

Lampiran 1. Surat Permohonan Data Observasi Awal

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RELEVAN, DAN SAINS

 UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
Alamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116
Telepon (0362) 25571 Fax. (0362) 25571
Laman <http://fkk.undiksha.ac.id>

Nomor : 1132/UN48.11.1/DT/2023
Lampiran : -
Hal : Surat Permohonan Data

Singaraja, 5 Juni 2023

Yth. Kepala SMK Triatmajaya Singaraja
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Wawancara Guru Mata Pelajaran Tata Hidang", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Muhamad Septa Yahnan
NIM : 2015081030
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Semester : VI (enam)

Demikian surat ini disampaikan, atas perkenaan dan kerjasamanya ditucapkan terima kasih.

a.n. Dekan,
Wakil Dekan I,

Prof. Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si.
NIP.197408012000032001

 Scanned with
MOBILE SCANNER

Lampiran 2. Surat Permohonan Pengambilan Data



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
Jalan Udayana Nomor 11 Singaraja Bali
Laman: <http://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 2755/UN48.11.1/DT/2023

Singaraja, 22 Desember 2023

Perihal : Surat Permohonan Data

Yth. Kepala SMKS Triatma Jaya Singaraja
di tempat

Dengan hormat, ~~schubungan dengan~~ proses penyelesaian Tugas Akhir/Skripsi, maka melalui surat ini kami mohon Bapak Ibu berkenan memberikan data yang terkait dengan data yang dibutuhkan. Adapun mahasiswa yang akan melakukan pengambilan data seperti tersebut di bawah ini:

Nama : Muhammad Septa Yahnan
NIM : 2015081033
Semester : VII
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Judul Skripsi : Pengembangan Penelitian Media Video Pembelajaran pada Materi Tata Hidang
Praktik Table Set-Up Russian Service Sekolah Menengah Kejuruan Swasta
Pariwisata Triatma Jaya Singaraja

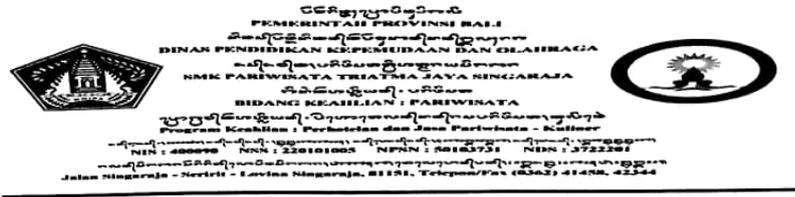
Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya, diucapkan terima kasih.



Wakil Dekan Bidang Akademik,

Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D.
NIP 198211112008121001

Lampiran 3. Surat Telah Menyelesaikan Pengambilan Data di Sekolah



SURAT KETERANGAN MELKSANAAN TUGAS

Nomor: 22/SMK.P/TAJ/BLL/III/2024

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ni LuhPutuAyuReonningrat, S.E.,M.M
NIP/NIY : 2008.09.033
Pangkat/Gol :-
Jabatan : Kepala SMK PariwisataTriatma Jaya Singaraja

Menerangkan dengan sebenarnya bahwa :

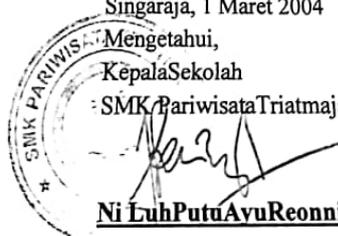
Nama : Muhammad Septa Yannan
NIM : 2015081033
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Memang benar mahasiswa tersebut diatas telah melaksanakan penelitian lapangan di SMK Pariwisata Triatma Jaya Singaraja, Pada Tanggal 20 Nopember 2023 untuk menyusun tugas akhir/skripsi.

Demikian surat keterangan ini di buat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Singaraja, 1 Maret 2024

Mengetahui,
Kepala Sekolah
SMK Pariwisata Triatmajaya Singaraja


Ni LuhPutuAyuReonningrat, S.E.,M.M

Lampiran 4. Dokumentasi Selama Penelitian dan Editing



Lampiran 5. Modul Pembelajaran

MODUL AJAR

KULINER SMK FASE F KELAS XI PARIWISATA SMKS TRIATMA JAYA SINGARAJA



**DIREKTORAT SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN DIREKTORAT
JENDERAL PENDIDIKAN VOKASI KEMENTERIAN PENDIDIKAN
KEBUDAYAAN RISET DAN TEKNOLOGI**

SMK TRIATMA JAYA SINGARAJA2022

A. Informasi Umum

1. Identitas

Satuan pendidikan : SMKS Pariwisata Triatma Jaya Singaraja Nama
penyusun :Luh Budi Arnyani,S.Pd

Tahun penyusunan modul :2023Fase /Kelas :F/XI

Materi pokok : Penyajian Dan Pelayan Makanan dan Minuman

Alokasi waktu : 18 x 45 menit x 4 pertemuan (4 Materi)

2. Komponen awal peserta didik: Sebelum memulai pembelajaran peserta didik mampu Menjaga kesehatan diri dan lingkungan.
3. Profil pelajar pancasila : beriman, bertakwa, kepada Tuhan yang maha esa dan berahlak mulia mandiri
4. Sarana dan prasarana : leptop, LCD, data seluler, HP, alat dan bahan praktek
5. Target peserta didik : perangkat ajar ini dapat digunakan guru untuk peserta didik mampu menyajikan dan melayani makanan dan minuman kepada tamu Jumlah peserta didik 29
6. Model pembelajaran : Tatap muka dan blended learning
7. Tujuan pembelajaran :
 - a. Peserta didik dapat menjelaskan penyajian dan pelayanan makanan dan minuman
 - b. Peserta didik dapat menjelaskan Alat penyajian dan pelayanan
 - c. Peserta didik dapat melakukan praktik penyajian dan pelayanan makanan dan minuman
8. Kata kunci : Penyajian Makanan dan Minuman, Pelayanan makanan dan minuman
9. Deskripsi : pada pembelajan ini peserta didik dapat memahami pengertian penyajian dan

b. Instrumen penilaian

No	Soal	Jawaban	Skor
1	Sebutkan 3 pelayanan makanan dan minuman	1. American service 2. Russian service 3. Freance service	20
2	Rangkaian kegiatan untuk mengatur dan mengelngkapu meja dengan perlatan makan sesuai dengan jenis hidangan yang akan disajikan disebut	Table set-up	20
3	Memberikan pelayanan makanan dan minuman kepada tamu merupakan tugas dari	Pramusaji	20
4	Sebagai tempat penyimpanan alat-alat yang diperlukan pada waktu service dan untuk mempermudah pekerjaan waiter adalah fungsi dari	Side board	20
5	Dinner plate, yaitu piring ceper besar yang dipergunakan untuk menyajikan hidangan yang berdiameter	28 cm	20
TOTAL SKOR			100

c. Penskoran

- 1). Skor 1 : jawaban benar

2). Skor 0 : jawaban salah

d. Pengolahan skor Skor maksimal 20

Skor perolehan siswa :SP

Nilai yang diperoleh siswa : $SP \times 10 = 100$

4. Persiapan pembelajaran

Langkah-langkah yang perlu disiapkan dan dilakukan pendidik sebelum mengajar =

- 1) Menyiapkan bahan dan peralatan serta media pembelajaran
- 2) Memilih video alternatif yang mendukung
- 3) Menyiapkan bahan bacaan berupa konsep atau teori kesehatan dan keselamatan kerja
- 4) Membuat list pertanyaan pemantik
- 5) Membuat rencana LKPD
- 6) Menyiapkan rubrik penilaian

5. Uraian pembelajaran

Materi 1 = Kesehatan dan Keselamatan Kerja

Dilakukan 1 x pertemuan (4 x 45 menit)

- 1) Capaian pembelajaran =(turunan dari CP umum)
 1. Peserta didik mampu mempraktikkan penyajian dan pelayanan makanan dan minuman
- 2) Tujuan pembelajaran
 1. Peserta didik dapat menjelaskan penyajian dan pelayanan makanan dan minuman
- 3) Materi pokok
 1. penyajian makanan dan minuman

A. Kegiatan Awal

1. Guru mengajak siswa untuk berdoa sebelum memulai kegiatan
2. Guru melakukan absensi terhadap siswa
3. Guru mengecek kesiapan siswa sebelum mengikuti pembelajaran (Kondisi kelas, kebersihan, kesiapan diri dan sarana yang akan

- digunakan)
4. Guru menyampaikan apersepsi terkait materi kesehatan dan keselamatan kerja serta motivasi terkait pentingnya belajar materi tersebut
 5. Guru menyampaikan batasan tujuan pembelajaran yang akan dicapai
 6. Guru menyampaikan teknik pembelajaran, dan metode penilaian yang akan digunakan

B. Kegiatan Inti

1. Pertanyaan Mendasar

- 1) Guru menayangkan video ekosistem suatu wilayah
- 2) Peserta didik menyampaikan pertanyaan terkait hal-hal yang akan dilakukan dalam pembelajaran

2. Mendesign Perencanaan Produk

- 3) Peserta didik dibagi ke dalam beberapa kelompok.
- 4) Peserta didik berdiskusi menyusun rencana pembuatan proyek meliputi tempat dan desain infografis

3. Menyusun Jadwal Perencanaan

- 5) Peserta didik berdiskusi menyusun jadwal penyelesaian proyek, hal-hal yang diperlukan, serta pembagian tugas
- 6) Peserta didik mencari informasi tentang kesehatan dan keselamatan kerja

4. Memonitor Keaktifan dan Perkembangan Project

- 7) Peserta didik melakukan pengamatan pendataan makhluk hidup dengan panduan LKPD 1
- 8) Peserta didik mengisi tabel pengamatan
- 9) Guru mengecek kegiatan peserta didik
- 10) Peserta didik berdiskusi dan bertanya pada guru jika ada hal yang belum dipahami

5. Menguji Hasil

- 11) Peserta didik mempersiapkan bahan presentasi

12) Peserta didik mengecek kelengkapan tugas bersama dengan guru

6. Evaluasi Pengalaman Belajar

13) Peserta didik mempresentasikan hasil kerjanya

14) Peserta didik yang lain memberikan tanggapan

15) Guru memberikan penguatan dan konfirmasi terhadap presentasi masing-masing kelompok

C. Kegiatan Penutup

7. Guru dan siswa bersama membuat kesimpulan akhir

8. Guru dan siswa bersama membuat refleksi kegiatan pembelajaran

9. Guru memberikan penugasan mandiri kepada siswa

10. Guru mengakhiri kegiatan dengan menyampaikan materi pertemuan berikutnya dan doa bersama

Materi 2 = Penyajian Makanan dan Minuman

Dilakukan 1 x pertemuan (4 x 45 menit)

1) Capaian pembelajaran =(turunan dari CP umum)

1. Peserta didik mampu melaksanakan prosedur penggunaan alat Tujuan pembelajaran

2) Tujuan pembelajaran

1. Peserta didik dapat menjelaskan Alat Penyajian

3) Materi pokok

1. penyajian makanan dan minuman

A. Kegiatan Awal

1) Guru mengajak siswa untuk berdoa sebelum memulai kegiatan

2) Guru melakukan absensi terhadap siswa

3) Guru mengecek kesiapan siswa sebelum mengikuti pembelajaran (Kondisi kelas, kebersihan, kesiapan diri dan sarana yang akan digunakan)

4) Guru menyampaikan apersepsi terkait materi Penyajian

makanan dan minuman serta motivasi terkait pentingnya belajar materi tersebut

- 5) Guru menyampaikan batasan tujuan pembelajaran yang akan dicapai
- 6) Guru menyampaikan teknik pembelajaran, dan metode penilaian yang akan digunakan

B. Kegiatan Inti

1. Pertanyaan Mendasar

Guru menayangkan video penyajian makanan dan minuman

Peserta didik menyampaikan pertanyaan terkait hal-hal yang akan dilakukan dalam pembelajaran

2. Mendesign Perencanaan Produk

Peserta didik dibagi ke dalam beberapa kelompok.

Peserta didik berdiskusi menyusun rencana pembuatan proyek meliputi tempat dan desain infografis

3. Menyusun Jadwal Perencanaan

Peserta didik berdiskusi menyusun jadwal penyelesaian proyek, hal-hal yang diperlukan, serta pembagian tugas

Peserta didik mencari informasi tentang Alat Penyajian dan Pelayanan

4. Memonitor Keaktifan dan Perkembangan Project

Peserta didik melakukan pengamatan terkait penyajian makanan dan minuman dengan panduan LKPD 1

Peserta didik mengisi tabel pengamatan

Guru mengecek kegiatan peserta didik

Peserta didik berdiskusi dan bertanya pada guru jika ada hal yang belum dipahami

5. Menguji Hasil

Peserta didik mempersiapkan bahan presentasi

Peserta didik mengecek kelengkapan tugas bersama dengan guru

6. Evaluasi Pengalaman Belajar

Peserta didik mempresentasikan hasil kerjanya

Peserta didik yang lain memberikan tanggapan

Guru memberikan penguatan dan konfirmasi terhadap presentasi masing-masing kelompok

C. C. Kegiatan Penutup

1. Guru dan siswa bersama membuat kesimpulan akhir
2. Guru dan siswa bersama membuat refleksi kegiatan pembelajaran
3. Guru memberikan penugasan mandiri kepada siswaGuru mengakhiri kegiatan dengan menyampaikan

Materi3=PelayananMakanandanMinuman

Dilakukan 1 x pertemuan (4 x 45 menit)

- 1) Capaian pembelajaran =(turunan dari CP umum)
 1. Peserta didik mampu menerapkan tata cara Menyusun tahapan Pelayanan makanan dan minuman
Tujuan pembelajaran
 1. Peserta didik dapat menyebutkan alat pelayanan makanan dan minuman
- 2) Materi pokok
 1. Jenis-Jenis Pelayanan Makanan dan minuman

A. Kegiatan Awal

- 1) Guru mengajak siswa untuk berdoa sebelum memulai kegiatan
- 2) Guru melakukan absensi terhadap siswa
- 3) Guru mengecek kesiapan siswa sebelum mengikuti pembelajaran (Kondisi kelas, kebersihan, kesiapan diri dan sarana yang akan digunakan)
- 4) Guru menyampaikan apersepsi terkait materi jenis-jenis pelayanan makanan dan minuman serta motivasi terkait pentingnya belajar materi tersebut
- 5) Guru menyampaikan batasan tujuan pembelajaran yang akan dicapai

- 6) Guru menyampaikan teknik pembelajaran, dan metode penilaian yang akan digunakan

B. Kegiatan Inti

1. Pertanyaan Mendasar

- 1) Guru menayangkan video pelayanan makanan dan minuman
- 2) Peserta didik menyampaikan pertanyaan terkait hal-hal yang akan dilakukan dalam pembelajaran

2. Mendesign Perencanaan Produk

- 1) Peserta didik dibagi ke dalam beberapa kelompok.
- 2) Peserta didik berdiskusi menyusun rencana pembuatan proyek meliputi tempat dan desain infografis

3. Menyusun Jadwal Perencanaan

- 1) Peserta didik berdiskusi menyusun jadwal penyelesaian proyek, hal-hal yang diperlukan, serta pembagian tugas
- 2) Peserta didik mencari informasi tentang materi Risiko penanganan kebakaran dan penyakit akibat kerja

4. Memonitor Keaktifan dan Perkembangan Project

- 1) Peserta didik melakukan pengamatan terkait pelayanan makanan dan minuman dengan panduan LKPD 1
- 2) Peserta didik mengisi tabel pengamatan
- 3) Guru mengecek kegiatan peserta didik
- 4) Peserta didik berdiskusi dan bertanya pada guru jika ada hal yang belum dipahami

5. Menguji Hasil

- 1) Peserta didik mempersiapkan bahan presentasi
- 2) Peserta didik mengecek kelengkapan tugas bersama dengan guru

6. Evaluasi Pengalaman Belajar

- 1) Peserta didik mempresentasikan hasil kerjanya
- 2) Peserta didik yang lain memberikan tanggapan
- 3) Guru memberikan penguatan dan konfirmasi terhadap

presentasi masing-masing kelompok

C. Kegiatan Penutup

1. Guru dan siswa bersama membuat kesimpulan akhir
2. Guru dan siswa bersama membuat refleksi kegiatan pembelajaran
3. Guru memberikan penugasan mandiri kepada siswa
4. Guru mengakhiri kegiatan dengan menyampaikan

6. Guru

1) Apakah kegiatan pembelajaran siswa bisa memahami sesuai tujuan pembelajaran? 1). Sangat Baik

2). Baik

3). Cukup

4). Kurang

Berikan alasannya =

2) Menurut saya pendekatan yang digunakan dalam pembelajaran

1). Sangat Baik

2). Baik

3). Cukup

4). Kurang

Berikan alasannya =

3) Menurut saya metode yang digunakan dalam pembelajaran ...

1). Sangat Baik

2). Baik

3). Cukup

4). Kurang

Berikan alasannya = saya kurang menarik karena bapak terlalu....

4) Menurut saya peralatan dan sarana pendukung yang digunakan dalam pembelajaran ...

1). Sangat Baik

- 2). Baik
- 3). Cukup
- 4). Kurang

Berikan alasannya =

7. Asesmen kriteria pengukuran ketercapaian tujuan pembelajaran:

1). Kompetensi pengetahuan yang dinilai melalui asesmen akhir pembelajaran yaitu melalui siswa

mejelaskan berdasarkan hasil kerja kelompok atau individu

2). Kriteria penilaian dalam pembelajaran yang digunakan adalah siswa dapat memahami, mengidentifikasi dan menganalisa serta menjelaskan

3). Umpan balik dari guru berupa penilaian skor dan reword bagi siswa yang aktif serta siswa yang bisa mewakili profil pelajar pancasila sesuai dengan dimensi dan elemen yang diharapkan

4). Siswa yang mencapai skor lebih dari 75, menunjukkan kriteria siswa mencapai tujuan pembelajaran 5).

6).

8. Refleksi

Peserta

Didik

1). Ada kendala apa yang kalian hadapi dalam pembelajaran materi ini?

2). Pada bagian mana materi yang sulit kamu pahami?

3). Bagaimana mengatasi hal tersebut sesuai dengan keinginan Anda?

4). Dengan cara bagaimana atau kepada siapa Anda akan mengatasi hal tersebut sehingga menjadi lebih paham?

5). Menurut Anda bagaimana metode dan cara penyampaian materi pembelajaran di kelas?

- 1). Sangat Baik
- 2). Cukup
- 3). Kurang

Berikan alasannya =

6). Menurut Anda bagaimana proses penyampaian materi oleh guru dalam pembelajaran?

- 1). Sangat Baik
- 2). Baik
- 3). Cukup
- 4). Kurang

Berikan alasannya =

7). Sejauh mana hasil dari pembelajaran ini yang kamu peroleh atau kamu dapatkan?

- 1). Sangat Baik
- 2). Baik
- 3). Cukup
- 4). Kurang

Berikan alasannya =

9. Glosarium

Potensi : serangkaian bentuk kemampuan yang dimiliki oleh seseorang terhadap dirinya sendiri, sehingga dalam hal ini perlu untuk dioptimalkan sebaik mungkin.

- a. Eksplorasi : tindakan mencari atau melakukan penjelajahan dengan tujuan menemukan sesuatu
- b. Kearifan : pandangan hidup dan pengetahuan serta berbagai strategi kehidupan yang berwujud aktivitas yang dilakukan oleh masyarakat lokal
- c. Kapabilitas : kemampuan atau kecakapan dalam melakukan sesuatu

10. Lampiran-lampiran

PENYAJIAN DAN PELAYANAN MAKANAN DAN MINUMAN

A. Penyajian Makanan dan Minuman

1. Penyajian

a. Pengertian Penyajian Makanan dan Minuman

Penyajian makanan adalah seni penyajian yang dilakukan pada proses terakhir penyelenggaraan menu, yang berisikan pengaturan komposisi dan penyesuaian warna yang disusun secara menarik agar dapat menambah nafsu makan, Penyajian makanan merupakan suatu cara untuk menyuguhkan makanan kepada orang untuk disantap secara menarik agar dapat menambah nafsu makan. Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sanitasi yaitu bebas dari kontaminasi, bersih dan tertutup (PERMENKES No.1204 tahun 2004). Salah satu hal penting dalam penyelenggaraan makanan dan minuman yaitu jumlah bahan makanan dan standar porsi yang dihasilkan, hal ini dikarenakan jumlah makanan berpengaruh terhadap standar porsi yang dihasilkan.

b. Alat-Alat Penyajian Makanan dan Minuman

1. Glassware : alat hidang yang berfungsi pada umumnya dipergunakan untuk minum
2. Cutlery : alat makan dan minum yang berfungsi memindahkan sesuatu makanan dan minuman dari piring atau dari gelas ke mulut
3. Chinaware : yang biasa disebut sebagai barang pecahbelah, biasa digunakan sebagai alat makan dan minum
4. Linen & stationary : peralatan yang dipergunakan untuk memperindah , merapikan meja, membersihkan mulut dan sebagainya
5. Miscellaneous : peralatan penyajian lainnya
6. Platter : jenis besar piring yang digunakan untuk menyajikan makanan

c. Jenis alat hidang

1. Glassware : white wine glass, red wine glass, water goblet, cocktail glass, beer glass, highball glass, collins glass, zombie glass, juicy glass, brandy glass.

2. Chinaware : bread and butter plate, dessert plate, dinner plate, soup bowl, egg cup and saucer, coffe or tea cup and saucer, cereal dish, ashtray, demi tasse cup and saucer, creamer, milk pot.
3. Clutery : dinner knife, dessert knife, steak knife, fish knife, butter knife, chesee knife, cake knife, fruit knife.
4. Linen and stationery : table cloth, guest napkin, service cloth, paper napkin, place mate.
5. Platter : oval platter, round platter, rectangular platter.

d. Penataan hidangan

Pengertian : seni yang diciptakan suatu keindahan dan kerapihan Ketika akan makan

Jenis penataan :

1. Berdasarkan sajiannya atau menu : menu lengkap, terbatas, atau hanya minum saja
2. Berdasarkan waktu makan : breakfast set up, lunch set up, dan dinner set up
3. Berdasarkan cara penawaran hidangan : basic cover, standart ala carte cover dan variasi table cover
4. Berdasarkan asal hidangannya : korea, cina, dll

B.PELAYANAN MAKANAN DAN MINUMAN

A. Pengertian Pelayanan Makanan dan Minuman

Pelayanan adalah upaya maksimal yang diberikan oleh petugas pelayanan dari sebuah perusahaan industri untuk memenuhi harapan dan kebutuhan pelanggan sehingga tercapai kepuasan (Sugiarto, 2002).

Prosedur pelayanan di restoran:

1. Greeting the guest: Tamu memasuki restoran dan disambut dengan ramah oleh hostess restaurant atau restaurant receptionist.
2. Escorting and Sitting the guest: Tamu diantar pada meja yang telah dipesan atau disukai, atau sama sekali belum memesan tempat kemudian membantu menarik kursi ketika akan duduk dan membukakan guest napkin

3. Presenting the menu/taking order: waiter memberikan daftar menu dari sisi kiri tamu, sambil membantu tamu jika mengalami kesulitan terhadap menu yang ditawarkan dan mencatat pesanan tamu (take order) selanjutnya diberikan pada bagian terkait.
4. Serving bread and butter: Sajikan roti dan mentega sebagai makanan pendamping.
5. Adjustment: Waiter melakukan clear up atau mengganti peralatan makan dan disesuaikan dengan menu yang dipesan oleh tamu.
6. Serving the food: Menyajikan hidangan menu sesuai dengan aturan yang telah ditentukan.
7. Clear up: Clear up adalah proses mengambil peralatan yang kotor setelah tamu selesai makan. Pada saat hidangan dessert akan dikeluarkan waiter mengambil peralatan yang tidak digunakan lagi seperti ashtray, B&B plate, wine glass.
8. Crumbing down: Crumbing down adalah proses membersihkan meja makan dari kotoran setelah proses clear up dilakukan.
9. Presenting coffee or tea: Setelah hidangan dessert selesai disantap waiter menawarkan tea or coffee dan bagian sommelier menawarkan minuman setelah selesai makan (after meal drink).
10. Presenting the bill: Sebelum memberikan bill waiter menanyakan komentar tamu mengenai pelayanan, cita rasa hidangan dan minuman sebagai tolak ukur pengembangan dan perbaikan dimasa depan yang disesuaikan dengan keinginan pelanggan. Kemudian captain waiter memberikan tagihan (bill) menggunakan check tray atau bill order.
11. Bid Forewell: Selesai pembayaran captain siap membantu menarik kursi pada saat tamu akan berdiri sambil mengucapkan terima kasih.
12. Table setting: Begitu tamu meninggalkan meja makan maka waiter segera melakukan table setting kembali agar meja dapat dipakai kembali jika ada tamu.

B. Jenis dan Pelayanan makanan dan minuman

Table service Suatu sistem pelayanan dimana tamu duduk di kursi menghadap meja makan. Kemudian makanan dan minuman diantarkan dan disajikan. Table service ini umumnya dibedakan menjadi 4 kategori yaitu:

1. American service (sistem pelayanan ala Amerika). Mempunyai ciri-ciri antara lain sebagai berikut:

- 1) Sifat pelayanannya sederhana, tidak resmi, dan cepat.
- 2) Makanan sudah siap ditata dan diatur di atas piring.
- 3) Disajikan kepada tamu dari sebelah kiri.
- 4) Piring kotor diangkat dari sebelah kanan.

1. English service (sistem pelayanan ala Inggris). Pelayanan ini digunakan oleh keluarga bangsawan di Inggris. Makanan tersedia di meja dan diatur oleh nyonya rumah dalam piring dan dihidangkan kepada tamunya dan nyonya rumah tersebut biasa disebut hostess. Jadi, service ini banyak digunakan di rumah tangga. Contoh yang paling umum adalah jika ada yang berulang tahun, maka yang berulang tahun akan memotong kue dan langsung memberikannya kepada tamu.

3. French service French service adalah suatu tipe pelayanan yang sifatnya formal/resmi. Awalnya pelayanan ini digunakan untuk tamu bangsawan. Sekarang ini disukai untuk orang yang ingin mendapatkan pelayanan yang mewah. Makanan satu persatu datang dari dapur dan setibanya di ruang restaurant dimatangkan dekat tamu dengan menggunakan "range oven atau rechaud oven". Setelah matang ditata atau disusun di atas oval platter dengan menggunakan guerdion dan dihias dengan hiasan yang baik kemudian satu persatu hidangan tersebut ditawarkan oleh waiter secara berurutan kepada tamu. Pelayanan jenis ini mempunyai ciri menyajikan makanan utama secara utuh. Bila tamu telah

memilih bagian dari hidangan makanan yang disukai, kemudian dipotong oleh waiter yang telah ahli serta disajikan langsung ke atas piring tamu, yang terbuat dari peralatan service serta dekorasi yang baik dan mahal.

4. Russian service Pelayanan jenis ini sering disebut juga dengan modified french service karena dalam beberapa hal mempunyai kesamaan dengan french service. Pelayanan ala rusia sifatnya sangat formal, mewah dan para tamu merasa mendapatkan perhatian yang luar biasa dari petugas. Perbedaan yang menonjol antara rusian dengan french adalah: Russian service memerlukan seorang waiter, sedangkan French service memerlukan dua orang waiter. Makanan yang disajikan pada russian service disiapkan sepenuhnya di dapur, sedangkan french service sebagian disiapkan di dapur dan di restoran.

5. Counter service Makanan yang disajikan pada russian service disiapkan sepenuhnya di dapur, sedangkan french service sebagian disiapkan di dapur dan di restoran.

6. Self service Self service atau buffet service adalah suatu sistem pelayanan restoran di mana semua makanan secara lengkap (hidangan pembuka, sup, hidangan utama, hidangan penutup) telah tertata dan diatur rapi di atas meja hidang atau meja prasmanan. Para tamu secara bebas mengambil sendiri hidangannya sesuai dengan selera.

7. Carry out service Carry out service lebih dikenal dengan istilah take out service yaitu sistem pelayanan dimana tamu datang untuk membeli makanan yang telah siap ataupun disiapkan terlebih dahulu, dibungkus dalam kotak untuk dibawa pergi. Jadi, makanan tidak dinikmati di tempat.

C.Pelayanan Makanan dan Minuman

1. American Service :

- 1) Pramusaji/waiter mempersilakan tamu menempati meja makan yang disediakan, membantu tamu menggunakan napkin bila tamu belum

- mengetahui penggunaannya. Setelah tamu duduk dengan nyaman, Pramusaji menawarkan pilihan menu kepada tamunya.
- 2) Sebagai awal dari penyajian, Pramusaji menuangkan air putih ke dalam water goblet dari sebelah kanan tamu, dan berjalan searah jarum jam.
 - 3) Langkah selanjutnya, Pramusaji menyajikan dinner roll dan mentega dari sebelah kiri tamu, dan berjalan searah jarum jam. Sambil menunggu giliran hidangan yang disajikan tamu dapat menikmati dinner roll sedikit demi sedikit (roti dipotong dengan tangan sepelempangan lalu dioles mentega/jam dengan butter spreader) ataupun menikmati air putih.
 - 4) Pramusaji menyajikan hidangan pembuka/appetizer dari sebelah kanan tamu, dan berjalan searah jarum jam. Penyajian hidangan pembuka menggunakan dessert plate atau disesuaikan dengan jenis menu yang akan dihidangkan. Setelah selesai disajikan tamu bias menikmati hidangan dengan menggunakan peralatan makan yang terletak di sebelah kanan luar. Jika menggunakan pasangan pisau dan garpu, posisi kanan adalah pisau sedangkan garpu ada di sebelah kiri luar.
 - 5) Setelah tamu selesai menikmati hidangan yaitu bila tamu sudah memosisikan alat makan secara terbuka disebelah kanan atas piring, berarti makanan telah selesai dinikmati. Pengambilan barang kotor dilakukan dari sebelah kanan tamu, dan berjalan searah jarum jam.
 - 6) Pramusaji menyajikan giliran hidangan selanjutnya, yaitu soup dilakukan dari sebelah kanan tamu, dan berjalan searah jarum jam. Setelah selesai menikmati hidangan pramusaji mengambil barang kotor dilakukan dari sebelah kanan juga searah jarum jam.
 - 7) Giliran selanjutnya adalah menyajikan main course yang dihidangkan dari sebelah kanan tamu dan bergerak sesuai putaran jarum jam.
 - 8) Penyajian main course disertai dengan penyajian wine atau anggur sesuai dengan jenis main course yang disajikan. Untuk red wine digunakan sebagai pendamping hidangan pokok dengan bahan utama daging merah, sedangkan ikan dan jenis daging putih disertai anggur putih (white wine). Anggur disajikan dari sebelah kanan tamu dan bergerak sesuai putaran jarum jam.
 - 9) Setelah disajikan main course, langkah selanjutnya pramusaji melakukan clear- up, yakni mengambil peralatan yang sudah tidak terpakai sebelum penyajian dessert. Adapun peralatan tersebut meliputi: dinner plate, salt & pepper, ashtray, wine glass, B & B plate dan butter spreader.

2. Russian Service :

- 1) Makanan disiapkan, diracik, dihias pada sebuah platter dari dapur dengan rapi dan menarik dibawa ke ruang makan/diletakkan di atas side board.
- 2) Piring kosong diletakkan dihadapan tamu, dari sebelah kanan tamu, dengan mempergunakan tangan kanan dan berjalan searah dengan jarum jam.
- 3) Makanan diperlihatkan kepada tamu sebelum disajikan. Hal ini harus dilakukan sebelum disajikan kepada tamu yang bertujuan untuk membangkitkan selera makan, disamping memberikan keleluasaan tamu untuk menerima atau menolak hidangan yang disajikan.
- 4) Penyajian makanan dari platter kepada tamu, dilakukan dari sebelah kiri tamu, dengan mempergunakan tangan kanan dan berjalan berlawanan jarum jam.
- 5) Pramusaji / waiter mempersilakan tamu menempati meja yang disediakan, dan membantu tamu menggunakan napkin, bila tamu belum mengetahui penggunaannya. Pramusaji sekaligus menawarkan menu kepada tamunya jika belum dipesan.
- 6) Pramusaji menuangkan air putih ke dalam water goblet dari sebelah kanan tamu, dan berjalan searah jarum jam.
- 7) Pramusaji menyajikan dinner roll dan mentega dari sebelah kiri tamu, dan berjalan berlawanan jarum jam. Sambil menunggu hidangan selanjutnya, tamu dapat menikmati dinner roll ataupun air putih yang telah dihidangkan.
- 8) Pramusaji menyajikan hidangan pembuka/appetizer, didahului dengan meletakkan piring kosong dari sebelah kanan tamu dan bergerak searah jarum jam. Baru kemudian menyajikan hidangan menggunakan platter dari sebelah kiri tamu, dan berjalan berlawanan jarum jam.
- 9) Setelah tamu selesai menikmati hidangan, pramusaji mengambil barang kotor dilakukan dari sebelah kanan tamu, dan berjalan searah jarum jam.
- 10) Pramusaji menyajikan giliran hidangan selanjutnya, yaitu soup dengan tahapan meletakkan piring kosong/Soup cup and saucer dan dilakukan dari sebelah kanan tamu. Selanjutnya menyajikan soup menggunakan soup ladle dari sebelah kiri tamu yang sebelumnya diperlihatkan dulu kepada tamu kemudian berjalan berlawanan jarum jam. Pengambilan barang kotor dilakukan dari sebelah kanan tamu.
- 11) Giliran selanjutnya adalah menyajikan wine sesuai jenis main course yang disajikan. Kemudian main course, dari sebelah kiri yang sebelumnya diperlihatkan pada tamu, bergerak berlawanan putaran jarum jam. Didahului dengan meletakkan piring kosong dihadapan tamu.
- 12) Setelah disajikan main course, langkah selanjutnya adalah melakukan clear-up, yakni mengambil peralatan yang sudah tidak terpakai sebelum penyajian dessert. Adapun peralatan tersebut

meliputi: dinner plate, salt & pepper, ashtray, wine glass, B & B plate dan butter spreader.

- 13) Selanjutnya melakukan crumbing down, yaitu membersihkan meja dari kotoran sisa-sisa makanan dengan menggunakan napkin dan dessert plate, serta memindahkan alat makan untuk dessert di sebelah kanan tamu.
- 14) Giliran selanjutnya adalah menyajikan dessert, diawali dengan meletakkan piring dessert kosong dari sebelah kanan tamu. Makanan disajikan dari sebelah kiri dan bergerak berlawanan putaran jarum jam. Sekaligus mengambil barang kotor setelah tamu selesai makan dari sebelah kanan.
- 15) Terakhir pramusaji menyajikan minuman tea/coffee, dari sebelah kanan dan bergerak sesuai putaran jarum jam.
- 16) Pramusaji bertugas melayani tamu, sampai tamu meninggalkan restoran. Terakhir kali pramusaji menyajikan bill yaitu kartu bon pembayaran di restoran tersebut

3. France service

- 1) Menerima dan menyambut tamu
- 2) Mengambil pesanan (*taking order*)
- 3) Mempersiapkan semua peralatan yang diperlukan
- 4) Mempersiapkan semua bahan makanan ke atas *gueridon*
- 5) Mendekatkan/mendorong troli *gueridon* ke meja tamu
- 6) Mulai mengolah dan meracik makanan yang dipesan dengan melakukan atraksi (*food showing*)
- 7) Memporsi dan menghidangkan makanan ke meja tamu (*appetizer, main course, dessert*)

4. English Service

English service ialah salah satu layanan makanan dan minuman yang cukup kompleks. Bahkan urusan table setup pun juga mesti diperhatikan dengan sempurna. Untuk permasalahan penataan meja umumnya akan mengikuti hukum di bawah ini.

- 1) Sendok dan juga pisau umumnya ditaruh pada sisi kanan piring. Sementara itu untuk garpu akan berada di sisi kiri dari piring.
- 2) gelas untuk wine atau anggur akan ditaruh di sisi kiri dari gelas yang nantinya akan dipakai untuk menuangkan air minum.
- 3) Selanjutnya untuk berbagai jenis minuman lain akan disuguhkan oleh waiters secara langsung ke tamu kalau mereka membutuhkannya.

Lampiran 6. Uji Coba Instrumen Dosen I

Hal : Permohonan sebagai Expert Judgment
Lampiran :
Kepada Yth, Bapak : Prof. Dr. I Gede Sudirtha. M.Pd
Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha :

Nama : Muhammad Septa Yahnan

NIM : 2015081033

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud memohon kesediaan bapak sebagai Expert Judgment dalam uji instrument yang akan digunakan dalam penelitian skripsi saya dengan judul “ Pengembangan Media Video Pembelajaran Pada Materi Tata Hidang Praktik Table Set-Up Russian Service Sekolah Menengah Kejuruan Swasta Pariwisata Triatma Jaya Singaraja”

Dengan permohonan ini saya sampaikan, atas perkenan bapak saya ucapkan terima kasih.

Singaraja, 30 November 2023

Hormat Saya



Muhammad Septa Yahnan

NIM. 2015081033

Instrumen Uji Respon Video Pembelajaran untuk Ahli Media

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevansi	Tidak Relevansi	
1.	Komposisi warna tulisan dan latar belakang (<i>background</i>) yang digunakan sudah sesuai	✓		
2.	Tata letak (<i>Lay Out</i>) pada video pembelajaran praktik <i>table set-up Russian service</i> yang digunakan sudah sesuai	✓		
3.	Sinkronisasi ilustrasi grafis dengan visual dan verbal sudah sesuai	✓		
4.	Judul pada video pembelajaran jelas	✓		
5.	Desain pada video pembelajaran praktik <i>table set-up Russian service</i> sudah menarik	✓		
6.	Konsistensi penggunaan kata, istilah, dan kalimat	✓		
7.	Konsistensi bentuk dan ukuran huruf	✓		
8.	Konsistensi tata letak (<i>Lay Out</i>)	✓		
9.	Video pembelajaran praktik <i>table set-up Russian service</i> dapat memudahkan kegiatan belajar mengajar	✓		
10.	Peserta didik dapat mudah berinteraksi dengan media	✓		
11.	Video pembelajaran praktik <i>table set-up russian service</i> dapat dimengerti dan dipahami saat praktik	✓		

12.	Penggunaan warna yang digunakan pada video sudah sesuai	✓		
13.	Penggunaan huruf yang digunakan pada video sudah sesuai	✓		

Instrumen Uji Respon Video Pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevansi	Tidak Relevansi	
1.	Identitas mata pelajaran pada video pembelajaran jelas	✓		
2.	Capaian pembelajaran yang disampaikan atau dijelaskan pada video pembelajaran sudah sesuai	✓		
3.	Tujuan pembelajaran sesuai dengan materi yang disampaikan	✓		
4.	Materi yang disampaikan atau dijelaskan pada video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
5.	Rancangan pembelajaran sudah jelas	✓		
6.	Petunjuk belajar pada video pembelajaran jelas	✓		
7.	Urutan penyajian materi ajar pada setiap tayangan sesuai	✓		
8.	Video pembelajaran membantu peserta didik untuk menguasai keterampilan praktik <i>table set-up russian service</i>	✓		
9.	Penerapan strategi yang digunakan sesuai dengan pembelajaran	✓		
10.	Dukungan bahan belajar dalam video pembelajaran sudah memadai	✓		

Instrumen Uji Respon Video Pembelajaran untuk Ahli Materi

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevansi	Tidak Relevansi	
1.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam ATP (Alur Tujuan Pembelajaran)	✓		
2.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam Modul Ajar	✓		
3.	Penyajian materi sudah jelas	✓		
4.	Tahapan demi tahapan pada video menampilkan isi materi yang sesuai	✓		
5.	Teknik-teknik penataan dan pelayanan sudah sesuai dengan <i>table set-up russian service</i>	✓		
6.	Materi yang disampaikan sudah akurat	✓		
7.	Konsep yang dijabarkan dalam materi sistematis	✓		
8.	Materi yang disampaikan sesuai untuk pembelajaran peserta didik kelas XI Kuliner mata pembelajaran tata hidang SMKS Pariwisata Triatma Jaya Singaraja	✓		

Instrument video pembelajaran untuk peserta didik

No	Aspek penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevansi	Tidak Relevansi	
1	Tampilan <i>cover</i> membuat peserta didik tertarik untuk mempelajari materi dalam video pembelajaran	✓		
2	Topik bahasan/judul bab sudah menarik perhatian peserta didik untuk mempelajari materi lebih dalam terkait praktik <i>table set-up Russian service</i>	✓		
3	Capaian pembelajaran sangat mempermudah peserta didik dalam mempelajari materi dan mengetahui kemampuan dalam pelayanan <i>table set-up Russian service</i>	✓		
4	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
5	Pembahasan materi yang digunakan pada sajian materi mudah di pahami peserta didik	✓		
6	Bahasa yang dipergunakan pada sajian materi mudah dipahami peserta didik	✓		
7	Sistematika sajian materi memudahkan peserta didik memahami keseluruhan materi secara bertahap	✓		
8	Dengan media video pembelajaran ini, materi tata hidang praktik <i>table set-up Russian service</i> mudah untuk diingat	✓		

Lampiran 7. Uji Coba Instrumen Dosen II



Hal : Permohonan sebagai Expert Judgment
Lampiran :
Kepada Yth, ibu : Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd.,M.Pd
Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha :

Nama : Muhammad Septa Yahnan

NIM : 2015081033

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud memohon kesediaan bapak sebagai Expert Judgment dalam uji instrument yang akan digunakan dalam penelitian skripsi saya dengan judul " Pengembangan Media Video Pembelajaran Pada Materi Tata Hidang Praktik Table Set-Up Russian Service Sekolah Menengah Kejuruan Swasta Pariwisata Triatma Jaya Singaraja"

Dengan permohonan ini saya sampaikan, atas perkenan Ibu saya ucapkan terima kasih.

Singaraja, 30 November 2023

Hormat Saya

Muhammad Septa Yahnan

NIM. 2015081033

Instrumen Uji Respon Video Pembelajaran untuk Ahli Materi

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevansi	Tidak Relevansi	
1.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam ATP (Alur Tujuan Pembelajaran)	✓		
2.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam Modul Ajar	✓		
3.	Penyajian materi sudah jelas	✓		
4.	Tahapan demi tahapan pada video menampilkan isi materi yang sesuai	✓		
5.	Teknik-teknik penataan dan pelayanan sudah sesuai dengan <i>table set-up russian service</i>	✓		
6.	Materi yang disampaikan sudah akurat	✓		
7.	Konsep yang dijabarkan dalam materi sistematis	✓		
8.	Materi yang disampaikan sesuai untuk pembelajaran peserta didik kelas XI Kuliner mata pembelajaran tata hidang SMKS Pariwisata Triatma Jaya Singaraja	✓		

Instrumen Uji Respon Video Pembelajaran untuk Ahli Media

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevansi	Tidak Relevansi	
1.	Komposisi warna tulisan dan latar belakang (<i>background</i>) yang digunakan sudah sesuai	✓		
2.	Tata letak (<i>Lay Out</i>) pada video pembelajaran praktik <i>table set-up Russian service</i> yang digunakan sudah sesuai	✓		
3.	Sinkronisasi ilustrasi grafis dengan visual dan verbal sudah sesuai	✓		
4.	Judul pada video pembelajaran jelas	✓		
5.	Desain pada video pembelajaran praktik <i>table set-up Russian service</i> sudah menarik	✓		
6.	Konsistensi penggunaan kata, istilah, dan kalimat	✓		
7.	Konsistensi bentuk dan ukuran huruf	✓		
8.	Konsistensi tata letak (<i>Lay Out</i>)	✓		
9.	Video pembelajaran praktik <i>table set-up Russian service</i> dapat memudahkan kegiatan belajar mengajar	✓		
10.	Peserta didik dapat mudah berinteraksi dengan media	✓		
11.	Video pembelajaran praktik <i>table set-up russian service</i> dapat dimengerti dan dipahami saat praktik	✓		

12.	Penggunaan warna yang digunakan pada video sudah sesuai	✓		
13.	Penggunaan huruf yang digunakan pada video sudah sesuai	✓		

Instrumen Uji Respon Video Pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran

No	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevansi	Tidak Relevansi	
1.	Identitas mata pelajaran pada video pembelajaran jelas	✓		
2.	Capaian pembelajaran yang disampaikan atau dijelaskan pada video pembelajaran sudah sesuai	✓		
3.	Tujuan pembelajaran sesuai dengan materi yang disampaikan	✓		
4.	Materi yang disampaikan atau dijelaskan pada video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
5.	Rancangan pembelajaran sudah jelas	✓		
6.	Petunjuk belajar pada video pembelajaran jelas	✓		
7.	Urutan penyajian materi ajar pada setiap tayangan sesuai	✓		
8.	Video pembelajaran membantu peserta didik untuk menguasai keterampilan praktik <i>table set-up russian service</i>	✓		
9.	Penerapan strategi yang digunakan sesuai dengan pembelajaran	✓		
10.	Dukungan bahan belajar dalam video pembelajaran sudah memadai	✓		

Instrument video pembelajaran untuk peserta didik

No	Aspek penilaian	Jawaban		Keterangan
		Relevansi	Tidak Relevansi	
1	Tampilan <i>cover</i> membuat peserta didik tertarik untuk mempelajari materi dalam video pembelajaran	✓		
2	Topik bahasan/judul bab sudah menarik perhatian peserta didik untuk mempelajari materi lebih dalam terkait praktik <i>table set-up Russian service</i>	✓		
3	Capaian pembelajaran sangat mempermudah peserta didik dalam mempelajari materi dan mengetahui kemampuan dalam pelayanan <i>table set-up Russian service</i>	✓		
4	Materi yang disajikan sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
5	Pembahasan materi yang digunakan pada sajian materi mudah di pahami peserta didik	✓		
6	Bahasa yang dipergunakan pada sajian materi mudah dipahami peserta didik	✓		
7	Sistematika sajian materi memudahkan peserta didik memahami keseluruhan materi secara bertahap	✓		
8	Dengan media video pembelajaran ini, materi tata hidang praktik <i>table set-up Russian service</i> mudah untuk diingat	✓		

Lampiran 8. . Instrumen Ahli Materi

IDENTITAS : AHLI MATERI

Nama Ahli : I Gusti Ayu Artayani, S.Pd

NIP : -

Instansi : SMKS Pariwisata Triatma Jaya Singaraja

Petunjuk Pengisian :

- Berikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.
- Rentang penilaian yaitu :

Keterangan :

SS : Sangat Setuju

S : Setuju

CS : Cukup Setuju

TS : Tidak Setuju

STS : Sangat Tidak Setuju

- Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan

Kisi – Kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Materi

No	Komponen	Aspek Penilaian
1.	Isi	1. Materi yang disajikan sesuai dengan yang terdapat dalam Modul Ajar 2. Penyajian materi sudah jelas
2.	Kebahasaan	1. Teknik-teknik penataan dan pelayanan <i>table set-up russian service</i> 2. <i>Frame per frame</i> pada media menampilkan isi materi yang sesuai 3. Materi yang disampaikan sudah jelas dan akurat
3.	Sajian	1. Kualitas secara umum media ini telah sesuai untuk pembelajaran peserta didik kelas XI Kuliner mata pembelajaran tata hidang SMKS Pariwisata Triatma Jaya Singaraja 2. Konsep yang dijabarkan dalam materi sudah sistematis

Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Materi

No	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terdapat dalam modul ajar		✓				
2.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terdapat dalam modul ajar		✓				
3.	Frame per frame pada video menampilkan isi materi yang sesuai	✓					
4.	Teknik-teknik penataan dan pelayanan <i>table set-up russian service</i>	✓					
5.	Materi yang disampaikan sudah sesuai	✓					
6.	Materi Yang disampaikan sudah akurat	✓					
7.	Konsep yang dijabarkan dalam materi sistematis	✓					
8.	Materi yang disampaikan sudah sesuai untuk pembelajaran peserta didik kelas XI Kuliner mata pembelajaran tata hidang SMKS Pariwisata Triatma Jaya Singaraja	✓					

SARAN

Untuk modul ajar sudah sesuai dengan materi tapi masih perlu ditengkap secara detail.

Singaraja,.....

Penilai,



I Gusti Ayu Artayani, S.Pd
NIP,-

Sebelum Kerif

IDENTITAS : AHLI MATERI

Nama Ahli : Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani. S.Pd. M.Pd

NIP : 197309022002122001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

1. Petunjuk Pengisian :

- sebelum mengisi angket ini, pastikan anda telah menonton Video Pembelajaran Pada Materi Tata Hidang Praktik *Table Set-Up Russian Service* Sekolah Menengah Kejuruan Swasta Pariwisata Triatma Jaya Singaraja
- Berikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.

2. Rentang penilaian yaitu :

Keterangan :

SS : Sangat Setuju

S : Setuju

CS : Cukup Setuju

TS : Tidak Setuju

STS : Sangat Tidak Setuju

- Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan

Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Materi

No	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam ATP		✓				ATP itu apa?
2.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam Modul Ajar	✓					Tdk ada modul ajar
3.	Penyajian materi sudah jelas	✓					
4.	Tahapan demi tahapan pada video menampilkan isi materi yang sesuai		✓				
5.	Teknik- Teknik penataan dan pelayanan sudah sesuai dengan <i>table set-up Russian service</i>		✓				
6.	Materi Yang disampaikan sudah akurat		✓				
7.	Konsep yang dijabarkan dalam materi sistematis		✓				
8.	Materi yang disampaikan sudah sesuai untuk pembelajaran peserta didik kelas XI Kuliner mata pembelajaran tata hidang SMK S Pariwisata Triatma Jaya Singaraja	✓					RPS / silabus tdk tersedia

SARAN.

- Penilaian sebaiknya melampirkan modul ajar, prangkat pembelajaran (RPS).....
- ATP diberikan penjelasan (kepangannya)
- Melitakkan napkin di pangkuan tamu dari sebelah kanan tanpa berputar. (atau jika ada teori baru tunjukkan pd modul)
- Platter sebaiknya berisi makanan yg disusun menarik dan sebelum disajikan diperlihatkan terlebih dahulu pd tamu, appetizer salad ketika clear up mengapa di piring ada house?


 Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd
 NIP.197309022002122001

Sesudah Revisi

IDENTITAS : AHLI MATERI

Nama Ahli : Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd. M.Pd

NIP : 197309022002122001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

1. Petunjuk Pengisian :

- sebelum mengisi angket ini, pastikan anda telah menonton Video Pembelajaran Pada Materi Tata Hidang Praktik *Table Set-Up Russian Service* Sekolah Menengah Kejuruan Swasta Pariwisata Triatma Jaya Singaraja
- Berikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.

2. Rentang penilaian yaitu :

Keterangan :

SS : Sangat Setuju

S : Setuju

CS : Cukup Setuju

TS : Tidak Setuju

STS : Sangat Tidak Setuju

- Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan

Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Materi

No	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam ATP	✓✓					
2.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam Modul Ajar		✓				
3.	Penyajian materi sudah jelas	✓					
4.	Tahapan demi tahapan pada video menampilkan isi materi yang sesuai	✓					
5.	Teknik- Teknik penataan dan pelayanan sudah sesuai dengan <i>table set-up Russian service</i>	✓					
6.	Materi Yang disampaikan sudah akurat		✓				
7.	Konsep yang dijabarkan dalam materi sistematis	✓					
8.	Materi yang disampaikan sudah sesuai untuk pembelajaran peserta didik kelas XI Kuliner mata pembelajaran tata hidang SMKS Pariwisata Triatma Jaya Singaraja	✓					

SARAN
 Modul ajar agar dibuat lebih detail terutama pada langkah kerja pelayanan *Russian service*.

Singaraja, 7.2.2024

Penilai.



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd
 NIP.197309022002122001

Lampiran 9. Instrumen Ahli Media

IDENTITAS : AHLI MEDIA PEMBELAJARAN

Nama Ahli : I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd.,M.Pd

NIP : 199503022019031006

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Petunjuk Pengisian :

- sebelum mengisi angket ini, pastikan anda telah menonton Video Pembelajaran Pada Materi Tata Hidang Praktik *Table Set-Up Russian Service* Sekolah Menengah Kejuruan Swasta Pariwisata Triatma Jaya Singaraja
- Berikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.

Rentang penilaian yaitu :

Keterangan :

SS : Sangat Setuju

S : Setuju

CS : Cukup Setuju

TS : Tidak Setuju

STS : Sangat Tidak Setuju

- Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan

Instrumen Uji Respon Video Pembelajaran untuk Ahli Media

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Komposisi warna tulisan dan latar belakang (<i>background</i>) yang digunakan sudah sesuai	✓				
2.	Tata letak (<i>Lay Out</i>) pada video pembelajaran praktik <i>table set-up Russian service</i> yang digunakan sudah sesuai	✓				
3.	Sinkronisasi ilustrasi grafis dengan visual dan verbal sudah sesuai	✓				
4.	Judul pada video pembelajaran jelas	✓				
5.	Desain pada video pembelajaran praktik <i>table set-up Russian service</i> sudah menarik	✓				
6.	Konsistensi penggunaan kata, istilah, dan kalimat	✓				
7.	Konsistensi bentuk huruf dan ukuran huruf	✓				
8.	Konsistensi tata letak (<i>Lay Out</i>)	✓				
9.	Video pembelajaran praktik <i>table set-up Russian service</i> dapat memudahkan kegiatan belajar mengajar	✓				
10.	Peserta didik dapat mudah berinteraksi dengan media	✓				
11.	Video pembelajaran praktik <i>table set-up russian service</i> dapat dimengerti dan dipahami saat praktik	✓				

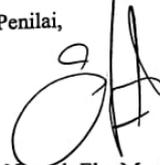
12.	Penggunaan warna yang digunakan pada video sesuai	✓				
13.	Penggunaan huruf yang digunakan pada video sesuai	✓				

SARAN

- *Sosialisasikan audio*

Singaraja, 17.1.2024

Penilai,



I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd., M.Pd
NIP.199503022019031006

IDENTITAS : AHLI MEDIA PEMBELAJARAN

Nama Ahli : Dr. Made Diah Angendari, S.Pd.,M.Pd

NIP : 197403162006042001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Petunjuk Pengisian :

- sebelum mengisi angket ini, pastikan anda telah menonton Video Pembelajaran Pada Materi Tata Hidang Praktik *Table Set-Up Russian Service* Sekolah Menengah Kejuruan Swasta Pariwisata Triatma Jaya Singaraja
- Berikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.

Rentang penilaian yaitu :

Keterangan :

SS : Sangat Setuju

S : Setuju

CS : Cukup Setuju

TS : Tidak Setuju

STS : Sangat Tidak Setuju

- Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan

Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Media

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Komposisi warna tulisan dan latar belakang (<i>background</i>) yang digunakan sudah sesuai		✓			
2.	Tata letak (<i>Lay Out</i>) pada video pembelajaran praktik <i>table set-up Russian service</i> yang digunakan sudah sesuai	✓				
3.	Sinkronisasi ilustrasi grafis dengan visual dan verbal sudah sesuai		✓			
4.	Judul pada video pembelajaran jelas		✓			
5.	Desain pada video pembelajaran praktik <i>table set-up Russian service</i> sudah menarik	✓				
6.	Konsistensi penggunaan kata, istilah, dan kalimat	✓				
7.	Konsistensi bentuk huruf dan ukuran huruf	✓				
8.	Konsistensi tata letak (<i>Lay Out</i>)	✓				
9.	Video pembelajaran praktik <i>table set-up Russian service</i> dapat memudahkan kegiatan belajar mengajar	✓				
10.	Peserta didik dapat mudah berinteraksi dengan media	✓				
11.	Video pembelajaran praktik <i>table set-up russian service</i> dapat dimengerti dan dipahami saat praktik	✓				

12.	Penggunaan warna yang digunakan pada video sesuai	✓				
13.	Penggunaan huruf yang digunakan pada video sesuai	✓				

SARAN

.....
.....

Singaraja, 20 Mei 2024

Penilai,



Dr. Made Diah Angendari, S.Pd.,M.Pd
NIP, 197403162006042001

Lampiran 10. Instrumen Ahli Desain Pembelajaran

Sebelum KewiG

IDENTITAS : AHLI DESAIN PEMBELAJARAN

Nama Ahli : Dr. Made Diah Angendari, S.Pd.,M.Pd

NIP : 197403162006042001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

1. Petunjuk Pengisian :

- sebelum mengisi angket ini, pastikan anda telah menonton Video Pembelajaran Pada Materi Tata Hidang Praktik *Table Set-Up Russian Service* Sekolah Menengah Kejuruan Swasta Pariwisata Triatma Jaya Singaraja
- Berikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.

2. Rentang penilaian yaitu :

Keterangan :

SS : Sangat Setuju

S : Setuju

CS : Cukup Setuju

TS : Tidak Setuju

STS : Sangat Tidak Setuju

- Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan

Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran

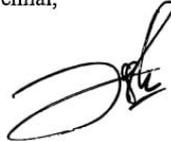
No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Identitas mata pelajaran pada video pembelajaran jelas		✓			
2.	Capaian pembelajaran yang disampaikan atau dijelaskan pada video pembelajaran sesuai dengan capaian pembelajaran	✓				
3.	Tujuan pembelajaran sesuai dengan materi yang disampaikan	✓				
4.	Materi yang disampaikan atau dijelaskan pada video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓				
5.	Rancangan pembelajaran sudah jelas	✓				
6.	Petunjuk belajar pada video pembelajaran jelas		✓			
7.	Urutan penyajian materi ajar pada setiap tayangan sesuai	✓				
8.	Video pembelajaran membantu peserta didik untuk menguasai keterampilan praktik <i>table set-up russian service</i>	✓				
9.	Penerapan strategi yang digunakan sesuai dengan pembelajaran		✓			
10.	Dukungan bahan belajar dalam video pembelajaran sudah memadai	✓				

mi sama?

SARAN

- Identitas mata pelajaran lebih ditonjolkan, dengan huruf tebal dan menggunakan warna yang berbeda, lebih besar dari tulisan yang lainnya, misalnya nama sekolah dll.

Penilai,



Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd
NIP.197403162006042001

- Strategi yang digunakan belum jelas,
- sebaiknya, semua yg menggunakan bahasa Inggris diterjemahkan dlm bahasa Indonesia
- Busana yg digunakan langkah baiknya kalau disetiika terlebih dahulu.
- Sepatu yg digunakan model terlihat kotor sebaiknya, dipersihkan dahulu,

Sesudah kevtfi

IDENTITAS : AHLI DESAIN PEMBELAJARAN

Nama Ahli : Dr. Made Diah Angendari, S.Pd.,M.Pd

NIP : 197403162006042001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

1. Petunjuk Pengisian :

- sebelum mengisi angket ini, pastikan anda telah menonton Video Pembelajaran Pada Materi Tata Hidang Praktik *Table Set-Up Russian Service* Sekolah Menengah Kejuruan Swasta Pariwisata Triatma Jaya Singaraja
- Berikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.

2. Rentang penilaian yaitu :

Keterangan :

SS : Sangat Setuju

S : Setuju

CS : Cukup Setuju

TS : Tidak Setuju

STS : Sangat Tidak Setuju

- Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan

Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran

No	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Identitas mata pelajaran pada video pembelajaran jelas		✓			
2.	Capaian pembelajaran yang disampaikan atau dijelaskan pada video pembelajaran sesuai dengan capaian pembelajaran	✓				
3.	Tujuan pembelajaran sesuai dengan materi yang disampaikan	✓				
4.	Materi yang disampaikan atau dijelaskan pada video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓				
5.	Rancangan pembelajaran sudah jelas	✓				
6.	Petunjuk belajar pada video pembelajaran jelas	✓				
7.	Urutan penyajian materi ajar pada setiap tayangan sesuai	✓				
8.	Video pembelajaran membantu peserta didik untuk menguasai keterampilan praktik <i>table set-up russian service</i>	✓				
9.	Penerapan strategi yang digunakan sesuai dengan pembelajaran		✓			
10.	Dukungan bahan belajar dalam video pembelajaran sudah memadai	✓				

SARAN

.....
.....

Penilai,



Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd
NIP.197403162006042001

Lampiran 11. Rekapitan Penilaian Respon Peserta Didik

RESPONDEN	KELAS	Nomor Item Soal/ Skor Hasil Angket								JUMLAH	SKOR MAKSIMAL	PRESENTASE
		1	2	3	4	5	6	7	8			
RS 1	XI KULINER	5	4	5	4	5	4	5	4	36	40	90
RS2		4	4	4	4	4	3	3	4	30	40	75
RS3		4	4	4	4	4	3	3	4	30	40	75
RS4		4	4	4	4	4	3	3	5	31	40	77,5
RS5		5	4	5	4	5	5	4	5	37	40	92,5
RS6		4	4	5	5	5	5	5	4	37	40	92,5
RS7		5	4	5	4	5	4	5	4	36	40	90
RS8		4	5	5	4	4	5	4	5	36	40	90
RS9		5	4	4	5	5	5	4	5	37	40	92,5
RS10		4	5	4	4	5	4	4	5	35	40	87,5
RS11		5	5	5	5	4	4	4	4	36	40	90
RS12		5	4	5	5	5	5	5	4	38	40	95
RS13		4	4	4	4	5	4	4	4	33	40	82,5
RS14		5	4	5	4	5	5	4	5	37	40	92,5
RS15		4	5	4	5	4	5	4	4	35	40	87,5
RS16		4	5	4	5	4	4	5	4	35	40	87,5
RS17		4	5	4	4	5	4	5	4	35	40	87,5
RS18		5	4	5	4	5	4	5	4	36	40	90
RS19		5	4	5	5	4	5	5	5	38	40	95
RS20		5	5	5	5	4	5	5	5	39	40	97,5
RS21		4	5	5	4	4	5	5	5	37	40	92,5
RS22		4	5	5	5	4	4	4	4	35	40	87,5
RS23		4	5	5	5	4	4	4	4	35	40	87,5
RS24		5	4	5	4	5	5	4	5	37	40	92,5
RS25		4	4	5	5	5	5	5	5	38	40	95
RS26		5	5	5	5	5	4	5	5	39	40	97,5
RS27		4	4	4	5	5	5	4	5	36	40	90
RS28		5	5	5	4	4	5	5	5	38	40	95
RS29		5	4	5	5	5	5	5	5	39	40	97,5
Total										1041	1160	89,74

RIWAYAT HIDUP



Muhammad Septa Yahnan lahir di Palembang pada tanggal 21 September 2002. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak Sainan dan Ibu Rostina. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Islam. Kini penulis bertempat tinggal di Jalan Kol. Sulaiman Amin kompleks pemda blok H5 No 37 Km7, Kecamatan Alang-Alang Lebar, Kota Palembang, Provinsi Sumatra Selatan. Penulis menyelesaikan Pendidikan dasar di SD Negeri 152 Palembang dan lulus tahun 2014. Kemudian penulis melanjutkan di SMP Negeri 55 Palembang dan lulus pada tahun 2017. Kemudian pada tahun 2020, penulis lulus dari SMK Negeri 2 Palembang jurusan Desain Permodelan dan Informasi Bangunan dan melanjutkan ke Pendidikan S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Fakultas Teknik dan Kejuruan di Universitas Pendidikan Ganesha. Tahun 2024 pada semester VIII penulis telah menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Pada Materi Tata Hidang Praktik *Table Set-Up Russian Service* Sekolah Menengah Kejuruan Pariwisata Triatma Jaya Singaraja” dan hingga tahun yang sama penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa S1 di prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Universitas Pendidikan Ganesha.