menggunakan handphone maupun laptop. (4) Rancangan awal, dilakukan dengan menyusun GBIM, JM, dan *storyboard*.

### 3. Pengembangan (*Develop*)

Tahap ketiga yaitu pengembangan dengan membuat *flipbook* panduan praktikum dasar memasak sesuai dengan rancangan. *flipbook* panduan praktikum dasar memasak yang telah jadi selanjutnya divalidasi oleh ahli materi, ahli media, dan ahli bahasa. Aspek yang divalidasi oleh ahli materi adalah desain pembelajaran dan isi materi yang terbagi atas 17 butir pertanyaan dengan persentase validitas yang diperoleh setelah pengujian oleh ahli adalah 83%. Aspek yang divalidasi oleh ahli media yaitu desain sampul buku, desain isi buku, karakteristik media, dan kemudahan penggunaan yang terbagi atas 20 butir pertanyaan dengan persentase validitas yang diperoleh setelah pengujian oleh ahli adalah 88%. Aspek yang dinilai oleh ahli bahasa adalah kelugasan, komukatif, kesesuaian dengan perkembangan peserta didik, kesesuaian dengan kaidah bahasa, dan penggunaan istilah, simbol, atau ikon yang terbagi atas 17 butir pertanyaan dengan persentase validitas yang diperoleh setelah pengujian oleh ahli adalah 95%. Hasil dari ketiga aspek yang sudah divalidasi oleh para ahli, *flipbook* panduan praktikum dasar memasak mendapatkan kategori sangat layak untuk dijadikan sebagai media pembelajaran penunjang mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner.

**Tabel 3. Hasil Validasi Kelayakan Materi**

No	Butir Pertanyaan	Skor
1.	Tujuan pembelajaran disusun berdasarkan Capaian Pembelajaran (CP) Dasar-Dasar Kuliner	5
2.	Tujuan pembelajaran disajikan dengan jelas berdasarkan Alur Tujuan Pembelajaran (ATP)	4
3.	Pemilihan materi praktikum dasar memasak sesuai dengan tujuan pembelajaran	4
4.	Relevansi penggunaan media dengan tujuan dan materi	4
5.	Materi dasar memasak disusun berurutan berdasarkan tujuan pembelajaran	4
6.	Materi dasar memasak disusun secara sistematis berdasarkan tahapan-tahapan pembelajaran	5
7.	Materi dasar memasak dapat diikuti oleh semua siswa	5
8.	Media <i>flipbook</i> panduan praktikum sesuai dengan karakteristik peserta didik	4
9.	Keabsahan materi yang disampaikan sesuai dengan teori dasar memasak	4
10.	Materi yang disajikan sesuai dengan kebutuhan praktikum	5
11.	Uraian materi yang disajikan dalam panduan praktikum membahas secara mendalam	3
12.	Isi video yang digunakan dalam media <i>flipbook</i> relevan dengan materi yang disampaikan	4
13.	Kesesuaian dengan kebutuhan peserta didik	5
14.	Kesesuaian isi materi dengan rujukan terbaru minimal 5 tahun terakhir	4
15.	Media <i>flipbook</i> memuat latihan soal untuk mengukur kemampuan peserta didik	3
16.	Terdapat rangkuman materi	4
17.	Terdapat instrumen penilaian hasil praktikum dalam bentuk <i>jobsheet</i>	4
Jumlah Skor		71

Skor validasi yang telah diperoleh kemudian dikonversi menjadi hitungan persen dengan rumus:  $P = \frac{71}{85} \times 100\% = 83\%$

**Tabel 4.** Hasil Validasi Kelayakan Media

No	Butir Pertanyaan	Skor
1.	Tampilan tata letak (layout) pada sampul depan serasi, sehingga terkesan estetis	5
2.	Tampilan tata letak (layout) pada sampul belakang serasi, sehingga terkesan estetis	5
3.	Komposisi unsur tata letak (judul, pengarang, logo, ilustrasi, gambar, dll) seimbang	4
4.	Ukuran huruf pada judul buku lebih dominan dibandingkan sub judul, nama pengarang maupun nama penerbit	4
5.	Ilustrasi mampu menggambarkan atau merefleksikan isi materi buku	5
6.	Warna gambar memiliki detail tajam dan jelas	5
7.	Gambar memiliki tata warna yang estetis	4
8.	Tata letak bagian isi buku konsisten	5
9.	Tata letak lengkap, memiliki judul, angka halaman, keterangan gambar, dan sumber, serta ruang putih	5
10.	Jenis huruf ( <i>font</i> ) yang digunakan sederhana, mudah dibaca, tidak menggunakan huruf hias	4
11.	Jenis huruf sesuai dengan karakter materi, usia, dan tingkat pendidikan peserta didik	4
12.	Keseluruhan isi sesuai dengan materi, menarik, kreatif	5
13.	Variasi huruf tidak lebih dari dua jenis huruf dengan efek huruf tidak berlebihan	4
14.	Ukuran huruf memudahkan untuk membaca tulisannya	4
15.	Pembuatan paragraf (susunan teks) dengan pengukuran normal (leading, kerning, dan tracking) dengan susunan hirarkis yang proporsional	4
16.	Pembuatan paragraf (susunan teks) dengan susunan hirarki yang proporsional	4
17.	Media <i>flipbook</i> tidak bergantung pada media pembelajaran lainnya	4
18.	Media <i>flipbook</i> dapat menyesuaikan dengan perkembangan teknologi	4
19.	Kemudahan dalam mengoperasikan media pembelajaran	5
20.	Kemudahan dalam mengoperasikan <i>button</i> pada halaman tertentu	4
Jumlah Skor		88

Skor validasi yang telah diperoleh kemudian dikonversi menjadi hitungan persen dengan rumus:

$$P = \frac{88}{100} \times 100\% = 88\%$$

**Tabel 5.** Hasil Validasi Kelayakan Bahasa

No	Butir Pertanyaan	Skor
1.	Struktur kalimat mewakili informasi yang disampaikan sudah tepat	5
2.	Kalimat yang digunakan efektif	5
3.	Kata yang digunakan dalam kalimat sesuai dengan EYD	4
4.	Memudahkan peserta didik menerima informasi yang sesuai dengan tujuan penggunaan media	5

5.	Informasi yang disampaikan jelas dan tidak berbelit-belit.	5
6.	Kalimat yang digunakan tidak ambigu atau tidak multitafsir	5
7.	Kesesuaian dengan perkembangan intelektual peserta didik	5
8.	Kesesuaian dengan tingkat emosional peserta didik	5
9.	Tata bahasa yang digunakan sesuai dengan PUEBI	4
10.	Bahasa yang digunakan sesuai dengan Ejaan Yang Disempurnakan (EYD)	4
11.	Penggunaan istilah yang tepat dan tidak berubah-ubah	5
12.	Penggunaan simbol atau ikon yang tepat dan tidak berubah-ubah	5
Jumlah Skor		57

Skor validasi yang telah diperoleh kemudian dikonversi menjadi hitungan persen dengan rumus:

$$P = \frac{57}{60} \times 100\% = 95\%$$

Hasil perhitungan data validasi ahli materi sebesar 83%, sebesar 88% dari ahli media, dan sebesar 95% dari ahli bahasa. Berdasarkan hasil validasi didapatkan kualifikasi bahwa *flipbook* panduan praktikum dasar memasak dinyatakan sangat layak.

Setelah melalui tahap validasi, selanjutnya adalah tahap uji coba kepada peserta didik dengan memperhatikan beberapa aspek dan mendapatkan hasil:

**Tabel 6.** Hasil Uji Coba Satu-Satu

No.	Aspek	Jumlah Skor
1.	Materi	88
2.	Media	98
3.	Pembelajaran	82
Jumlah		268

Skor uji coba yang telah diperoleh kemudian dikonversi menjadi hitungan persen dengan rumus:

$$P = \frac{268}{285} \times 100\% = 94\%$$

**Tabel 7.** Hasil Uji Coba Kelompok Kecil

No.	Aspek	Jumlah Skor
1.	Materi	292
2.	Media	319
3.	Pembelajaran	277
Jumlah		888

Skor uji coba yang telah diperoleh kemudian dikonversi menjadi hitungan persen dengan rumus:

$$P = \frac{888}{950} \times 100\% = 93\%$$

**Tabel 8.** Hasil Uji Coba Kelompok Besar

No.	Aspek	Jumlah Skor
1.	Materi	976
2.	Media	1.093
3.	Pembelajaran	940
	Jumlah	3.015

Skor uji coba yang telah diperoleh kemudian dikonversi menjadi hitungan persen dengan rumus:

$$P = \frac{3.015}{3.230} \times 100\% = 93\%$$

Uji coba satu-satu mendapatkan hasil sebesar 94%, uji coba kelompok kecil mendapatkan hasil sebesar 93%, dan uji coba lapangan mendapatkan hasil sebesar 93%. Berdasarkan hasil uji coba, maka dapat disimpulkan bahwa *flipbook* panduan praktikum dasar memasak dinyatakan sangat layak.

#### 4. Disseminate (Penyebaran)

Tahap keempat yaitu penyebaran (*disseminate*), yang terdiri dari 3 langkah, yaitu, (1) Pengujian validasi (*validating testing*), dilakukan dengan melakukan uji respon penerimaan dengan wawancara kepada satu orang guru dan 9 orang peserta didik. (2) Pengemasan, *flipbook* panduan praktikum dasar memasak dikemas dalam bentuk HTML dan *QR Code* untuk diakses secara online dan dalam bentuk PDF dengan cara mengunduh panduan praktikum pada halaman WEB. (3) *diffusion and adaptation*, *flipbook* yang telah dikembangkan selanjutnya di-upload pada laman web blog agar dapat diakses oleh masyarakat umum khususnya peserta didik dan mahasiswa tata boga. Berikut merupakan tautan yang bisa diakses untuk ke halaman blog:

<https://bit.ly/blogpanduanpraktikumdasarmemasak>

## CONCLUSION

*Flipbook* panduan praktikum dasar memasak telah melalui proses validasi kepada tiga ahli yang terdiri dari ahli materi, ahli media, dan ahli bahasa dengan hasil perhitungan ahli materi sebesar 83%, ahli media sebesar 88%, dan ahli bahasa 95%. Hasil presentase yang telah diinterpretasikan ke dalam kalimat menunjukkan bahwa produk *flipbook* panduan praktikum dasar memasak mendapat kategori sangat layak. Setelah divalidasi produk selanjutnya diujicobakan kepada peserta didik untuk menilai kelayakan melalui uji *one to one*, uji *small group*, dan uji *field test* dengan hasil perhitungan uji *one to one* sebesar 94%, uji *small group* sebesar 93%, dan uji *field test* sebesar 93% yang jika diinterpretasikan ke dalam kalimat menunjukkan bahwa produk *flipbook* panduan praktikum dasar memasak mendapat kategori sangat layak. Berdasarkan hasil pengujian yang telah diperoleh dapat disimpulkan bahwa pengembangan *flipbook* panduan praktikum dasar memasak sangat layak digunakan dalam proses pembelajaran dan dapat membantu peserta didik dalam memahami praktikum dasar memasak secara mandiri. Hal tersebut didukung oleh hasil wawancara uji respon penerimaan terhadap 10 responden yang terdiri dari guru dan peserta didik yang menyetujui bahwa kualitas tampilan dalam penyajian materi menarik, cara penyajian materi mudah dimengerti, panduan praktikum dasar memasak tepat dijadikan sebagai media pembelajaran, serta media *flipbook* dasar memasak praktis dan fleksibel digunakan. Diharapkan penelitian ini dapat dilanjutkan dengan penelitian lanjutan seperti pengujian efektivitas pada *flipbook* panduan praktikum dasar memasak

## ACKNOWLEDGEMENT

Terima kasih disampaikan kepada Ibu dan Bapak Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga , Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta serta teman-teman dan seluruh pihak mmeberikan bimbingan, bantuan, serta dukungan dalam penelitian ini.

#### **REFERENCES**

- Arikunto, S. (2010). *Manajemen Penelitian*. Jakarta: Rieneka Cipta.
- Ernawati, I & Sukardiyono, T. (2017). Uji Kelayakan Media Pembelajaran Interaktif Pada Mata Pelajaran Administrasi Server. *Elinvo (Electronic, Informatics, and Vocational Education)*, 2(2), 204-210. <https://doi.org/10.21831/elinvo.v2i2.17315>.
- Jojo, A., & Sihotang, H. (2022). Analisis Kurikulum Merdeka dalam Mengatasi Learning Loss di Masa Pandemi Covid-19 (Analisis Studi Kasus Kebijakan Pendidikan).
- Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia. (2022). *Capaian Pembelajaran Mata Pelajaran Dasar-Dasar Kuliner Fase E Untuk SMK/MAK*. Jakarta: Badan Standar, Kurikulum, dan Asesmen Pendidikan.
- Prasetyowati, D., Indiati, I., Nayla, A., Jurnal, /, Vo, R., Prasetyowati, D., Indiati, I., Nayla, A., Sidodadi, J., No, T., Semarang, K., & Riptek, J. (2021). Analisis Keterlaksanaan Perencanaan dan Proses Kegiatan Pembelajaran Praktik di SMK Selama Pandemi Covid 19. *JURNAL RIPTEK*, 15(2), 69–74. <http://ripteck.semarangkota.go.id>
- Sugiyono. (2013). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. *Alfabeta.educators in the USA. Educational Action Research*, 11(2), h. 301-326.