

Pengembangan Buku Saku Visual: Pemahaman Bahan Alternatif Sehat dalam Menu Kontinental

Nirmalasari^{1)*}, Oktomi Harja²⁾, Vina Gabriella Saragih³⁾ Qothrun Nada Ma'ruf Batubara⁴⁾
^{1)*, 3), 4)} Universitas Negeri Medan, Indonesia, nirmalasari@unimed.ac.id, vinageby@unimed.ac.id,
nadamaruf@unimed.ac.id

²⁾ Politeknik Pariwisata Lombok, Indonesia, oktomi.harja@ppl.ac.id

Abstrak

Mahasiswa program studi tata boga sering mengalami kesulitan memahami penggunaan bahan alternatif sehat dalam menu kontinental karena keterbatasan media pembelajaran yang kontekstual dan praktis. Penelitian ini bertujuan mengembangkan buku saku visual sebagai media pembelajaran untuk meningkatkan pemahaman mahasiswa dalam konteks tersebut. Metode pengembangan menggunakan model DDD-E (*Decide, Design, Develop, Evaluate*), dengan subjek mahasiswa pendidikan kejuruan bidang kuliner. Validasi dilakukan oleh ahli materi, media, dan bahasa, dilanjutkan dengan uji coba melalui skema *one-to-one*, *small group*, dan *field test*. Hasil validasi menunjukkan skor kelayakan rata-rata 89,47% (kategori sangat layak). Peningkatan skor pemahaman mahasiswa mencapai 19,7 poin (kelompok kecil) dan 18,2 poin (lapangan). Respon kepuasan mahasiswa menunjukkan rata-rata 83,2%. Media ini terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan praktik mahasiswa terkait bahan substitusi sehat. Buku saku visual ini direkomendasikan sebagai media pembelajaran alternatif yang aplikatif, menarik, dan dapat diadaptasi untuk mata kuliah praktik lainnya.

Kata Kunci: *Media visual, bahan substitusi sehat, pendidikan kuliner, masakan kontinental, pembelajaran praktik.*

Abstract

Students in culinary education programs often struggle to understand and apply healthy alternative ingredients in continental menu practices due to the lack of contextual and practical learning media. This study aims to develop a visual pocket book as a learning medium to enhance students' understanding in this area. The development model used is DDD-E (*Decide, Design, Develop, Evaluate*), with participants drawn from students and lecturers in culinary vocational education. The product was validated by content, media, and language experts, followed by one-to-one, small group, and field testing. Validation results showed an average feasibility score of 89.47% (categorized as very feasible). Student comprehension scores increased by 19.7 points (small group) and 18.2 points (field test). User satisfaction averaged 83.2%. The visual pocket book proved effective in improving students' conceptual understanding and practical accuracy in selecting and applying healthy substitute ingredients. It is recommended as an applicable, user-friendly, and visually engaging learning medium, and it holds potential for adaptation in other practice-based culinary subjects.

Keywords: *Visual pocket book, healthy alternative ingredients, culinary education, continental cuisine, practice-based learning.*

PENDAHULUAN

Perubahan gaya hidup masyarakat modern menunjukkan peningkatan kesadaran terhadap konsumsi makanan sehat dan berkelanjutan. Tren ini tidak hanya berkembang di kalangan praktisi kesehatan, tetapi juga telah memengaruhi industri kuliner global, termasuk pada ranah masakan kontinental atau Eropa. Hidangan khas seperti *grilled steak*, *pasta cream-based*, atau *roasted poultry*, yang lazim menggunakan bahan tinggi lemak dan kolesterol seperti krim susu, keju penuh lemak, dan daging merah, mulai disesuaikan dengan bahan alternatif yang lebih sehat. Alternatif tersebut meliputi penggunaan susu nabati, margarin rendah lemak, daging berbasis nabati, serta keju rendah kolesterol yang lebih ramah terhadap kesehatan konsumen dan lingkungan. Transformasi kebutuhan konsumen ini menjadi tantangan bagi pendidikan kuliner, khususnya pada mata kuliah *Kontinental* yang mengajarkan keterampilan memasak dan penyajian makanan bergaya Eropa. Mahasiswa tidak hanya dituntut menguasai teknik pengolahan seperti *sautéing*, *roasting*, dan *gratinating*, tetapi juga perlu memahami karakteristik bahan alternatif sehat, baik dari sisi gizi, rasa, maupun dampaknya terhadap tekstur dan estetika sajian. Namun, kenyataannya di lapangan, mahasiswa masih banyak yang kesulitan dalam memilih, memadukan, dan mengaplikasikan bahan pengganti yang sesuai, terutama tanpa bimbingan media pembelajaran yang aplikatif dan terstruktur secara visual.

Hasil observasi pembelajaran di ruang praktik menunjukkan bahwa sebagian besar mahasiswa melakukan substitusi bahan secara trial-and-error tanpa pemahaman konseptual yang memadai. Misalnya, mengganti krim hewani dengan susu nabati tanpa mempertimbangkan kestabilan emulsi atau rasa akhir dari saus kontinental klasik. Masalah ini tidak hanya berdampak pada kualitas hasil masakan, tetapi juga menunjukkan adanya kesenjangan antara teori yang diberikan di kelas dan keterampilan praktik di dapur. Media pembelajaran konvensional, seperti modul teks panjang atau presentasi verbal, tidak mampu sepenuhnya menjawab kebutuhan mahasiswa yang mengandalkan gaya belajar visual dan kinestetik. Oleh karena itu, dibutuhkan media yang tidak hanya menyampaikan informasi secara ringkas dan padat, tetapi juga mampu memvisualisasikan proses, perbandingan bahan, serta memberikan referensi cepat selama praktik memasak. Buku saku visual hadir sebagai media pembelajaran yang adaptif, portabel, dan efektif untuk menjembatani teori dan praktik kuliner sehat, terutama dalam konteks bahan alternatif pada menu kontinental.

Sejumlah penelitian sebelumnya membuktikan bahwa penggunaan media buku saku visual memiliki dampak signifikan terhadap pemahaman dan hasil belajar mahasiswa di bidang kuliner dan gizi. Irawati dan Sulistyowati (2021) dalam penelitiannya di Poltekkes menunjukkan bahwa penggunaan buku saku visual dalam mata kuliah Gizi Kuliner meningkatkan pemahaman mahasiswa terhadap kandungan zat gizi bahan pangan, dengan nilai rata-rata meningkat dari 67 menjadi 85 setelah intervensi. Penelitian ini menunjukkan bahwa representasi visual mempermudah mahasiswa dalam mengingat dan menerapkan konsep gizi secara praktis. Penelitian oleh Rahmawati dan Fitria (2022) di Universitas Negeri Padang mengembangkan buku saku visual berbasis infografis untuk membantu mahasiswa Tata Boga memahami teknik pengolahan makanan sehat. Hasil validasi menunjukkan tingkat kelayakan sebesar 91%, dan mayoritas mahasiswa menyatakan buku tersebut sangat membantu mereka dalam mengingat prosedur dan meningkatkan kepercayaan diri saat praktik. Fauziah dan Hamidah (2020) juga menemukan bahwa penggunaan buku saku visual pada mata kuliah Teknologi Pangan dapat meningkatkan kemampuan analisis mahasiswa dalam menilai bahan pangan dari aspek nutrisi dan keamanan, serta meningkatkan motivasi belajar hingga 20%.

Dalam konteks pendidikan tata boga, Nurjanah dan Lestari (2023) mengembangkan buku saku interaktif untuk mahasiswa Tata Boga Universitas Negeri Surabaya. Media ini memuat perbandingan bahan konvensional dan alternatif, serta ilustrasi langkah memasak.

Hasil validasi menunjukkan media sangat layak, dan para dosen menyatakan media tersebut meningkatkan efektivitas praktik mahasiswa. Sementara itu, Sari dan Ramadhan (2021) meneliti penggunaan buku saku visual berbasis digital pada mahasiswa gizi, dan menemukan bahwa mahasiswa yang menggunakan media ini memiliki hasil praktik dan nilai akhir yang lebih tinggi dibanding kelompok kontrol yang belajar dengan modul standar. Hasil-hasil penelitian tersebut menegaskan bahwa media visual berbentuk buku saku dapat menjadi sarana belajar yang kuat dan efisien untuk meningkatkan penguasaan keterampilan praktis mahasiswa. Media ini juga mendukung pendekatan pembelajaran aktif, memungkinkan mahasiswa belajar secara mandiri sekaligus reflektif saat berinteraksi dengan bahan di dapur praktik. Di sisi lain, media buku saku juga menjawab keterbatasan akses terhadap teknologi digital di ruang praktik kuliner yang tidak selalu memungkinkan penggunaan perangkat elektronik.

Berdasarkan latar belakang dan tinjauan empiris tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan sebuah media pembelajaran dalam bentuk buku saku visual yang secara khusus dirancang untuk meningkatkan pemahaman mahasiswa terhadap penggunaan bahan alternatif sehat dalam menu kontinental. Penelitian ini menggunakan pendekatan Research and Development (R&D) dengan model DDD-E (Decide, Design, Develop, Evaluate), untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan tidak hanya informatif dan aplikatif, tetapi juga layak digunakan secara akademik dan pedagogis. Hasil dari pengembangan ini diharapkan mampu memberikan kontribusi nyata dalam pengembangan media pembelajaran kontekstual pada pendidikan. Tidak hanya untuk meningkatkan kualitas capaian pembelajaran pada mata kuliah Kontinental, tetapi juga sebagai bentuk inovasi pendidikan yang menjawab tuntutan zaman terkait pangan sehat, edukatif, dan berkelanjutan.

METODE PENELITIAN

1. Pendekatan dan Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan Research and Development (R&D) yang bertujuan untuk menghasilkan produk berupa media pembelajaran dalam bentuk buku saku visual dan menguji kelayakannya. Model pengembangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah DDD-E (Decide, Design, Develop, Evaluate) yang dikembangkan oleh Ivers & Barron (2002). Model ini dipilih karena mampu mengakomodasi proses perancangan media pembelajaran secara terstruktur, mulai dari identifikasi kebutuhan hingga tahap evaluasi penggunaan di lapangan. R&D dipilih karena sesuai untuk menjawab kebutuhan konkret di lapangan—yakni keterbatasan media visual yang mendukung pemahaman mahasiswa terhadap bahan pangan alternatif dalam praktik masakan kontinental. Metode ini memungkinkan pengembangan berbasis kebutuhan dan partisipasi langsung dari pengguna akhir (mahasiswa dan dosen).

2. Subjek, Tempat, dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Program Studi Tata Boga di Universitas Negeri Medan yang menyelenggarakan mata kuliah *Kontinental*. Subjek dalam penelitian ini adalah:

- Mahasiswa yang sedang menempuh mata kuliah *Kontinental* (total 30 orang)
- Dua dosen pengampu mata kuliah *Kontinental*
- Dua ahli (satu ahli materi kuliner dan satu ahli media pembelajaran)

Penelitian dilaksanakan selama satu semester (Januari–Juni 2025), mencakup tahap analisis kebutuhan, perancangan produk, validasi, uji coba terbatas, revisi, dan uji coba lapangan.

3. Prosedur Penelitian

Penelitian ini mengikuti alur pengembangan media sesuai model DDD-E sebagai berikut:

a. Tahap Decide

Tahap ini bertujuan untuk mengidentifikasi permasalahan dan kebutuhan pembelajaran. Teknik pengumpulan data yang digunakan meliputi observasi kegiatan

praktik kuliner, analisis silabus mata kuliah *Kontinental*, serta wawancara dengan dosen dan mahasiswa. Hasil identifikasi menunjukkan kurangnya media pembelajaran visual yang membahas substitusi bahan sehat dalam masakan kontinental secara praktis dan aplikatif. Informasi ini menjadi dasar perancangan konten buku saku.

b. Tahap Design

Pada tahap ini dilakukan perancangan kerangka isi buku saku yang meliputi: daftar bahan alternatif sehat, ilustrasi teknik pengolahan, infografis nilai gizi, dan simulasi substitusi bahan. Desain visual dikembangkan menggunakan prinsip estetika visual dan keterbacaan pedagogis. Draft desain divalidasi secara kualitatif oleh ahli media dan ahli materi untuk memastikan kesesuaian isi, akurasi visual, dan keterpahaman.

c. Tahap Develop

Produk awal dikembangkan berdasarkan hasil validasi desain. Pengembangan melibatkan produksi konten berupa teks informatif, ilustrasi langkah masak, grafik nutrisi, dan foto bahan alternatif. Produk kemudian diuji secara terbatas oleh 10 mahasiswa untuk menguji keterbacaan, tampilan, dan fungsi buku saat praktik. Umpan balik digunakan untuk perbaikan konten dan layout sebelum uji coba lebih luas.

d. Tahap Evaluate

Evaluasi dilakukan dalam dua tahap. Pertama adalah validasi ahli, menggunakan instrumen penilaian kelayakan isi, bahasa, dan tampilan visual. Kedua adalah uji coba lapangan, yaitu implementasi media dalam kegiatan praktik pada kelompok mahasiswa yang lebih besar. Evaluasi mencakup respons pengguna, pemahaman materi, dan hasil praktik masakan. Produk akhir direvisi berdasarkan data kuantitatif dan kualitatif yang diperoleh.

4. Teknik Pengumpulan Data

Beberapa teknik pengumpulan data yang digunakan antara lain:

- Observasi langsung di ruang praktik kuliner
- Wawancara semi-terstruktur dengan dosen dan mahasiswa
- Angket validasi ahli, terdiri dari aspek isi, bahasa, dan media visual
- Angket respons pengguna, mencakup kenyamanan, kemanfaatan, dan kemudahan penggunaan
- Tes hasil belajar, berupa soal pilihan ganda dan studi kasus pengolahan bahan alternatif.

5. Teknik Analisis Data

Data kualitatif dianalisis melalui tahap reduksi data, penyajian, dan penarikan kesimpulan. Data kuantitatif dianalisis menggunakan statistik deskriptif dalam bentuk rata-rata skor, persentase, dan kriteria kelayakan. Kriteria kelayakan media diinterpretasikan dengan skala konversi sebagai berikut:

Tabel 1. Tabel Skala Persentasi

Rentang Skor (%)	Kategori Kelayakan
85 – 100	Sangat Layak
70 – 84	Layak
56 – 69	Cukup Layak
< 56	Tidak Layak

Analisis ini digunakan untuk menilai kelayakan isi dan efektivitas media buku saku visual sebagai alat bantu pembelajaran mahasiswa pada mata kuliah *Kontinental*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Penelitian ini menghasilkan sebuah media pembelajaran cetak berbentuk buku saku visual yang bertujuan meningkatkan pemahaman mahasiswa terhadap bahan alternatif sehat dalam praktik memasak masakan kontinental. Proses pengembangan dilaksanakan melalui tahapan model DDD-E: Decide, Design, Develop, dan Evaluate. Setiap tahap memberikan kontribusi konkret terhadap validitas isi, kepraktisan, dan keberfungsian media.

B. Proses Pengembangan Media

1. Tahap Decide

Survei kebutuhan dilakukan terhadap 35 mahasiswa dan 2 dosen pengampu. Dari data yang dihimpun:

- ❖ 86% mahasiswa menyatakan media visual belum tersedia dalam praktik kuliah.
- ❖ 80% menyebut kesulitan mengidentifikasi bahan alternatif sehat seperti plant-based cream, oatmilk, dan daging rendah lemak.
- ❖ 94% menyatakan menghendaki media cetak karena keterbatasan membawa perangkat digital ke dapur praktik.

Data ini menunjukkan urgensi pengembangan media visual berbasis cetak dan menunjang penguasaan substitusi bahan.

2. Tahap Design

Media dirancang dengan struktur:

- ❖ 5 bab konten utama
- ❖ 24 ilustrasi bahan dan teknik memasak
- ❖ 6 infografis nilai gizi
- ❖ 8 QR Code menuju video demonstrasi
- ❖ Glosarium 2 halaman

Format: A6 ukuran 12x15 cm, full colour, 32 halaman, berat ringan (<100 gram).

3. Tahap Develop

Tabel 2. Hasil Validasi

Aspek	Skor (%)	Kategori
Ahli Materi	89.2	Sangat Layak
Ahli Media	91.7	Sangat Layak
Ahli Bahasa	87.5	Sangat Layak
Rata-rata total	89.47	Sangat Layak

Kriteria skor:

- 85% = Sangat layak
- 70–85% = Layak
- 56–69% = Cukup layak

Revisi berdasarkan validasi meliputi:

- Penggantian istilah teknis dengan padanan sederhana
- Penambahan QR Code dan kode warna pada bab untuk navigasi cepat

4. Tahap Evaluate

Evaluasi dilakukan melalui tiga skema: one-to-one, small group, dan field test.

a. Uji One-to-One

Melibatkan 3 mahasiswa. Fokus pada keterbacaan dan tata letak.

Tabel 2. Hasil olah data tahap satu lawan satu (one to one)

Mahasiswa	Skor Kelayakan (%)
EIG	85.0
DA	78.5
BM	81.3
Rata-rata	81.6

b. Uji Small Group (10 Mahasiswa)

Mahasiswa diberikan tugas praktik *Chicken Steak with Mushroom Sauce* dengan bahan alternatif.

Tabel 3. Hasil olah data tahap kelompok kecil (small group)

No	Nilai Pretest	Nilai Posttest	Gain
1	62	82	20
2	65	84	19
3	67	85	18
4	60	80	20
5	63	83	20
6	64	85	21
7	66	84	18
8	68	87	19
9	61	82	21
10	60	81	21
Rata-rata	63.6	83.3	19.7

Kenaikan rata-rata: 19.7 poin atau sekitar 31% peningkatan pemahaman.

c. Uji Field Test (30 Mahasiswa)

Mahasiswa diberi soal pemahaman substitusi bahan dan diminta praktik menu bebas berbasis modifikasi sehat.

Uji Pemahaman (skor maksimum 100):

- Skor rata-rata sebelum penggunaan media: 64.5
- Skor rata-rata setelah penggunaan media: 82.7
- Peningkatan rerata: 18.2 poin (28.2%)

Distribusi Skor Respon Angket Kepuasan:

Tabel 4. Hasil Penilaian

Skor (%)	Frekuensi	Kategori
85-100	18	Sangat Layak
70-84	10	Layak
<70	2	Cukup Layak
Total	30	-

Skor total rata-rata respons: 83.2%, kategori Layak Tinggi.

C. Pembahasan

Penelitian ini menunjukkan bahwa media pembelajaran berbasis buku saku visual dapat memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan pemahaman mahasiswa terhadap konsep bahan alternatif sehat pada praktik masakan kontinental. Buku saku yang dikembangkan menggabungkan aspek visual, naratif singkat, infografik nutrisi, serta integrasi video melalui QR Code, sehingga menghadirkan pengalaman belajar multimodal yang sangat dibutuhkan dalam konteks pembelajaran. Secara pedagogis,

keberhasilan ini menguatkan prinsip *dual coding theory* yang dikemukakan oleh Paivio, di mana kombinasi teks dan gambar lebih efektif dibandingkan penggunaan teks semata dalam membantu proses encoding memori. Ketika mahasiswa berhadapan dengan bahan substitusi seperti oatmilk menggantikan krim, atau dada ayam menggantikan daging olahan, representasi visual mempercepat identifikasi dan memperkecil kesalahan aplikasi dalam praktik.

Peningkatan skor pemahaman mahasiswa yang tercatat pada kelompok uji terbatas (19,7 poin) dan uji lapangan (18,2 poin) memberikan bukti empirik bahwa media ini tidak hanya layak, tetapi juga efektif. Penilaian positif dari mahasiswa (83,2% skor kepuasan) memperlihatkan bahwa media ini memenuhi harapan sebagai alat bantu belajar yang ringkas, praktis, dan relevan dengan situasi pembelajaran mereka. Hasil ini sejalan dengan studi yang dilakukan oleh Irawati dan Sulistyowati (2021), yang mengembangkan buku saku visual pada mata kuliah Gizi Kuliner dan menemukan adanya peningkatan pemahaman mahasiswa terhadap nilai gizi bahan makanan. Namun, pendekatan mereka lebih fokus pada aspek teoritis dan belum menyentuh integrasi media dalam praktik memasak. Demikian pula, penelitian Rahmawati dan Fitria (2022) membuktikan bahwa penggunaan buku saku infografis dapat meningkatkan retensi informasi, meski belum diuji efektivitasnya dalam ruang praktik secara langsung.

Penelitian ini memperluas temuan-temuan sebelumnya dengan memasukkan konteks praktik dapur dan menguji efektivitas buku saku selama pelaksanaan praktik lapangan. Selain itu, pendekatan yang digunakan dalam pengembangan, yaitu model DDD-E, memungkinkan keterlibatan berlapis dari berbagai pemangku kepentingan: mulai dari mahasiswa, dosen, hingga ahli media. Hasil validasi ahli yang mencapai rata-rata 89,47% menunjukkan bahwa buku saku tidak hanya tepat dari segi isi, tetapi juga dari segi desain visual, bahasa, dan keberterimaan pengguna akhir. Buku saku yang dikembangkan juga memberikan respon terhadap kebutuhan mahasiswa yang cenderung memiliki gaya belajar visual dan kinestetik. Dalam praktik masakan kontinental, yang menuntut ketepatan teknik dan ketelitian pemilihan bahan, media ini membantu mahasiswa memperkuat penguasaan materi secara langsung dan kontekstual. Temuan ini didukung oleh Fauziah dan Hamidah (2020) yang menyatakan bahwa media visual dalam pendidikan mampu meningkatkan akurasi praktik hingga 30%.

Dalam konteks pengembangan media pembelajaran di era modern, buku saku yang disertai QR Code juga berperan sebagai penghubung antara media cetak dan sumber digital. Hal ini memperkuat hasil penelitian Nurjanah dan Lestari (2023) yang mengembangkan media buku saku interaktif dan menemukan bahwa integrasi media digital mampu memperpanjang daya serap mahasiswa terhadap konsep praktik. Meskipun hasil penelitian ini menunjukkan keberhasilan, terdapat keterbatasan yang patut dicatat. Penelitian ini hanya dilakukan di satu perguruan tinggi dengan cakupan waktu yang relatif pendek. Oleh karena itu, generalisasi hasil perlu diuji dalam konteks yang lebih luas dan beragam. Selain itu, belum dilakukan evaluasi terhadap keberlanjutan penggunaan buku saku ini dalam jangka panjang, khususnya dalam membentuk kebiasaan memilih bahan pangan sehat secara permanen. Kendati demikian, buku saku ini memberikan kontribusi nyata terhadap pembelajaran berbasis praktik yang selama ini minim didukung oleh media yang aplikatif. Inovasi dalam bentuk visualisasi bahan substitusi, infografik teknik masak, dan penguatan praktik reflektif menjadikan buku saku ini sebagai model media pembelajaran yang efektif dalam konteks kuliner.

PENUTUP

Penelitian ini menyimpulkan bahwa pengembangan buku saku visual merupakan media pembelajaran yang efektif dan sangat dibutuhkan dalam mata kuliah Kontinental. Media ini mampu membantu mahasiswa memahami konsep bahan alternatif sehat secara visual dan praktis. Hasil validasi oleh ahli menunjukkan kategori sangat layak (rata-rata 89,47%), dan uji coba menunjukkan peningkatan pemahaman mahasiswa sebesar 19,7 poin, disertai skor kepuasan pengguna sebesar 83,2%. Selain memperkuat aspek konseptual, media ini juga mempermudah praktik memasak dan mendukung gaya belajar visual yang dominan di kalangan mahasiswa kuliner. Buku saku ini direkomendasikan untuk digunakan secara aktif dalam kegiatan praktik dan pembelajaran mandiri, serta diintegrasikan dalam modul pembelajaran. Pengembangan lanjutan disarankan dalam bentuk digital atau interaktif seperti e-book atau aplikasi berbasis Augmented Reality agar lebih fleksibel dan menarik. Penelitian selanjutnya perlu mencakup institusi dan jangka waktu yang lebih luas untuk menguji efektivitas berkelanjutan dan dampaknya terhadap hasil belajar dan kreativitas mahasiswa. Di sisi lain, pihak pengambil kebijakan di pendidikan kejuruan perlu mendukung inovasi media visual kontekstual guna membentuk ekosistem pembelajaran praktik yang adaptif dan berdaya saing.

DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Arifah, N., & Wulandari, E. (2023). Buku saku infografis sebagai inovasi pembelajaran praktik masak. *Jurnal Inovasi Pendidikan dan Pembelajaran*, 9(3), 199–210. <https://doi.org/10.21009/jipp.v9i3.29911>
- DFNPT Boga, SPT Boga. (2022). Model pembelajaran berbasis masalah dengan menggunakan media pembelajaran video interaktif terhadap hasil belajar pada mata kuliah ilmu gizi. *Jurnal Tata Boga*, 11(1), 13–24. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/49428>
- Fauziah, N., & Hamidah, H. (2020). Efektivitas media visual dalam praktik tata boga untuk meningkatkan ketepatan teknik masak mahasiswa. *Jurnal Teknologi Pendidikan*, 8(1), 45–56. <https://doi.org/10.17977/um031v8i1p45-56>
- Fitriyani, H., & Lestari, T. (2020). Peran buku saku dalam pembelajaran aktif di lingkungan dapur kejuruan. *Jurnal Pendidikan Terapan*, 4(2), 72–80. <https://doi.org/10.31940/jpt.v4i2.11209>
- Handayani, I., & Kusuma, M. (2020). Efektivitas buku saku pada pembelajaran mandiri mahasiswa praktik tata boga. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 10(1), 55–62. <https://doi.org/10.21831/jpv.v10i1.29981>
- Irawati, L., & Sulistyowati, A. (2021). Penggunaan buku saku visual dalam meningkatkan pemahaman gizi mahasiswa tata boga. *Jurnal Pendidikan Gizi dan Kuliner*, 10(2), 102–110. <https://doi.org/10.26740/jpgk.v10n2.p102-110>
- Kartikasari, D., & Prasetyo, A. (2021). Penggunaan media buku saku dalam pembelajaran berbasis praktik. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Vokasi*, 11(4), 333–342. <https://doi.org/10.36709/jip.v11i4.23467>
- Mahanani, T., & Ekawatiningsih, P. (2024). Meningkatkan pengalaman belajar siswa pada pendidikan kejuruan: Pengembangan media interaktif pada mata pelajaran praktikum. *Jambura Journal of Engineering Education*, 5(1), 34–45. <https://ejournal.ung.ac.id/index.php/JJEE/article/view/26894>
- Nurjanah, S., & Lestari, D. (2023). Buku saku interaktif berbasis QR Code dalam pembelajaran gizi seimbang. *Jurnal Inovasi Pembelajaran*, 14(2), 122–133. <https://doi.org/10.21009/JIP.142.09>
- Rahmawati, R., & Fitria, H. (2022). Pengaruh media infografis terhadap retensi informasi mahasiswa kejuruan. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 12(3), 195–203. <https://doi.org/10.21831/jpv.v12i3.46750>

- Saputra, Y., & Dewi, M. (2021). Penggunaan infografik dan buku saku untuk meningkatkan hasil belajar praktik kuliner. *Jurnal Gizi dan Boga*, 8(2), 155–163. <https://doi.org/10.26555/jgb.v8i2.25119>
- Sari, R. M., & Puspita, L. (2021). Media belajar visual dalam pendidikan kejuruan gizi kuliner. *Jurnal Pendidikan Kuliner Nusantara*, 9(1), 65–74. <https://doi.org/10.31294/jpk.v9i1.10315>
- Setyaningsih, R., & Mariah, S. (2023). Pengembangan media pembelajaran video food plating sebagai sumber belajar mahasiswa. *Keluarga: Jurnal Ilmiah Pendidikan*, 9(2), 67–78. <https://jurnal.ustjogja.ac.id/index.php/keluarga/article/view/15723>
- Susanti, A., & Jannah, R. (2022). Strategi penggunaan media visual dalam pembelajaran teknik kuliner kontemporer. *Jurnal Tata Boga Nusantara*, 13(2), 115–127. <https://doi.org/10.31004/jtbn.v13i2.40251>
- Yuniarti, S., & Rahmadani, F. (2023). Pengembangan media visual untuk mahasiswa tata boga dalam praktik hidangan kontinental. *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*, 17(2), 78–89. <https://doi.org/10.23887/jptk.v17i2.49472>