



# LAMPIRAN



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER**

Mata Kuliah : Tata Hidang Restoran  
Kode Mata Kuliah : VSKS120504  
SKS : 4 SKS  
Semester : V  
Dosen : 1. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.  
2. Dr. Risa Panti Ariani, M.Si.

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
2023**



**UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJIRUAN  
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER**

**Kode Dokumen**

**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER**

<b>Mata Kuliah (MK)</b>	<b>Kode</b>	<b>Rumpun MK</b>	<b>Bobot (SKS)</b>	<b>Semester</b>	<b>Tgl. Penyusunan</b>
Tata Hidang Restoran	VSKS120504	Keprodian (Bidang Studi)	4	V	
<b>OTORISASI</b>	<b>Pengembang RPS</b>		<b>Koordinator RMK</b>		<b>Ketua/Koord. Prodi</b>
	Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.		Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.		Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
<b>Capaian Pembelajaran (CP)</b>	<b>CPL-PRODI yang dibebankan pada MK</b>				
	CP.S 1-9	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;</li> <li>2. Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;</li> <li>3. Bekerjasama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;</li> <li>4. Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;</li> <li>5. Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri dalam perkuliahan Tata Hidang Restoran</li> <li>6. Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan dalam perkuliahan Tata Hidang Restoran</li> <li>7. Menunjukkan perilaku berdasarkan nilai moral luhur, bersikap empatik dan menghargai adanya perbedaan baik suku, agama, ras, tingkat usia, jenis kelamin, dan status sosial-ekonomi-budaya;</li> <li>8. Mempunyai ketulusan, komitmen dan kesungguhan hati untuk mengembangkan sikap,</li> </ol>			

		<p>nilai dan kemampuan peserta didik dalam perkuliahan Tata Hidang Restoran</p> <p>9. Memiliki kepribadian dan interaksi sosial yang berempatik dan humanis dalam perkuliahan Tata Hidang Restoran</p>
CP.P1, 2, 3, 5		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menguasai konsep teoretik tentang tata hidangan dan restoran</li> <li>2. Memahami persyaratan menjadi seorang pramusaji (<i>waiter/waitress</i>)</li> <li>3. Menguasai konsep-konsep merancang menu</li> <li>4. Menguasai segala jenis peralatan yang digunakan dalam restoran</li> <li>5. Memahami konsep <i>folding napkin</i> (melipat serbet)</li> <li>6. Memahami konsep dasar <i>table set up</i> (penataanmeja).</li> <li>7. Memahami sistem pelayanan <i>table service</i> (<i>American service, Russian service, French service, English service</i>)</li> <li>8. Memahami konsep penataan skirting</li> <li>9. Memahami sistem pelayanan <i>banquette service</i></li> <li>10. Memahami sistem pelayanan <i>buffet service</i></li> <li>11. Memahami sistem pelayanan <i>room service</i></li> </ol>
CP.KU 1, 2, 3		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memiliki kemampuan untuk merancang menu;</li> <li>2. Memiliki kemampuan untuk mengklasifikasi jenis peralatan restoran;</li> <li>3. Memiliki kemampuan untuk merancang table set up (penataan meja);</li> <li>4. Memiliki kemampuan untuk menerapkan table set up (penataan meja)</li> <li>5. Memilikikemampuan untuk menerapkan folding napkin (lipatan serbet makan)</li> <li>6. Memiliki kemampuan skirting</li> </ol>
CP.KK 1, 2, 3		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memiliki kemampuan untuk menyusun menu dan peralatan restoran.</li> <li>2. Memiliki kemampuan untuk melakukan proses menata meja makan dan <i>folding napkin</i> serta <i>skirting</i>.</li> <li>3. Memiliki kemampuan melakukan pelayanan hidangan di restoran</li> </ol>
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)		
CPMK		Mahasiswa mampu memahami serta melaksanakan pelayanan makanan dan minuman di restoran sesuai standar internasional

	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	
	Sub-1	Mahasiswa memahami konsep teoretik tentang tata hidangan dan restoran
	Sub-2	Mahasiswa memahami tugas dan kewajiban seorang pramusaji (waiter/waitress) serta mampu mengimplementasikan dalam kegiatan praktikum <i>Table Manner</i>
	Sub-3	Mahasiswa memahami tentang menu serta mampu menjelaskan menu kepada tamu restoran
	Sub-4	Mahasiswa menguasai tentang peralatan restoran serta mampu menggunakan sesuai fungsinya
	Sub-5	Mahasiswa memahami fungsi napkin dalam pelayanan di restoran serta mampu membuat berbagai jenis lipatan napkin
	Sub-6	Mahasiswa menguasai keterampilan menata meja makan di restoran (table set up)
	Sub-7	Mahasiswa memahami tentang sistem pelayanan table service (American service, Russian service, French service, English service) serta menguasai keterampilan melayani tamu sesuai sistem pelayanan tsb.
	Sub-8	Mahasiswa menguasai keterampilan menghias meja makan restoran dengan teknik skirting
	Sub-9	Mahasiswa memahami tentang sistem pelayanan banquet serta menguasai keterampilan melayani tamu dengan sistem pelayanan banquet
	Sub-10	Mahasiswa memahami tentang sistem pelayanan buffet serta menguasai keterampilan melayani tamu dengan sistem pelayanan buffet
	Sub-11	Mahasiswa memahami tentang room service serta menguasai keterampilan melayani tamu dengan room service
<b>Deskripsi Singkat MK</b>	Mata kuliah ini membahas tentang 1) Konsep teoretik tentang tata hidangan dan restoran; 2) Persyaratan menjadi seorang pramusaji (waiter/waitress); 3) Konsep-konsep merancang menu; 4) Peralatan restoran; 5) Folding napkin (melipat serbet); 6) Table set up (penataan meja); 7) Sistem pelayanan table service (American service, Russian service, French service, English service); 8) Skirting; 9) Banquette service; 10) Buffet service; dan Room service.	



<b>Bahan Kajian: Materi Pembelajaran</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Konsep teoretik tentang tata hidangan dan restoran</li> <li>2. Persyaratan menjadi seorang pramusaji (waiter/waitress)</li> <li>3. Konsep-konsep merancang menu</li> <li>4. Peralatan restoran</li> <li>5. Folding napkin (melipat serbet)</li> <li>6. Table set up (penataan meja)</li> <li>7. Sistem pelayanan table service (American service, Russian service, French service, English service)</li> <li>8. Skirting</li> <li>9. Banquette service</li> <li>10. Buffet service</li> <li>11. Room service.</li> </ol>
<b>Pustaka</b>	<p><b>Utama</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ed Sanders, Paul, Ron Wilkinson, <i>Service At Its Best Waiter-Waitress Training, Aguide to becoming a successful Server</i>, New Jersey, 2002.</li> <li>2. Prihastuti Ekawatiningsih.dkk, Restoran jilid 2 untuk Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta, 2008.</li> <li>3. Sukresno, INR.Pendit, Petunjuk Praktek Pramusaji, PTGamedia Pustaka Utama, Jakarta, 2004.</li> </ol> <p><b>Pendukung</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instalasi Boga, Pusat Pengembangan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan Bisnis dan Pariwisata (PPPPTK Bispar), Pengantar Dasar Pelayanan Makan dan Minum, Depok, 2010.</li> <li>2. Darniaty, Dra. Modul Menyiapkan Peralatan Untuk LayananMakanan dan Minuman, PPPPTK Bisnis dan Pariwisata, Depok,2010.</li> <li>3. Instalasi Boga, Pusat Pengembangan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan Bisnis dan Pariwisata (PPPPTK Bispar), TableDecoration, Depok, 2009.</li> </ol>

<b>Dosen Pengampu</b>	1. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. 2. Dr. Risa Panti Ariani, M.Si.
<b>Mata Kuliah</b>	Tata Hidang Restoran



Mg ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa		Materi Pembelajaran	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring ( <i>offline</i> )	Daring ( <i>online</i> )		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mahasiswa dapat mendeskripsikan Pengertian Tata Hidang dan Restoran, Struktur Organisasi Restoran, dan Jenis-jenis Restoran	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Menjelaskan pengertian tata hidang dan restoran</li> <li>b. Menjelaskan Struktur Organisasi Restoran</li> <li>c. Menjelaskan jenis-jenis restoran</li> </ul>	Produk project: struktur organisasi restoran	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bentuk pembelajaran luring</li> <li>- Metode Pembelajaran tutorial dan diskusi kelas</li> <li>- Tugas: mahasiswa membuat struktur organisasi restoran sesuai dengan jenis restoran</li> </ul>	e-learning Undiksha <a href="https://www.elearning.undiksha.ac.id">https://www.elearning.undiksha.ac.id</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian Tata Hidang dan Restoran</li> <li>- Struktur Organisasi Restoran</li> <li>- Jenis-jenis Restoran</li> </ul>	
2	Mahasiswa dapat mendeskripsikan pengertian dan syarat pramusaji	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Mendeskripsikan pengertian pramusaji</li> <li>b. Mengkaji syarat-syarat menjadi seorang pramusaji</li> </ul>	Studi kasus: kesalahan pelayanan oleh pramusaji	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bentuk pembelajaran luring</li> <li>- Metode Pembelajaran</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian Pramusaji</li> <li>- Syarat-syarat menjadi Pramusaji</li> </ul>	



Mg ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa		Materi Pembelajaran	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring ( <i>offline</i> )	Daring ( <i>online</i> )		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
				tutorial dan diskusi kelas - Tugas: mahasiswa mencari fungsi dan kewajiban pramusaji di restoran			
3	Mahasiswa dapat mendeskripsikan pengertian menu, mengkaji jenis-jenis menu, dan membuat perencanaan menu	a. Mendeskripsi-kan pengertian menu b. Mengkaji jenis-jenis menu c. Mengkaji perencanaan menu	Produk project : Daftar Menu Kontinental( giliran hidangan)	- Bentuk pembelajaran luring - Metode Pembelajaran tutorial dan diskusi kelas - Tugas: Menyusun menu	e-learning Undiksha <a href="https://www.elearning.undiksha.ac.id">https://www.elearning.undiksha.ac.id</a>	- Pengertian Menu - Jenis-jenis Menu - Perencanaan Menu	

Mg ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa		Materi Pembelajaran	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring ( <i>offline</i> )	Daring ( <i>online</i> )		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
4	Mahasiswa dapat mengklasifikasi peralatan restoran	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Mendeskripsikan pengertian peralatan restoran</li> <li>b. Mengkaji penggolongan peralatan restoran</li> <li>c. Mengkaji jenis-jenis peralatan restoran</li> </ul>	Produk project: mengidentifikasi peralatan restoran	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bentuk pembelajaran luring</li> <li>- Metode Pembelajaran tutorial dan demonstrasi</li> <li>- Tugas: mengidentifikasi peralatan berdasarkan jenisnya</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian peralatan restoran</li> <li>- Penggolongan peralatan restoran</li> <li>- Jenis-jenis peralatan restoran</li> </ul>	
5	Mahasiswa dapat memahami tentang tata cara melipat serbet makan ( <i>Folding Napkin</i> ) serta mampu	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Mendeskripsikan pengertian napkin (<i>Folding Napkin</i>)</li> <li>b. Mengkaji jenis-jenis lipatan napkin</li> <li>c. Mendemonstrasi-</li> </ul>	Produk project: macam-macam lipatan napkin	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bentuk pembelajaran luring</li> <li>- Metode Pembelajaran tutorial dan</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian Serbet Makan (<i>Folding Napkin</i>)</li> <li>- Jenis-jenis lipatan serbet makan</li> </ul>	

Mg ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa		Materi Pembelajaran	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring ( <i>offline</i> )	Daring ( <i>online</i> )		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
	mempraktikkan pembuatan <i>Folding Napkin</i>	kan lipatan napkin		demonstrasi - Tugas: membuat lipatan napkin		( <i>Folding Napkin</i> ) - Mendemonstrasikan lipatan serbet makan ( <i>Folding Napkin</i> )	
6	Mahasiswa dapat memahami <i>Table Set Up</i> (penataan meja makan) serta dapat mempraktikkan <i>table set up</i> (penataan meja makan)	a. Mendeskripsikan pengertian <i>Table Set Up</i> (penataan meja makan) b. Mengkaji jenis-jenis <i>Table Set Up</i> (penataan meja makan) c. Menyiapkan peralatan <i>Table Set Up</i> (penataan meja makan) d. Mendemonstrasikan <i>Table Set</i>	Produk project: menutup meja makan ( <i>laying table cloth &amp; table set up</i> )	- Bentuk pembelajaran luring - Metode Pembelajaran tutorial dan demonstrasi - Tugas: <i>laying table cloth</i> dan <i>table set up</i>		- Pengertian <i>Table Set Up</i> (penataan meja makan) - Jenis-jenis <i>Table Set Up</i> (penataan meja makan) - Peralatan dalam <i>Table Set Up</i> (penataan meja makan) - Mendemonstra	

Mg ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa		Materi Pembelajaran	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring ( <i>offline</i> )	Daring ( <i>online</i> )		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
		Up (penataan meja makan.				si-kan Table Set Up (penataan meja makan.	
7	Mahasiswa dapat memahami sistem pelayanan <i>table service</i> ( <i>American service, Russian service, French service, English service</i> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Mendeskripsi-kan pengertian <i>table service</i> dan jenis-jenisnya</li> <li>b. Mengkaji tipe pelayanan <i>American service</i></li> <li>c. Mengkaji tipe pelayanan <i>Russian service</i></li> <li>d. Mengkaji tipe pelayanan <i>French service</i></li> <li>e. Mengkaji tipe pelayanan <i>English service</i></li> </ul>	Studi kasus: kesalahan prosedur pelayanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bentuk pembelajaran luring</li> <li>- Metode Pembelajaran tutorial dan diskusi kelas</li> <li>- Tugas : mengkaji kelebihan dan kekurangan masing-masing type pelayanan</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian <i>table service</i> dan jenis-jenisnya</li> <li>- Tipe pelayanan <i>American service</i></li> <li>- Tipe pelayanan <i>Russian service</i></li> <li>- Tipe pelayanan <i>French service</i></li> <li>- Tipe pelayanan <i>English service</i></li> </ul>	
8	Ujian Tengah Semester						20

Mg ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa		Materi Pembelajaran	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring ( <i>offline</i> )	Daring ( <i>online</i> )		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
9 - 11	Mahasiswa dapat mempraktikkan sistem pelayanan <i>table service</i> ( <i>American service, Russian service, French service</i> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Mempraktek-kan tipe Pelayanan <i>American Service</i></li> <li>b. Mempraktek-kan tipe Pelayanan <i>Russian Service</i></li> <li>c. Mempraktek-kan tipe Pelayanan <i>French Service</i></li> </ul>	<p>Produk project:</p> <p>Praktik pelayanan di restoran</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bentuk pembelajaran luring</li> <li>- Metode Pembelajaran tutorial dan demonstrasi</li> <li>- Tugas: mempraktekkan tipe pelayanan di restoran</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipe Pelayanan <i>American Service</i></li> <li>- Tipe Pelayanan <i>Russian Service</i></li> <li>- Tipe Pelayanan <i>French Service</i></li> </ul>	
12	Mahasiswa dapat memahami tentang <i>skirting</i> serta mempraktikkan penataan <i>skirting</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Mendeskripsi-kan pengertian <i>skirting</i></li> <li>b. Mengkaji bentuk-bentuk <i>skirting</i></li> <li>c. Mendemonstrasikan penataan <i>skirting</i></li> </ul>	<p>Produk project:</p> <p>Praktik <i>skirting</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bentuk pembelajaran luring</li> <li>- Metode Pembelajaran tutorial dan</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian <i>skirting</i></li> <li>- Bentuk-bentuk <i>skirting</i></li> <li>- Mendemonstrasikan penataan <i>skirting</i></li> </ul>	



Mg ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa		Materi Pembelajaran	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring ( <i>offline</i> )	Daring ( <i>online</i> )		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
				demonstrasi - Tugas: membuat bentuk-bentuk skirting			
13	Mahasiswa dapat memahami dan mempraktekkan pelayanan banquet dan buffet	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Mendeskripsi-kan pengertian <i>banquette service</i></li> <li>b. Mengkaji sistem pelayanan <i>banquette service</i></li> <li>c. Mendemons- trasikan sistem pelayanan <i>banquette service</i></li> <li>d. Mendeskripsi-kan pengertian <i>buffet service</i></li> </ul>	Produk project: praktek banquet & buffet	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bentuk pembelajaran luring</li> <li>- Metode Pembelajaran tutorial dan demonstrasi</li> <li>- Tugas: menyusun penataan meja banquet dan buffet</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengertian <i>banquette service</i></li> <li>- Tipe pelayanan <i>banquette service</i></li> <li>- Mendemonstra sikan sistem pelayanan <i>banquette service</i></li> <li>- Pengertian <i>buffet service</i></li> <li>- Tipe pelayanan <i>buffet service</i></li> </ul>	

Mg ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa		Materi Pembelajaran	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring ( <i>offline</i> )	Daring ( <i>online</i> )		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
		e. Mengkaji tipe pelayanan <i>buffet service</i> f. Mendemonstrasikan sistem pelayanan <i>buffet service</i>				- Mendemonstrasikan sistem pelayanan <i>buffet service</i>	
14	Mahasiswa dapat memahami sistem pelayanan <i>room service</i>	a. Mendeskripsikan pengertian <i>room service</i> b. Mengkaji tipe pelayanan <i>room service</i> c. Mendemonstrasikan sistem pelayanan <i>room service</i>	Produk project: praktek order taker dan tray set up	- Bentuk pembelajaran luring - Metode Pembelajaran tutorial dan demonstrasi - Tugas: membuat skenario pelayanan di <i>room service</i>		- Pengertian <i>room service</i> - Sistem pelayanan <i>room service</i> - Peralatan di <i>room service</i>	

Mg ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa		Materi Pembelajaran	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring ( <i>offline</i> )	Daring ( <i>online</i> )		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
				sebagai tamu dan sebagai order taker			
15	Mahasiswa dapat melaksanakan Table Manner secara berkelompok		Produk project: jasa pelayanan makanan dan minuman di restoran	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bentuk pembelajaran luring</li> <li>- Metode Pembelajaran praktek</li> <li>- Tugas: melakukan pelayanan makanan dan minuman di restoran</li> </ul>			
16	Ujian Akhir Semester						30

**Penilaian (Kriteria, Indikator, Bobot)**

- a. Penilaian Proses (Bobot 60%)
  1. Sikap (10%)

Sikap	Bobot	Nilai				
		100-85	84-70	69-55	54-40	39-0
Kedisiplinan	2%					
Bertanggung jawab	2%					
Aktif	2%					
Kemampuan berinteraksi	2%					
Motivasi	2%					

2. Partisipasi dan aktivitas dalam proses pembelajaran (10%)

Partisipasi dan aktivitas proses pembelajaran	Bobot	Nilai				
		100-85	84-70	69-55	54-40	39-0
Absensi	2%					
Tugas	5%					
Presentasi	3%					

3. Penyelesaian Produk (40%)

Penyelesaian Tugas	Bobot	Nilai				
		100-85	84-70	69-55	54-40	39-0
Produk individu	30%					
Produk kelompok	10%					

b. Penilaian Kognitif (Bobot 40%)

Produk	Bobot	Nilai				
		100-85	84-70	69-55	54-40	39-0
Ujian Tengah Semester	15%					
Ujian Akhir Semester	25%					

c. Acuan Penilaian

Skor Persentil	Nilai Skala	Nilai Huruf
85 - 100	4,00	A
81 - 84	3,75	A-
77 - 80	3,25	B+
73 - 76	3,00	B
69 - 72	2,75	B-
65 - 68	2,50	C
61 - 64	2,00	C+
40 - 60	1,00	D
0 - 39	0,00	E

Mengetahui Koordinator Prodi. PVSK

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

Singaraja, Agustus 2023  
Dosen Pengampu Mata Kuliah :

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



## Lampiran 2. Pedoman Observasi Wawancara Dosen Pengampu

## PEDOMAN WAWANCARA

PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN SISTEM PELAYANAN  
 AMERICAN SERVICE DI PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL  
 SENI KULINER

Narasumber : Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.  
 Jenis Kelamin : Perempuan  
 Pekerjaan : Dosen mata kuliah Tata Hidang  
 Tempat : Ruang Tata Hidang  
 Hari/Tanggal : Rabu, 7 Februari 2024

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Media pembelajaran apa saja yang digunakan pada mata kuliah Tata Hidang saat ini?	Modul, PPT, Video Youtube
2.	Bagaimana perkembangan media pembelajaran pada mata kuliah Tata Hidang saat ini?	Penggunaan media interaktif
3.	Apakah perlu adanya pengembangan media video pembelajaran pada mata kuliah Tata Hidang?	Sangat Perlu

4.	Apakah sudah ada penerapan video pembelajaran system pelayanan American Service pada mata kuliah Tata Hidang ?	Sudah dengan media Youtube tetapi belum sesuai dengan kriteria & capaian pembelajaran Tamtara
5.	Bagaimana pendapat ibu mengenai penelitian yang akan dilakukan yaitu pengembangan media video pembelajaran system pelayanan American Service ?	Sangat setuju. Dirincikan dapat menghasilkan media video yang sesuai dengan tujuan dan capaian pembelajaran



Dosen Pengampu,

*[Handwritten Signature]*

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

## Lampiran 3. Hasil Kuesioner Analisis Kebutuhan Peserta Didik

**Formulir Analisis Kebutuhan**

Om Swastyastu,  
Saudara/Saudari/Teman-teman yang terhormat

Perkenalkan Saya Ni Putu Dita ( 2015081038 ) mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni dan Kuliner Universitas Pendidikan Ganesha. Dalam rangka penelitian yang hendak saya lakukan, saya sangat mengharapkan kesediaan mahasiswa Prodi PVS Kuliner untuk mengisi beberapa pernyataan yang telah terlampir pada kuisisioner ini. Jawaban Saudara/i akan sangat membantu serta berguna bagi peneliti. Untuk itu, atas perhatiannya, kesediaan, dan partisipasinya saya selaku peneliti mengucapkan terima kasih.

**Nama \***

Teks jawaban singkat

**Saya senang dan tertarik belajar mata kuliah Tata Hidang \***

Ya

Tidak

**Media pembelajaran yang digunakan oleh dosen sudah memadai, tetapi saya memerlukan media yang lebih interaktif dan variatif \***

Ya

Tidak

**Saya mengalami kesulitan dalam membaca, memahami, dan menganalisis data atau informasi yang disajikan oleh dosen \***

Ya

Tidak

**Saya terbiasa menggunakan LMS/E-learning terakit dengan pembelajaran tata hidang \***

Ya

Tidak

**Saya belajar dengan cara mencari materi tambahan di internet melalui platform google/youtube untuk memperluas sumber bahan bacaan \***

Ya

Tidak

**Saya memerlukan media pembelajaran yang mampu mengilustrasikan tata hidang \***

Ya

Tidak

Saya belum menemukan media pembelajaran tata hidang melalui platform *google* dan *youtube* dikarenakan bahasa dan penyampaian materi belum optimal \*

Ya

Tidak

...

Saya lebih tertarik belajar jika terdapat video materi ataupun tutorial praktikum agar materi pembelajaran mudah dipahami dan dapat membangkitkan motivasi belajar saya \*

Ya

Tidak

Saya bisa meningkatkan kemampuan saya dalam kegiatan praktikum dengan media yang diberikan oleh dosen \*

Ya

Tidak

Apakah anda setuju jika dikembangkan media dengan bentuk video pembelajaran dalam mata kuliah Tata Hidang ? \*

Ya

Tidak



Lampiran 4. Hasil Responden Peserta Didik Program Studi PVS Kuliner

Soal	Responden																														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
Saya senang dan tertarik belajar mata kuliah Tata Hidang	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Media pembelajaran yang digunakan oleh dosen sudah memadai, tetapi saya memerlukan media yang lebih interaktif dan variative	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Saya mengalami kesulitan dalam membaca, mamahami, dan menganalisis data atu informasi yang disajikan oleh dosen	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0	0	0	
Saya terbiasa menggunakan LMS/E-learning terkait dengan pembelajaran tata hidang	1	0	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1
Saya belajar dengan cara mencari materi tambahan di internet melalui platform google/youtube untuk memperluas sumber bacaan	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	





Lampiran 5. Hasil Persentase Kuesioner Analisis Kebutuhan Peserta Didik

No	Soal	Skala Guttman		Indeks
		Ya	Tidak	
1	Saya senang dan tertarik belajar mata kuliah Tata Hidang	30	0	100%
2	Media pembelajaran yang digunakan oleh dosen sudah memadai, tetapi saya memerlukan media yang lebih interaktif dan variative	30	0	100%
3	Saya mengalami kesulitan dalam membaca, mamahami, dan menganalisis data atu informasi yang disajikan oleh dosen	13	17	43,3%
4	Saya terbiasa menggunakan LMS/E-learning terkait dengan pembelajaran tata hidang	17	13	56,6%
5	Saya belajar dengan cara mencari materi tambahan di internet melalui platform google/youtube untuk memperluas sumber bacaan	30	0	100%
6	Saya memerlukan media pembelajaran yang mampu mengilustrasikan tata hidang	29	1	96,6%
7	Saya belum menemukan media pembelajaran tata hidang melalui platform google dan youtube dikarenakan bahasa dan penyampaian materi belum optimal	23	7	76,6%
8	Saya lebih tertarik belajar jika terdapat video materi ataupun tutorial praktikum agar materi pembelajaran mudah dipahami dan dapat membangkitkan motivasi belajar saya	30	0	100%
9	Saya bisa meningkatkan kemampuan saya dalam kegiatan praktikum dengan media yang diberikan oleh dosen	27	3	90%
10	Apakah anda setuju jika dikembangkan media dengan bentuk video pembelajaran dengan mata kuliah tata hidang	30	0	100%

Keterangan :

Mencari Total Skor = Total Y + Total T = 259 + 0 = 259

Mencari Skor Maksimal = Jumlah Responden x skor tertinggi Guttman

$$= 30 \times 1 = 30$$

Mencari Nilai Index = Total Skor / Skor Maksimum x 100%

$$= 259 / 300 \times 100\%$$

$$= 86\%$$

Berdasarkan analisis kebutuhan yang telah dilakukan oleh peneliti dengan mahasiswa, maka dibutuhkan media pembelajaran bentuk video dalam materi *American Service* pada mata kuliah Tata Hidang.

Interval Penilaian		
Indeks	0% - 50%	Tidak Setuju
Indeks	51% - 100%	Setuju

Lampiran 6. Surat Lampiran Expert Judgement & Uji Validitas Instrumen

Hal : Permohonan sebagai *Expert Judgement*  
Lampiran : 18 lembar  
Kepada : Yth. 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 : Ni Putu Dita

NIM : 2015081038

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai *Expert Judgement* angket untuk penelitian skripsi saya dengan judul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Sistem Pelayanan *American Service* Pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner”.

Sehubungan dengan hal tersebut, besar harapan saya ibu bersedia untuk melakukan *Expert Judgement* berkenaan dengan angket uji kelayakan materi, ahli media, dan ahli desain pembelajaran serta hasil respon peserta didik yang akan digunakan dalam penelitian saya ini.

Demikian surat permohonan ini saya buat. Atas perhatian dan kesediaannya saya ucapkan terima kasih.

Singaraja, 26 Agustus 2024

Hormat saya,



Ni Putu Dita

2015081038



## 2. Definisi Konseptual

Media pembelajaran didefinisikan sebagai segala sesuatu yang dimanfaatkan untuk menyalurkan proses pembelajaran secara terstruktur agar terciptanya lingkungan belajar yang efisien dan efektif sehingga dapat mencapai tujuan pengajaran tertentu (Nurwahidah dkk., 2021). Media pembelajaran dapat memberikan visual yang nyata berupa alat, bahan, dan teknik yang disajikan dalam suatu pembelajaran tertentu sehingga dapat memberikan rangsangan serta penyampaian tenaga Pendidikan mudah dipahami. Pemilihan media pembelajaran disesuaikan dengan kompetensi dasar, materi yang diajarkan, dan pengalaman belajar.

Media pembelajaran terbagi menjadi 3 yaitu audio, visual, dan audiovisual. Media audio memanfaatkan indra pendengaran sebagai alat bantu dalam menyalurkan pesan audio kepada penerima pesan. Media visual memberikan tampilan yang menarik dalam penyampaiannya sehingga media ini dapat memperjelas penyampaian materi dan menampilkan beberapa kejadian berupa fakta agar mudah diingat dan dicerna. Media audiovisual yang penyampaiannya dalam bentuk gambar sekaligus audio dalam satu proses sehingga dapat menggantikan peran dan tugas tenaga pengajar.

Media video pembelajaran merupakan salah satu penerapan media audiovisual, dikarenakan di dalam media video termuat media belajar visual dan juga audio. Media video pembelajaran memiliki kemampuan dalam mengkomunikasi suatu materi yang spesifik yang disertai dengan contoh sehingga peserta didik mampu mencerna isi dari materi yang dijelaskan (Yuanta, 2019). Media video pembelajaran merupakan salah satu media dengan gambar tayangan bergerak yang diiringi dengan audio yang dapat diakses melalui *VCD player* yang dihubungkan ke televisi, bantuan internet berupa *youtube*, dan layanan sosial lainnya.

Kelebihan media video pembelajaran diantaranya yaitu, penyajian materi berupa gambar bergerak yang diiringi dengan audio agar lebih menarik perhatian siswa serta dapat diakses dimanapun karena media video bersifat fleksibel. Penggunaan media video bisa diakses berulang kali sehingga bisa dimanfaatkan dengan baik menjadi media pembelajaran.

## 3. Definisi Operasional

### a. Media Pembelajaran

Media pembelajaran dapat memberikan rangsangan minat siswa belajar mandiri untuk



mempelajari materi pembelajaran. Media pembelajaran dapat meningkatkan pemahaman sehingga mudah diingat dan dicerna. Media pembelajaran yang dibuat dalam penelitian ini yaitu media video pembelajaran dengan penayangan materi dan praktek pada mata kuliah tata hidang materi sistem pelayanan *American service*. Adapun kriteria media pembelajaran yang dibuat yaitu bersifat meningkatkan motivasi belajar dan memberikan pengalaman belajar.

#### b. Media Video Pembelajaran

Media video adalah salah satu media dengan penayangan gambar dan audio yang dapat diputar berulang. Media video pembelajaran pada mata kuliah Tata Hidang khususnya materi sistem pelayanan *American service*, nantinya akan dijadikan sebagai media video pembelajaran bagi mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner. Media video pembelajaran ini mengacu pada RPS yang berlaku di mata kuliah Tata Hidang, sehingga capaian pembelajaran serta keruntutan sajian materi yang akan diperoleh juga relevan.

Adapun alur video terdiri atas pembukaan berupa pengenalan oleh peneliti, tujuan pembelajaran yang disesuaikan dengan RPS, uraian materi, *grooming* seorang pramusaji, praktikum, serta kesimpulan. Bagian pembukaan akan memuat judul, nama penulis, logo undiksha, serta ilustrasi pelayanan *American service*. Kemudian dimodifikasi dengan penambahan glosarium guna menambah wawasan peserta didik. Video pembelajaran yang dirancang memiliki kualitas gambar yang baik sesuai dengan kriteria video, penjelasan materi yang mudah dipahami, serta pengambilan yang detail sehingga peserta didik mudah dimengerti.

Kemudian hasil media video pembelajarn yang telah dibuat akan diujikan oleh beberapa para ahli. Adapun sub variabel yang dipaparkan sebagai berikut:

- 1) Uji ahli media untuk mengetahui terkait kelayakan video pembelajaran sistem pelayanan *American service* pada mata kuliah Tata Hidang khususnya dari segi penggunaan media atau penataan video pada saat proses produksi video. Dalam modul yang berjudul “Pembuatan Media Video Pembelajaran” (Nugraha & Nestiyarum, 2021) tercantum beberapa kriteria untuk ahli media yang harus terdapat dalam media video pembelajaran yaitu durasi waktu rata-rata 20-40 menit, format sajian berupa kejelasan materi dan penguasaan materi, serta teknik pengambilan gambar. Uji ahli media pada penelitian ini akan menggunakan 3 aspek yaitu, pembelajaran yang meliputi penggunaan variasi belajar, aspek visual media berupa kualitas gambar,

pencahayaan, dan durasi , serta aspek audio media berupa kejelasan dan artikulasi suara.

- 2) Uji ahli materi untuk mengetahui kelayakan media video pembelajaran sistem pelayanan *American service* pada mata kuliah Tata Hidang khususnya dari segi isi materi video yang dikembangkan. Penyusunan butir uji ahli materi yaitu materi yang dikembangkan di dalam video dapat memberikan relevansi terhadap RPS dan tujuan pembelajaran, kualitas materi, bahasa, serta manfaat pembuatan video materi sistem pelayanan *American service*.
- 3) Uji ahli desain pembelajaran dilakukan untuk mengetahui terkait kelayakan video pembelajaran khususnya dari segi naskah dan susunan video yang akan dikembangkan. Pemilihan desain pembelajaran yang efektif ditentukan oleh komponen pendukung, seperti capaian pembelajaran, tujuan pembelajaran, bahan ajar, dan referensi sumber (Hasibuan dkk., 2022). Komponen dalam penyusunan butir desain pembelajaran yaitu sebagai berikut.

- a) Kurikulum

Sebuah media ajar dalam penyusunannya harus disesuaikan dengan kurikulum yang berlaku dalam pembelajaran. Indikator dalam aspek kurikulum meliputi, kejelasan identitas mata kuliah, kesesuaian indikator dengan capaian pembelajaran, kesesuaian alur tujuan pembelajaran dengan indikator serta kesesuaian materi dengan tujuan pembelajar.

- b) Metode

Dalam penyusunan media ajar diharapkan menggunakan metode yang sesuai sehingga tujuan pembelajaran tercapai secara maksimal. Adapun indikator di dalam aspek metode penelitian ini yaitu, rancangan dan petunjuk pembelajaran, ketepatan penerapan strategi belajar serta dukungan bahan belajar dalam video pembelajaran.

## UJI INSTRUMEN

### **Pengembangan Media Video Pembelajaran Sistem Pelayanan *American Service* Pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Sistem Pelayanan American Service Pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Penyusun : Ni Putu Dita

Pembimbing : 1. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd  
2. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd

Instansi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner / Fakultas Teknik dan Kejuruan

Dengan hormat, sehubungan dengan penelitian saya yang berjudul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Sistem Pelayanan American Service Pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner”, saya mohon kesediaan Ibu untuk memberikan penilaian terhadap butir instrument uji ahli dan hasil respon peserta didik yang telah dibuat. Penilaian dari ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki serta meningkatkan kualitas dari setiap butir instrumen ini, sehingga bisa diketahui layak atau tidaknya instrumen uji ahli dan hasil respon peserta didik pengembangan media pembelajaran ini digunakan.

Petunjuk pengisian :

1. Berikan tanda (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan penilaian secara objektif.
2. Rentang penilaian yaitu :  
Ya : apabila butir instrument dikatakan layak  
Tidak : apabila butir instrument dikatakan tidak layak
3. Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

### Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Media

Komponen	Indikator	Nomor Butir
Pembelajaran	Variasi belajar	1
	Mempermudah pembelajaran	2, 3
Aspek Visual Media	Kualitas warna, background, gambar	4, 5, 6
	Kejelasan gambar	7
	Keterbacaan teks	8,9
	Pencahayaan	10
	Durasi	11
Aspek Audio Media	Artikulasi suara	12
	Kejelasan suara	13, 14, 15





## Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Media

Petunjuk:

1. Berikan tanda (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan penilaian secara objektif.
2. Rentang penilaian yaitu :  
 Ya : apabila butir instrument dikatakan layak  
 Tidak : apabila butir instrument dikatakan tidak layak
3. Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

No	Aspek Penilaian	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Media video dapat menambahkan variasi cara belajar mahasiswa	√		
2.	Mempermudah kegiatan pembelajaran	√		
3.	Dapat disaksikan secara berulang-ulang dan menggambarkan teknik secara cepat	√		
4.	Keserasian komposisi warna	√		
5.	Kesesuaian warna background	√		
6.	Kesesuaian pengambilan gambar	√		
7.	Penyajian gambar jelas	√		
8.	Ketepatan pemilihan jenis dan ukuran teks	√		
9.	Keserasian teks dengan kecepatan video	√		
10.	Ketepatan pencahayaan gambar	√		
11.	Durasi waktu sesuai standar video pembelajaran	√		
12.	Artikulasi narator terdengar jelas dan informatif	√		
13.	Suara musik sesuai dengan suasana dan tampilan gambar	√		
14.	Volume pengiring tidak mengganggu suara narator	√		



**Kesimpulan:**

Instrumen uji kelayakan video pembelajaran untuk ahli media dinyatakan :

- Layak Digunakan Tanpa Revisi
- Layak Digunakan Dengan Revisi
- Tidak Layak Digunakan



### Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Materi

Aspek Penelitian	Indikator	Nomor Butir
Relevansi materi dengan silabus	Kesesuaian materi dengan RPS	1
	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	2
Kualitas materi	Kejelasan materi	3, 4
	Kejelasan teknik	5
	Ketepatan teks	6
	Kemudahan untuk dipahami	7
	Kelengkapan referensi	8
Bahasa	Kejelasan bahasa	9, 10
Manfaat	Pengalaman belajar	11
	Motivasi belajar	12





## Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Materi

Petunjuk:

1. Berikan tanda (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan penilaian secara objektif.
2. Rentang penilaian yaitu :  
Ya : apabila butir instrumen dikatakan layak  
Tidak : apabila butir instrumen dikatakan tidak layak
3. Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

No	Aspek Penilaian	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Materi yang disajikan sesuai dengan RPS	√		
2.	Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran	√		
3.	Kejelasan penyajian materi	√		
4.	Keakuratan konsep yang disajikan	√		
5.	Ketepatan urutan teknik yang disajikan	√		
6.	Keterbacaan tampilan teks dalam penyajian	√		
7.	Kemudahan dalam memahami intruksi pembelajaran dalam media video	√		
8.	Referensi materi dalam media video pembelajaran sesuai dengan bidangnya	√		
9.	Penggunaan bahasa yang mudah dimengerti oleh mahasiswa	√		

10.	Keefektifan bahasa yang digunakan	√		
11.	Meningkatkan minat dan motivasi belajar mahasiswa	√		
12.	Memberikan pengalaman belajar baru bagi mahasiswa	√		

### Kesimpulan

Instrumen uji kelayakan video pembelajaran untuk ahli materi dinyatakan :

- Layak Digunakan Tanpa Revisi  
 Layak Digunakan Dengan Revisi  
 Tidak Layak Digunakan



Validator/Ahli

*[Handwritten signature]*

Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd

NIP 197508012006042001



**Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran**

Aspek Penelitian	Indikator	Nomor Butir
Kurikulum	1. Kejelasan identitas mata kuliah	1
	2. Kesesuaian indikator dengan capaian pembelajaran	2
	3. Kesesuaian alur tujuan pembelajaran dengan indikator	3
	4. Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	4
Metode	1. Kejelasan rancangan pembelajaran	5
	2. Kejelasan petunjuk belajar	6
	3. Kesesuaian urutan penyajian materi ajar	7
	4. Video pembelajaran membantu mahasiswa dalam belajar	8
	5. Ketepatan penerapan strategi belajar	9
	6. Kecukupan dukungan bahan belajar dalam video pembelajaran	10

## Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran

Petunjuk :

1. Berikan tanda (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan penilaian secara objektif.
2. Rentang penilaian yaitu :
  - Ya : apabila butir instrumen dikatakan layak
  - Tidak : apabila butir instrumen dikatakan tidak layak
3. Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

No	Aspek Penilaian	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Identitas mata kuliah pada video pembelajaran jelas	√		
2.	Indikator yang disampaikan atau dijelaskan pada video pembelajaran sesuai dengan capaian pembelajaran	√		
3.	Rumusan tujuan pembelajaran sesuai dengan indikator kompetensi yang ingin dicapai	√		
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 mahasiswa dalam belajar	√		

9.	Penerapan strategi yang digunakan sesuai dengan pembelajaran	√		
10.	Dukungan bahan belajar dalam video pembelajaran memadai	√		

### Kesimpulan

Instrumen uji kelayakan video pembelajaran untuk ahli desain pembelajaran dinyatakan :

Layak Digunakan Tanpa Revisi

Layak Digunakan Dengan Revisi

Tidak Layak Digunakan



Validator/Ahli

*[Handwritten Signature]*

Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd

NIP 197508012006042001

### Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Mahasiswa

Aspek Penelitian	Indikator	Nomor Butir
Manfaat	Ketertarikan pada media pembelajaran	1, 2, 3
	Variasi belajar	4, 5, 6
	Motivasi belajar	7, 8
	Berpikir kreatif	9
	Mempermudah pembelajaran	10



## Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Mahasiswa

Petunjuk:

1. Berikan tanda (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan penilaian secara objektif.
2. Rentang penilaian yaitu :  
Ya : apabila butir instrumen dikatakan layak  
Tidak : apabila butir instrumen dikatakan tidak layak
3. Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

No	Aspek Penilaian	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Media ini membuat pembelajaran jadi lebih menarik	√		
2.	Media ini memberikan fokus perhatian terhadap pembelajaran	√		
3.	Media ini memberikan pembelajaran lebih efektif	√		
4.	Media ini menciptakan pembelajaran lebih menyenangkan	√		
5.	Media ini dapat menambah wawasan belajar mahasiswa	√		
6.	Media ini menambah variasi dalam pembelajaran	√		



7.	Media ini dapat menambah semangat belajar mahasiswa	√		
8.	Media ini menambah antusias mahasiswa dalam pembelajaran	√		
9.	Media ini meningkatkan kompetensi mahasiswa dalam pembelajaran tata hidang	√		
10.	Media ini menjadikan materi mudah dipahami	√		

### Kesimpulan

Instrumen uji kelayakan video pembelajaran untuk mahasiswa dinyatakan :

- Layak Digunakan Tanpa Revisi  
 Layak Digunakan Dengan Revisi  
 Tidak Layak Digunakan

Validator/Ahli



Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd

NIP 197508012006042001

Hal : Permohonan sebagai *Expert Judgement*  
Lampiran : 18 lembar  
Kepada : Yth. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.  
Fakultas Teknik dan Kejuruan  
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya Mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha :

Nama : Ni Putu Dita

NIM : 2015081038

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan sebagai *Expert Judgement* angket untuk penelitian skripsi saya dengan judul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Sistem Pelayanan *American Service* Pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner”.

Sehubungan dengan hal tersebut, besar harapan saya ibu bersedia untuk melakukan *Expert Judgement* berkenaan dengan angket uji kelayakan materi, ahli media, dan ahli desain pembelajaran serta hasil respon peserta didik yang akan digunakan dalam penelitian saya ini.

Demikian surat permohonan ini saya buat. Atas perhatian dan kesediaannya saya ucapkan terima kasih.

Singaraja, 26 Agustus 2024

Hormat saya,



Ni Putu Dita

2015081038

## 1. Definisi Konseptual

Media pembelajaran didefinisikan sebagai segala sesuatu yang dimanfaatkan untuk menyalurkan proses pembelajaran secara terstruktur agar terciptanya lingkungan belajar yang efisien dan efektif sehingga dapat mencapai tujuan pengajaran tertentu (Nurwahidah dkk., 2021). Media pembelajaran dapat memberikan visual yang nyata berupa alat, bahan, dan teknik yang disajikan dalam suatu pembelajaran tertentu sehingga dapat memberikan rangsangan serta penyampaian tenaga Pendidikan mudah dipahami. Pemilihan media pembelajaran disesuaikan dengan kompetensi dasar, materi yang diajarkan, dan pengalaman belajar.

Media pembelajaran terbagi menjadi 3 yaitu audio, visual, dan audiovisual. Media audio memanfaatkan indra pendengaran sebagai alat bantu dalam menyalurkan pesan audio kepada penerima pesan. Media visual memberikan tampilan yang menarik dalam penyampaian sehingga media ini dapat memperjelas penyampaian materi dan menampilkan beberapa kejadian berupa fakta agar mudah diingat dan dicerna. Media audiovisual yang penyampaian dalam bentuk gambar sekaligus audio dalam satu proses sehingga dapat menggantikan peran dan tugas tenaga pengajar.

Media video pembelajaran merupakan salah satu penerapan media audiovisual, dikarenakan di dalam media video termuat media belajar visual dan juga audio. Media video pembelajaran memiliki kemampuan dalam mengkomunikasi suatu materi yang spesifik yang disertai dengan contoh sehingga peserta didik mampu mencerna isi dari materi yang dijelaskan (Yuanta, 2019). Media video pembelajaran merupakan salah satu media dengan gambar tayangan bergerak yang diiringi dengan audio yang dapat diakses melalui *VCD player* yang dihubungkan ke televisi, bantuan internet berupa *youtube*, dan layanan sosial lainnya.

Kelebihan media video pembelajaran diantaranya yaitu, penyajian materi berupa gambar bergerak yang diiringi dengan audio agar lebih menarik perhatian

siswa serta dapat diakses dimanapun karena media video bersifat fleksibel. Penggunaan media video bisa diakses berulang kali sehingga bisa dimanfaatkan dengan baik menjadi media pembelajaran.

## 2. Definisi Operasional

### a. Media Pembelajaran

Media pembelajaran dapat memberikan rangsangan minat siswa belajar mandiri untuk mempelajari materi pembelajaran. Media pembelajaran dapat meningkatkan pemahaman sehingga mudah diingat dan dicerna. Media pembelajaran yang dibuat dalam penelitian ini yaitu media video pembelajaran dengan penayangan materi dan praktek pada mata kuliah tata hidang materi sistem pelayanan *American service*. Adapun kriteria media pembelajaran yang dibuat yaitu bersifat meningkatkan motivasi belajar dan memberikan pengalaman belajar.

### b. Media Video Pembelajaran

Media video adalah salah satu media dengan penayangan gambar dan audio yang dapat diputar berulang. Media video pembelajaran pada mata kuliah Tata Hidang khususnya materi sistem pelayanan *American service*, nantinya akan dijadikan sebagai media video pembelajaran bagi mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner. Media video pembelajaran ini mengacu pada RPS yang berlaku di mata kuliah Tata Hidang, sehingga capaian pembelajaran serta keruntutan sajian materi yang akan diperoleh juga relevan.

Adapun alur video terdiri atas pembukaan berupa pengenalan oleh peneliti, tujuan pembelajaran yang disesuaikan dengan RPS, uraian materi, *grooming* seorang pramusaji, praktikum, serta kesimpulan. Bagian pembukaan akan memuat judul, nama penulis, logo undiksha, serta ilustrasi pelayanan *American service*. Kemudian dimodifikasi dengan penambahan glosarium guna menambah wawasan peserta didik. Video pembelajaran yang dirancang memiliki kualitas gambar yang baik sesuai dengan kriteria video, penjelasan



materi yang mudah dipahami, serta pengambilan yang detail sehingga peserta didik mudah dimengerti.

Kemudian hasil media video pembelajarn yang telah dibuat akan diujikan oleh beberapa para ahli. Adapun sub variabel yang dipaparkan sebagai berikut:

- a) Uji ahli media untuk mengetahui terkait kelayakan video pembelajaran sistem pelayanan *American service* pada mata kuliah Tata Hidang khususnya dari segi penggunaan media atau penataan video pada saat proses produksi video. Dalam modul yang berjudul “Pembuatan Media Video Pembelajaran” (Nugraha & Nestiyarum, 2021) tercantum beberapa kriteria untuk ahli media yang harus terdapat dalam media video pembelajaran yaitu durasi waktu rata-rata 20-40 menit, format sajian berupa kejelasan materi dan penguasaan materi, serta teknik pengambilan gambar. Uji ahli media pada penelitian ini akan menggunakan 3 aspek yaitu, pembelajaran yang meliputi penggunaan variasi belajar, aspek visual media berupa kualitas gambar, pencahayaan, dan durasi , serta aspek audio media berupa kejelasan dan artikulasi suara.
- b) Uji ahli materi untuk mengetahui kelayakan media video pembelajaran sistem pelayanan *American service* pada mata kuliah Tata Hidang khususnya dari segi isi materi video yang dikembangkan. Penyusunan butir uji ahli materi yaitu materi yang dikembangkan di dalam video dapat memberikan relevansi terhadap RPS dan tujuan pembelajaran, kualitas materi, bahasa, serta manfaat pembuatan video materi sistem pelayanan *American service*.
- c) Uji ahli desain pembelajaran dilakukan untuk mengetahui terkait kelayakan video pembelajaran khususnya dari segi naskah dan susunan video yang akan dikembangkan. Pemilihan desain pembelajaran yang efektif ditentukan oleh komponen pendukung, seperti capaian pembelajaran, tujuan pembelajaran, bahan ajar, dan referensi sumber



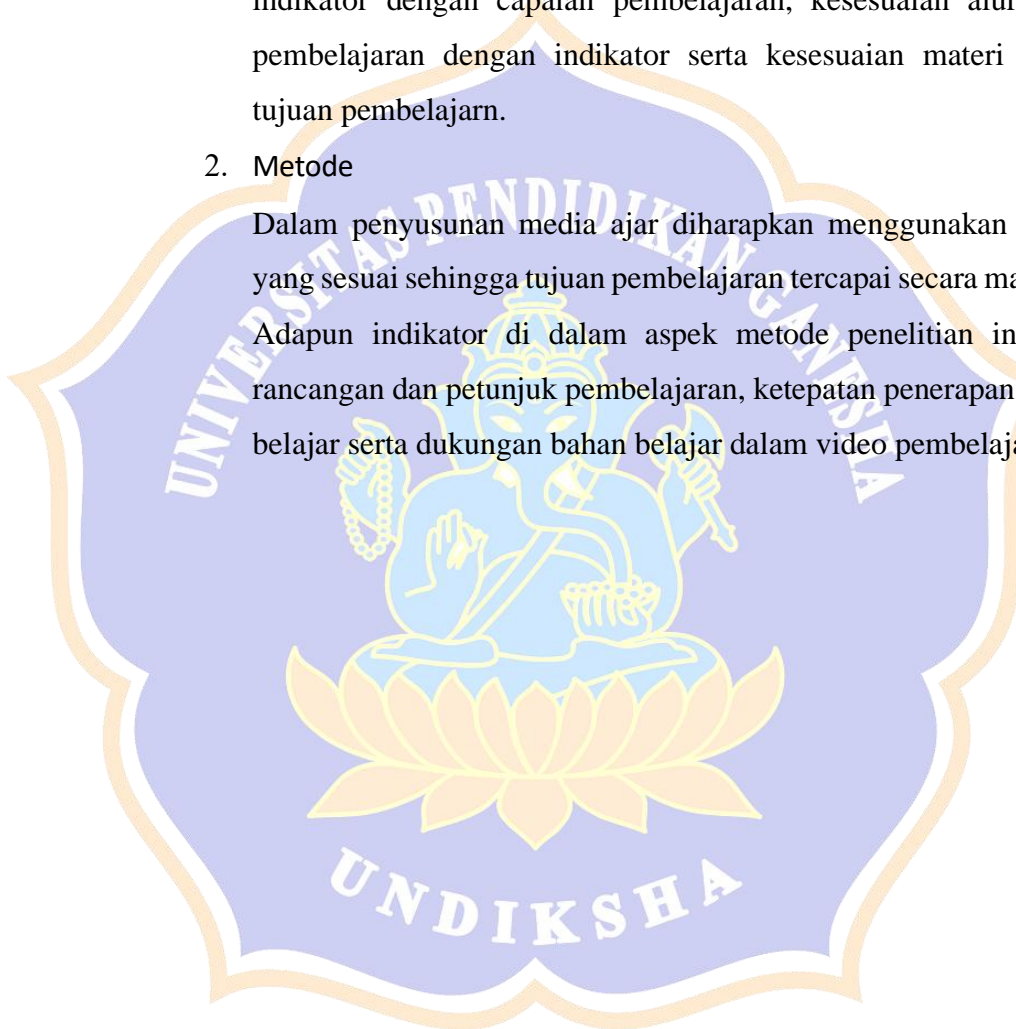
(Hasibuan dkk., 2022). Komponen dalam penyusunan butir desain pembelajaran yaitu sebagai berikut.

1. Kurikulum

Sebuah media ajar dalam penyusunannya harus disesuaikan dengan kurikulum yang berlaku dalam pembelajaran. Indikator dalam aspek kurikulum meliputi, kejelasan identitas mata kuliah, kesesuaian indikator dengan capaian pembelajaran, kesesuaian alur tujuan pembelajaran dengan indikator serta kesesuaian materi dengan tujuan pembelajar.

2. Metode

Dalam penyusunan media ajar diharapkan menggunakan metode yang sesuai sehingga tujuan pembelajaran tercapai secara maksimal. Adapun indikator di dalam aspek metode penelitian ini yaitu, rancangan dan petunjuk pembelajaran, ketepatan penerapan strategi belajar serta dukungan bahan belajar dalam video pembelajaran.



## Uji Instrumen

### Pengembangan Media Video Pembelajaran Sistem Pelayanan *American Service*

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Sistem Pelayanan American Service Pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Penyusun : Ni Putu Dita

Pembimbing : 1. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd  
2. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd

Instansi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner / Fakultas Teknik dan Kejuruan

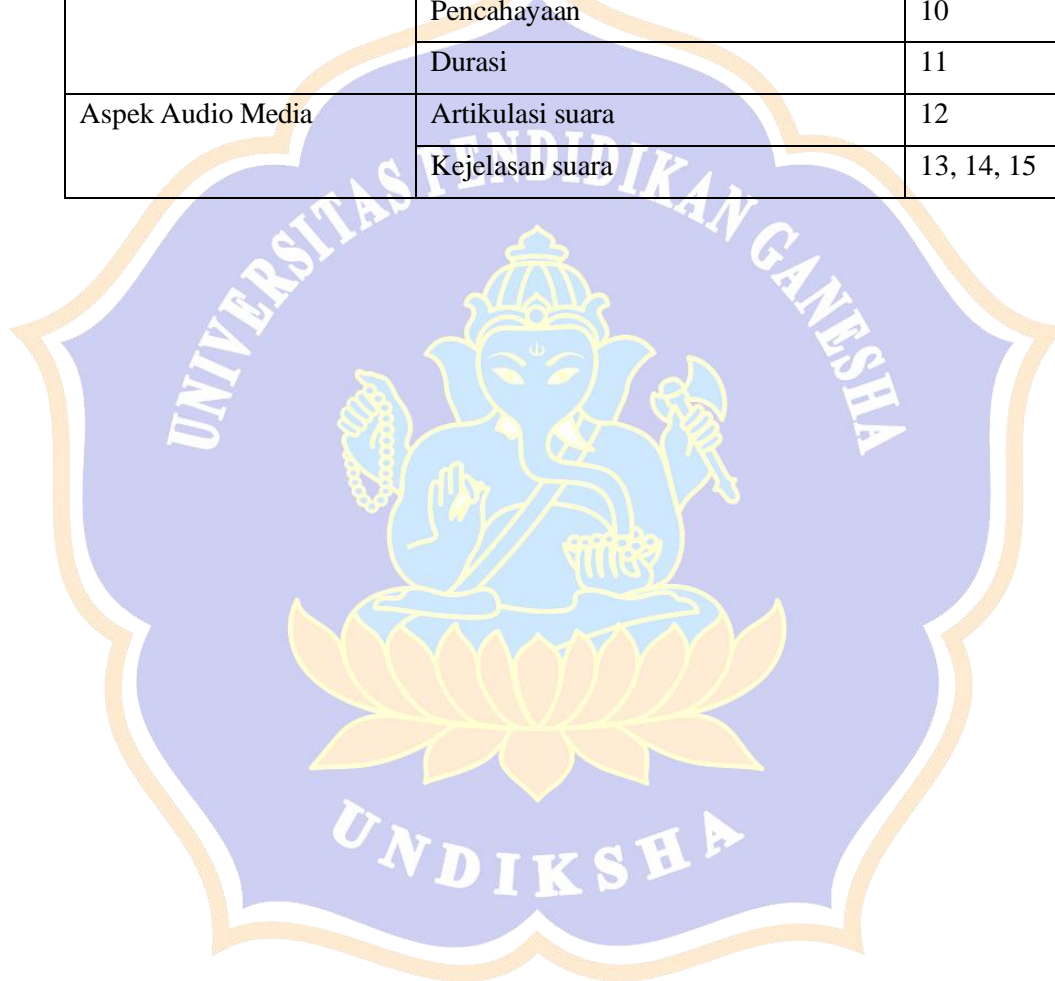
Dengan hormat, sehubungan dengan penelitian saya yang berjudul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Sistem Pelayanan American Service Pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner”, saya mohon kesediaan Ibu untuk memberikan penilaian terhadap butir instrument uji ahli dan hasil respon peserta didik yang telah dibuat. Penilaian dari ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki serta meningkatkan kualitas dari setiap butir instrumen ini, sehingga bisa diketahui layak atau tidaknya instrumen uji ahli dan hasil respon peserta didik pengembangan media pembelajaran ini digunakan.

Petunjuk pengisian :

1. Berikan tanda (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan penilaian secara objektif.
2. Rentang penilaian yaitu :  
Ya : apabila butir instrument dikatakan layak  
Tidak : apabila butir instrument dikatakan tidak layak
3. Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

### Kisi-Kisi Instrumen Untuk Ahli Media

Komponen	Indikator	Nomor Butir
Pembelajaran	Variasi belajar	1
	Mempermudah pembelajaran	2, 3
Aspek Visual Media	Kualitas warna, background, gambar	4, 5, 6
	Kejelasan gambar	7
	Keterbacaan teks	8,9
	Pencahayaan	10
	Durasi	11
Aspek Audio Media	Artikulasi suara	12
	Kejelasan suara	13, 14, 15



## Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Media

Petunjuk :

1. Berikan tanda (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan penilaian secara objektif.
2. Rentang penilaian yaitu :  
Ya : apabila butir instrument dikatakan layak  
Tidak : apabila butir instrument dikatakan tidak layak
3. Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

No	Aspek Penilaian	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Media video dapat menambahkan variasi cara belajar mahasiswa	√		
2.	Mempermudah kegiatan pembelajaran	√		
3.	Dapat disaksikan secara berulang-ulang dan menggambarkan teknik secara cepat	√		
4.	Keserasian komposisi warna			
5.	Kesesuaian warna background	√		
6.	Kesesuaian pengambilan gambar	√		
7.	Penyajian gambar jelas	√		
8.	Ketepatan pemilihan jenis dan ukuran teks	√		
9.	Keserasian teks dengan kecepatan video	√		
10.	Ketepatan pencahayaan gambar	√		

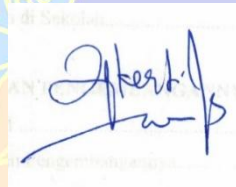
11.	Durasi waktu sesuai standar video pembelajaran	√		
12.	Artikulasi narator terdengar jelas dan informatif	√		
13.	Suara musik sesuai dengan suasana dan tampilan gambar	√		
14.	Volume pengiring tidak mengganggu suara narator	√		

### Kesimpulan

Instrumen uji kelayakan video pembelajaran untuk ahli media dinyatakan :

- Layak Digunakan Tanpa Revisi
- Layak Digunakan Dengan Revisi
- Tidak Layak Digunakan

Validator/Ahli



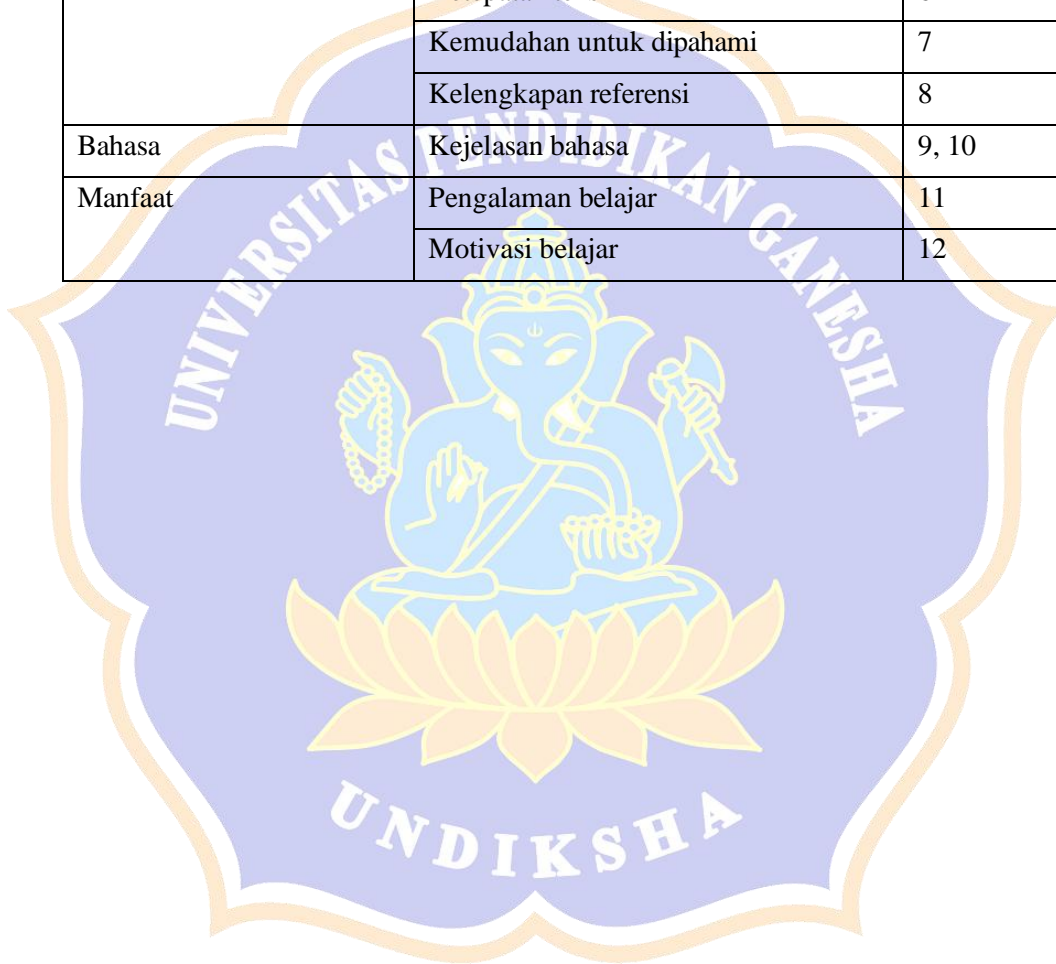
Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd

NIP 197107111999032001



### Kisi-Kisi Instrumen Untuk Ahli Materi

Aspek Penelitian	Indikator	Nomor Butir
Relevansi materi dengan silabus	Kesesuaian materi dengan RPS	1
	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	2
Kualitas materi	Kejelasan materi	3, 4
	Kejelasan teknik	5
	Ketepatan teks	6
	Kemudahan untuk dipahami	7
	Kelengkapan referensi	8
Bahasa	Kejelasan bahasa	9, 10
Manfaat	Pengalaman belajar	11
	Motivasi belajar	12



## Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran Untuk Ahli Materi

Petunjuk :

1. Berikan tanda (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan penilaian secara objektif.
2. Rentang penilaian yaitu :
  - Ya : apabila butir instrumen dikatakan layak
  - Tidak : apabila butir instrumen dikatakan tidak layak
3. Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

No	Aspek Penilaian	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Materi yang disajikan sesuai dengan RPS	√		
2.	Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran	√		
3.	Kejelasan penyajian materi	√		
4.	Keakuratan konsep yang disajikan	√		
5.	Ketepatan urutan teknik yang disajikan	√		
6.	Keterbacaan tampilan teks dalam penyajian	√		
7.	Kemudahan dalam memahami intruksi pembelajaran dalam media video	√		
8.	Referensi materi dalam media video pembelajaran sesuai dengan bidangnya	√		

9.	Penggunaan bahasa yang mudah dimengerti oleh mahasiswa	√		
10.	Keefektifan bahasa yang digunakan	√		
11.	Meningkatkan minat dan motivasi belajar mahasiswa	√		
12.	Memberikan pengalaman belajar baru bagi mahasiswa	√		

Instrumen uji kelayakan video pembelajaran untuk ahli materi dinyatakan :

- Layak Digunakan Tanpa Revisi
- Layak Digunakan Dengan Revisi
- Tidak Layak Digunakan



Validator/Ahli

*(Handwritten signature of Dr. Ni Wayan Sukerti S.Pd., M.Pd.)*

Dr. Ni Wayan Sukerti S.Pd., M.Pd

NIP 197107111999032001

### Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Untuk Ahli Desain Pembelajaran

Aspek Penelitian	Indikator	Nomor Butir
Kurikulum	1. Kejelasan identitas mata kuliah	1
	2. Kesesuaian indikator dengan capaian pembelajaran	2
	3. Kesesuaian alur tujuan pembelajaran dengan indikator	3
	4. Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	4
Metode	1. Kejelasan rancangan pembelajaran	5
	2. Kejelasan petunjuk belajar	6
	3. Kesesuaian urutan penyajian materi ajar	7
	4. Video pembelajaran membantu mahasiswa dalam belajar	8
	5. Ketepatan penerapan strategi belajar	9
	6. Kecukupan dukungan bahan belajar dalam video pembelajaran	10

## Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Desain Pembelajaran

Petunjuk :

1. Berikan tanda (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan penilaian secara objektif.
2. Rentang penilaian yaitu :  
Ya : apabila butir instrumen dikatakan layak  
Tidak : apabila butir instrumen dikatakan tidak layak
3. Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

No	Aspek Penilaian	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Identitas mata kuliah pada video pembelajaran jelas	√		
2.	Indikator yang disampaikan atau dijelaskan pada video pembelajaran sesuai dengan capaian pembelajaran	√		
3.	Rumusan tujuan pembelajaran sesuai dengan indikator kompetensi yang ingin dicapai	√		
4.	Materi yang disampaikan atau dijelaskan pada video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran	√		

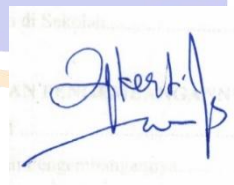


5.	Rancangan pembelajaran sudah jelas	√		
6.	Petunjuk belajar pada video pembelajaran jelas	√		
7.	Urutan penyajian materi ajar pada setiap tayangan sesuai	√		
8.	Video pembelajaran membantu mahasiswa dalam belajar	√		
9.	Penerapan strategi yang digunakan sesuai dengan pembelajaran	√		
10.	Dukungan bahan belajar dalam video pembelajaran memadai	√		

Instrumen uji kelayakan video pembelajaran untuk ahli desain pembelajaran dinyatakan :

- Layak Digunakan Tanpa Revisi
- Layak Digunakan Dengan Revisi
- Tidak Layak Digunakan

Validator/Ahli



Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd

NIP 197107111999032001

### Kisi-Kisi Instrumen Untuk Mahasiswa

Aspek Penelitian	Indikator	Nomor Butir
Manfaat	Ketertarikan pada media Pembelajaran	1, 2, 3
	Variasi belajar	4, 5, 6
	Motivasi belajar	7, 8
	Berpikir kreatif	9
	Mempermudah pembelajaran	10



## Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Mahasiswa

Petunjuk :

1. Berikan tanda (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan penilaian secara objektif.
2. Rentang penilaian yaitu :  
Ya : apabila butir instrumen dikatakan layak  
Tidak : apabila butir instrumen dikatakan tidak layak
3. Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

No	Aspek Penilaian	Relevan	Tidak Relevan	Keterangan
1.	Media ini membuat pembelajaran jadi lebih menarik	√		
2.	Media ini memberikan fokus perhatian terhadap pembelajaran	√		
3.	Media ini memberikan pembelajaran lebih efektif	√		
4.	Media ini menciptakan pembelajaran lebih menyenangkan	√		
5.	Media ini dapat menambah wawasan belajar mahasiswa	√		
6.	Media ini menambah variasi dalam pembelajaran	√		

7.	Media ini dapat menambah semangat belajar mahasiswa	√		
8.	Media ini menambah antusias mahasiswa dalam pembelajaran	√		
9.	Media ini meningkatkan kompetensi mahasiswa dalam pembelajaran tata hidang	√		
10.	Media ini menjadikan materi mudah dipahami	√		

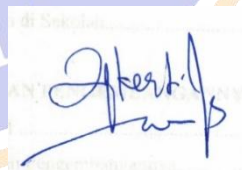
Instrumen uji kelayakan video pembelajaran untuk mahasiswa dinyatakan :

Layak Digunakan Tanpa Revisi

Layak Digunakan Dengan Revisi

Tidak Layak Digunakan

Validator/Ahli



Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd

NIP 19710711199903200

Lampiran 7. Rundown Take Video Video American Service

**SHOOTING SCRIPT**

SCENE	SHOT	NASKAH	VISUAL	AUDIO
(1) LINGKUNGAN KAMPUS TENGAH UNDIKSHA	1	<b>(Pembukaan-Intro)</b> Video Pembelajaran Sistem Pelayanan American Service Oleh : Ni Putu Dita NIM 2015081038	Logo Undiksha Logo Prodi PVS Kuliner Judul Foto Pelayanan American Service	Music pembuka
	2	<b>(Salam pembuka)</b> Om Swastyastu, Assalamualaikum Wr. Wb. Salam Sejahtera Untuk Kita Semua Shalom Nama Buddhaya Salam Harmoni	In Frame : Ni Putu Dita	Naskah
	3	<b>(Perkenalan diri)</b> Halo teman-teman, perkenalkan saya Ni Putu Dita, Mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan, di Universitas Pendidikan Ganesha	In Frame : Ni Putu Dita	Naskah
	4	Pada pembelajaran kali ini, kita akan belajar mengenai salah satu pelayanan meja (table service) yaitu American service. Dalam setiap kegiatan pembelajaran tentu memiliki tujuan pembelajaran yang diharapkan.	In Frame : Ni Putu Dita	Naskah



SCENE	SHOT	NASKAH	VISUAL	AUDIO
	5	Adapun tujuan pembelajaran pada pembelajaran ini adalah : a. Mendeskripsikan pengertian table service khususnya American service b. Kedua, mahasiswa dapat mendeskripsikan peralatan yang digunakan dalam pelayanan American service c. Dan yang terakhir, mahasiswa dapat mendemostrasikan prosedur pelaksanaan pelayanan American service.	In Frame : Ni Putu Dita	Naskah <b>Animasi</b> + <b>Dubbing</b>
(2) Laboratorium PVSK	1	American service atau yang sering disebut dengan ready on plate yaitu suatu sistem pelayanan tamu yang hidangannya sudah disiapkan diatas piring. American service umumnya sering digunakan di restoran, coffe shop, dan praktek di sekolah karena pelayanannya yang praktis sehingga memudahkan pramusaji dalam menghidangkan hidangan. Adapun ciri-ciri pelayanan American service, yaitu ; a. Hidangan sudah disiapkan diatas piring hidangan dihidangkan ke tamu. b. Semua hidangan disajikan dari sebelah kanan tamu dengan kaki sebelah kiri maju yang diikuti dengan badan serong ke kiri. (play video kaki kanan maju) c. Melakukan clear up dari sebelah kanan tamu d. Melakukan crumbing down dari sebelah kanan tamu e. Clear up bread and butter spreader dari kiri tamu.	In Frame : Ni Putu Dita	Animasi + musik instrument Dubbing
	2	<b>Personal grooming</b> a. Pastikan tangan bersih dan kuku pendek b. Memakai seragam yang bersih dan rapi c. Menggunakan Sepatu hak pendek maksimal 3 cm d. Menggunakan riasan natural e. Rambut berwarna hitam dan rapi menggunakan hairnet	Waitress	Naskah + musik instrumen

SCENE	SHOT	NASKAH	VISUAL	AUDIO
		f. Menggunakan napkin pramusaji g. Membawa pulpen. h. Menggunakan name tag		
	3	<p><b>Tools Preparation</b></p> <p>a. Furniture Bagian dari furniture yaitu peralatan besar restoran seperti meja, kursi</p> <p>b. Linen. Bagian dari linen adalah yang pertama molton, setelah molton tutupi atasnya dengan table cloth. Setelah molton dan table cloth terpasang, dan terakhir slip cloth.</p> <p>c. Table accessories, meliputi flower vase, table number, salt and paper shaker</p> <p>d. Napkin Untuk jarak napkin dengan pinggiran meja kurang lebih 2 cm atau bisa diukur dengan dua jari tangan. <b>(Shoot Zoom)</b></p> <p><b>Cutleries</b></p> <p>a. Dinner knife Note : Jarak antara cutleries dengan tepi meja kurang lebih 2cm <b>(zoom)</b></p> <p>b. Soup spoon</p> <p>c. Dessert knife</p> <p>d. Dinner fork</p> <p>e. Dessert fork</p> <p>f. Bnb plate</p> <p>g. Butter spreader</p> <p>h. Water goblet Note : water goblet tepat berada di ujung atas dinner knife</p>	Waitress	Naskah + musik instrumen

SCENE	SHOT	NASKAH	VISUAL	AUDIO
		<p><b>Material Preparations</b>            Pada kesempatan kali ini, menu yang digunakan yaitu table dhote menu. Adapun hidangan yang akan disajikan yaitu Bread and butter , appetizer, soup, main course, dan dessert            (play semua video, satu persatu)</p> <p><b>Prepare side board</b>            Sebelum melayani tamu, seorang pramusaji melakukan persiapan peralatan di side board</p>		
	4	Baik, untuk sekarang kita masuk ke tahap <b>prosedur pelayanan American service</b>	Narator	Naskah + musik instrumen
	5	<p><b>Menyambut tamu (Greeting and welcoming the guest)</b>            Waitress: “Good evening, welcome to Ganesha’s Restaurant. How may I assist you?”            Guest: “I want to dinner here with undername elis”            Waitress: “okay miss, I will check it. Please wait a moment?”            Guest: “yes”            Waitres: “excuse miss, your table number is number 2. Please follow me”</p>	Waitress & Guest	Naskah + musik instrumen
	6	<b>Mempersilahkan tamu duduk (Sitting the guest )</b>	Waitress & Guest	Naskah + musik instrumen
	7	<p><b>Laying the napkin</b>            Laying napkin dari sebelah kanan tamu</p>	Waitress & Guest	Naskah + musik instrumen

SCENE	SHOT	NASKAH	VISUAL	AUDIO
	8	<p><b>Menyajikan welcome drink</b></p> <p><b>Menuangkan air dingin ( pouring ice water)</b>            Tuang air dari sebelah kanan tamu dengan tangan kanan dan tangan kiri berada di lipat kedepan.            Tuang air pelan-pelan hingga berjarak 1 cm dengan bibir gelas. <b>Zoom</b></p>	Waitress & Guest	Naskah + musik instrumen
	9	<p><b>Presenting the menu</b>            Waitress memperkenalkan diri terlebih dahulu, dilanjutkan dengan presentasi menu hari ini.            Waitress: “excuse me, miss. Let me introduce myself, my name is Dita ass your waitress today”            Waitress: “in our restaurant we have special menu today. For appetizer we have vegetable shicken salad with sesame dressing, for the soup we have cream mushroom soup, for the main course we have chicken steak mashed potato with barbeque sauce, and for the dessert we have chocolate pudding with vla vanilla.            Elis : “I want to order one set menu for two person”            Waitress : “do you want some wine, miss ?”            Elis : no</p>	Waitress & Guest	Naskah + musik instrumen
	10	<p><b>Taking order and repeat</b>            Ulangi dengan seksama pesanan tamu            (play video saja, tanpa percakapan)</p>	Waitress & Guest	Naskah + musik instrumen



SCENE	SHOT	NASKAH	VISUAL	AUDIO
	11	<p><b>Serving bread and butter</b> Bread dan butter disajikan dari sebelah kiri tamu berlawanan dengan arah jarum jam dengan menggunakan garpu dan sendok.</p>	Waitress & Guest	Naskah + musik instrumen
	12	<p><b>Serving the order</b> Pramusaji mengambil hidangan ke kitchen atau pantry dengan menggunakan tray lalu dibawa ke side stand. Kemudian hidangan disajikan dihadapan tamu tanpa menggunakan tray/carrying plate.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Appetizer Clear up dari sebelah kanan tamu.</li> <li>Soup</li> <li>Maincourse</li> <li>Crumbing down Setelah clear up lakukan <b>crumbing down</b>. Crumbing down dilakukan untuk membersihkan remahan diatas tamu yang dilakukan dari sebelah kiri tamu. clear up bnb dan salt and peper. Lalu crumbing down. Letakkan cuttleries yang belum terpakai ke sebelahkanan tamu.</li> <li>Dessert Setelah clear up dessert. Lanjutkan dengan clear up water goblet</li> <li>Serving tea</li> </ol>	Waitress & Guest	Naskah + musik instrumen
	13	<p><b>Billing</b> Berikan bill ke tamu</p>	Waitress & Guest	Naskah + musik instrumen



SCENE	SHOT	NASKAH	VISUAL	AUDIO
	14	<p><b>Say thankyou</b>            Waitres : “thank you for coming. I hope you will come again. See you</p>	Waitress & Guest	Naskah + musik instrumen
	15	<p><b>Conclusion ( kesimpulan )</b>  <b>a. Profit ( keuntungan)</b>            - Pelayanan paling umum dan paling sering digunakan oleh penyedia jasa makanan dan minuman            - Bersifat praktis            - Pelayanan cepat  <b>b. Weakness (kelemahan)</b>            - Karena pelayanannya yang cepat dan praktis , maka tamu merasa kurang diperhatikan</p>	Narator	Naskah + musik instrumen
Kampus Tengah Undiksha	16	<p><b>Penutup</b>            Demikianlah pembelajaran mengenai sistem pelayanan <i>American Service</i> yang dapat sayang sampaikan, semoga dengan adanya video ini dapat bermanfaat bagi kita semua, khususnya bagi mahasiswa program studi Pendidikan vokasional seni kuliner dan dapat dijadikan sebagai acuan pembelajaran. Sekian dari saya, saya tutup dengan paramasantih.            Om Santih Santih Santih Om            Walaikumussalam Wr Wb            Salam Sejahtera bagi Kita Semua            Shalom            Namu Buddhaya            Salam Harmoni</p>	In frame : Ni Putu Dita	Naskah + music instrument

## Lampiran 8. Penilaian Ahli

**ANGKET UJI AHLI MEDIA****Pengembangan Media Video Pembelajaran Sistem Pelayanan *American Service* Pada  
Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**

Nama Ahli : I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd., M.Pd  
 NIP : 199503022019031006  
 Instansi :  
 Jabatan :

Petunjuk Pengisian :

- Berikan tanda (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan penilaian secara objektif.
- Rentang penilaian yaitu :
  - 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 Media**

Komponen	Indikator	Nomor Butir
Pembelajaran	Variasi belajar	1
	Mempermudah pembelajaran	2, 3
Aspek Visual Media	Kualitas warna, background, gambar	4, 5, 6
	Kejelasan gambar	7
	Keterbacaan teks	8,9
	Pencahayaan	10
	Durasi	11
Aspek Audio Media	Artikulasi suara	12
	Kejelasan suara	13, 14, 15

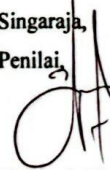


No	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1.	Media video dapat menambahkan variasi cara belajar mahasiswa	✓					
2.	Mempermudah kegiatan pembelajaran	✓					
3.	Dapat disaksikan secara berulang-ulang dengan teknik yang tepat	✓					
4.	Keserasian komposisi warna	✓					
5.	Kesesuaian warna background	✓					
6.	Kesesuaian pengambilan gambar	✓					
7.	Penyajian gambar jelas	✓					
8.	Ketepatan pemilihan jenis teks	✓					
9.	Keserasian teks dengan kecepatan video	✓					
10.	Ketepatan pencahayaan gambar	✓					
11.	Durasi waktu sesuai standar video pembelajaran	✓					
12.	Artikulasi narator terdengar jelas	✓					
13.	Suara musik sesuai dengan tampilan gambar		✓				
14.	Volume pengiring tidak mengganggu suara narator	✓					

**SARAN:**

- Pembacaan teks di-kurangi
- Noise suara aktor
- Credits di-sesuaikan

Singaraja,  
Penilai,



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

## ANGKET UJI AHLI MEDIA

### Pengembangan Media Video Pembelajaran Sistem Pelayanan *American Service* Pada

#### Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

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

NIP : 197403162006042001

Instansi :

Jabatan :

Petunjuk Pengisian :

1. Berikan tanda (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan penilaian secara objektif.
2. Rentang penilaian yaitu :
  - SS : Sangat Setuju
  - S : Setuju
  - CS : Cukup Setuju
  - TS : Tidak Setuju
  - STS : Sangat Tidak Setuju
3. Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

#### Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Media

Komponen	Indikator	Nomor Butir
Pembelajaran	Variasi belajar	1
	Mempermudah pembelajaran	2, 3
Aspek Visual Media	Kualitas warna, background, gambar	4, 5, 6
	Kejelasan gambar	7
	Keterbacaan teks	8,9
	Pencahayaan	10
	Durasi	11
Aspek Audio Media	Artikulasi suara	12
	Kejelasan suara	13, 14, 15

No	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1.	Media video dapat menambahkan variasi cara belajar mahasiswa		√				
2.	Mempermudah kegiatan pembelajaran	√					
3.	Dapat disaksikan secara berulang-ulang dengan teknik yang tepat	√					
4.	Keserasian komposisi warna	√					
5.	Kesesuaian warna background	√					
6.	Kesesuaian pengambilan gambar	√					
7.	Penyajian gambar jelas	√					
8.	Ketepatan pemilihan jenis teks	√					
9.	Keserasian teks dengan kecepatan video	√					
10.	Ketepatan pencahayaan gambar	√					
11.	Durasi waktu sesuai standar video pembelajaran		√				
12.	Artikulasi narator terdengar jelas		√				
13.	Suara musik sesuai dengan tampilan gambar	√					
14.	Volume pengiring tidak mengganggu suara narator		√				

**SARAN:**

1. Volume musik dikecilkan suaranya agar suara terdengar jelas

Singaraja, 9 Oktober 2024

Penilai,



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

NIP. 197403162006042001



**ANGKET UJI AHLI MATERI**

**Pengembangan Media Video Pembelajaran Sistem Pelayanan *American Service* Pada  
Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**

Nama Ahli : Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si  
 NIP : 196504191990032001  
 Instansi : Iradi PKK - FTK Undiksha  
 Jabatan : Dosen Pengampu MK Tata Hidang  
 (Asesor Tata Hidang)

Petunjuk Pengisian :

1. Berikan tanda (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan penilaian secara objektif.
2. Rentang penilaian yaitu :
  - SS : Sangat Setuju
  - S : Setuju
  - CS : Cukup Setuju
  - TS : Tidak Setuju
  - STS : Sangat Tidak Setuju
3. Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

**Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Materi**

Aspek Penelitian	Indikator	Nomor Butir
Relevansi materi dengan silabus	Kesesuaian materi dengan RPS	1
	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	2
Kualitas materi	Kejelasan materi	3, 4
	Kejelasan teknik	5
	Kemudahan untuk dipahami	6
	Kelengkapan referensi	7
	Kejelasan bahasa	8, 9
Bahasa	Pengalaman belajar	10
Manfaat	Motivas belajar	11

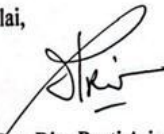
No	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1.	Materi yang disajikan sesuai dengan RPS	✓					
2.	Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓					
3.	Kejelasan penyajian materi	✓					
4.	Keakuratan konsep yang disajikan	✓					
5.	Ketepatan urutan teknik yang disajikan	✓					
6.	Kemudahan dalam memahami instruksi pembelajaran dalam media video pembelajaran	✓					
7.	Referensi materi dalam media video pembelajaran sesuai dengan bidangnya	✓					
8.	Penggunaan bahasa yang mudah dimengerti oleh mahasiswa	✓					
9.	Keefektifan bahasa yang digunakan	✓					
10.	Meningkatkan minat belajar mahasiswa		✓				
11.	Memberikan pengalaman belajar baru bagi mahasiswa		✓				

**SARAN:**

Materi sudah sesuai, tetapi minat dan pengalaman belajar siswa sangat tergantung kondisi siswa tsb.

Singaraja,

Penilai,



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si  
NIP. 196504191990032001

### ANGKET UJI AHLI MATERI

#### Pengembangan Media Video Pembelajaran Sistem Pelayanan *American Service* Pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Nama Ahli : Dr. Ni Wayan Sukerti. S.Pd., M.Pd

NIP : 197107111999032001

Instansi :

Jabatan :

Petunjuk Pengisian :

1. Berikan tanda (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan penilaian secara objektif.
2. Rentang penilaian yaitu :
  - SS : Sangat Setuju
  - S : Setuju
  - CS : Cukup Setuju
  - TS : Tidak Setuju
  - STS : Sangat Tidak Setuju
3. Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

#### Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Materi

Aspek Penelitian	Indikator	Nomor Butir
Relevansi materi dengan silabus	Kesesuaian materi dengan RPS	1
	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	2
Kualitas materi	Kejelasan materi	3, 4
	Kejelasan teknik	5
	Kemudahan untuk dipahami	6
	Kelengkapan referensi	7
	Kejelasan bahasa	8, 9
Bahasa	Pengalaman belajar	10
Manfaat	Motivas belajar	11

No	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1.	Materi yang disajikan sesuai dengan RPS	✓					
2.	Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓					
3.	Kejelasan penyajian materi	✓					
4.	Keakuratan konsep yang disajikan	✓					
5.	Ketepatan urutan teknik yang disajikan		✓				
6.	Kemudahan dalam memahami instruksi pembelajaran dalam media video pembelajaran		✓				
7.	Referensi materi dalam media video pembelajaran sesuai dengan bidangnya		✓				
8.	Penggunaan bahasa yang mudah dimengerti oleh mahasiswa	✓					
9.	Keefektifan bahasa yang digunakan	✓					
10.	Meningkatkan minat belajar mahasiswa		✓				
11.	Memberikan pengalaman belajar baru bagi mahasiswa	✓					

**SARAN:**


Perin pd bagian presentis menu - menu & takin order

.....

.....

.....

Singaraja,  
Penilai,



Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd  
NIP. 197107111999032001



**ANGKET UJI AHLI DESAIN PEMBELAJARAN**  
**Pengembangan Media Video Pembelajaran Sistem Pelayanan *American Service* Pada**  
**Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**

---

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

NIP : 199503022019031006

Instansi :

Jabatan :

Petunjuk Pengisian :

1. Berikan tanda (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan penilaian secara objektif.
2. Rentang penilaian yaitu :
  - SS : Sangat Setuju
  - S : Setuju
  - CS : Cukup Setuju
  - TS : Tidak Setuju
  - STS : Sangat Tidak Setuju
3. Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

**Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli Desain**  
**Pembelajaran**

Aspek Penelitian	Indikator	Nomor Butir
Kurikulum	1. Kejelasan identitas mata kuliah	1
	2. Kesesuaian indikator dengan capaian pembelajaran	2
	3. Kesesuaian alur tujuan pembelajaran dengan indikator	3
	4. Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	4
Metode	1. Kejelasan rancangan pembelajaran	5
	2. Kejelasan petunjuk belajar	6
	3. Kesesuaian urutan penyajian materi ajar	7
	4. Video pembelajaran membantu mahasiswa dalam belajar	8
	5. Ketepatan penerapan strategi belajar	9
	6. Kecukupan dukungan referensi bahan belajar dalam video pembelajaran	10



No	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1.	Identitas mata kuliah pada video pembelajaran jelas	✓					
2.	Indikator yang disampaikan atau dijelaskan pada video pembelajaran sesuai dengan capaian pembelajaran	✓					
3.	Rumusan tujuan pembelajaran sesuai dengan indikator kompetensi yang ingin dicapai	✓					
4.	Materi yang disampaikan atau dijelaskan pada video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓					
5.	Rancangan pembelajaran sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓					
6.	Petunjuk belajar pada video pembelajaran jelas	✓					
7.	Urutan penyajian materi ajar pada setiap tayangan sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓					
8.	Video pembelajaran membantu mahasiswa dalam belajar	✓					
9.	Penerapan strategi yang digunakan sesuai dengan pembelajaran	✓					
10.	Dukungan bahan belajar dalam video pembelajaran memadai	✓					

**SARAN:**

- Petunjuk Pembelajaran ditambahkan

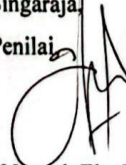
.....

.....

.....

Singaraja

Penilai



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

**ANGKET UJI AHLI DESAIN PEMBELAJARAN**  
**Pengembangan Media Video Pembelajaran Sistem Pelayanan *American Service* Pada**

**Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**

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

NIP : 197403162006042001

Instansi :

Jabatan :

Petunjuk Pengisian :

1. Berikan tanda (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan penilaian secara objektif.
2. Rentang penilaian yaitu :
  - SS : Sangat Setuju
  - S : Setuju
  - CS : Cukup Setuju
  - TS : Tidak Setuju
  - STS : Sangat Tidak Setuju
3. Saran dan Kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan.

**Kisi-Kisi Instrumen Uji Kelayakan Video Pembelajaran untuk Ahli  
Desain Pembelajaran**

Aspek Penelitian	Indikator	Nomor Butir
Kurikulum	5. Kejelasan identitas mata kuliah	1
	6. Kesesuaian indikator dengan capaian pembelajaran	2
	7. Kesesuaian alur tujuan pembelajaran dengan indikator	3
	8. Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	4
Metode	7. Kejelasan rancangan pembelajaran	5
	8. Kejelasan petunjuk belajar	6
	9. Kesesuaian urutan penyajian materi ajar	7
	10. Video pembelajaran membantu mahasiswa dalam belajar	8
	11. Ketepatan penerapan strategi belajar	9
	12. Kecukupan dukungan referensi bahan belajar dalam video pembelajaran	10

No	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1.	Identitas mata kuliah pada video pembelajaran jelas	√					
2.	Indikator yang disampaikan atau dijelaskan pada video pembelajaran sesuai dengan capaian pembelajaran	√					
3.	Rumusan tujuan pembelajaran sesuai dengan indikator kompetensi yang ingin dicapai	√					
4.	Materi yang disampaikan atau dijelaskan pada video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran	√					
5.	Rancangan pembelajaran sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran	√					
6.	Petunjuk belajar pada video pembelajaran jelas	√					
7.	Urutan penyajian materi ajar pada setiap tayangan sesuai dengan tujuan pembelajaran	√					
8.	Video pembelajaran membantu mahasiswa dalam belajar		√				
9.	Penerapan strategi yang digunakan sesuai dengan pembelajaran		√				
10.	Dukungan bahan belajar dalam video pembelajaran memadai		√				

**SARAN:**

1. Tampilan judul kurang menarik, sebaiknya penulisanya lebih menarik dan tidak terkesan kaku, diberi warna background.
2. Di video kaki kanan yang maju, sedangkan di teks kaki kiri
3. Taplaknya di setrika dulu, kelihatan tidak estetik
4. Teks tidak terlihat jelas, karena warna teks hampir sama dengan latar
5. Masukkan nama pembimbing di penulis naskah

Singaraja, 9 Oktober 2024

Penilai,



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

Masukan

1. Di video kaki kanan yang maju, sedangkan di teks kaki kiri

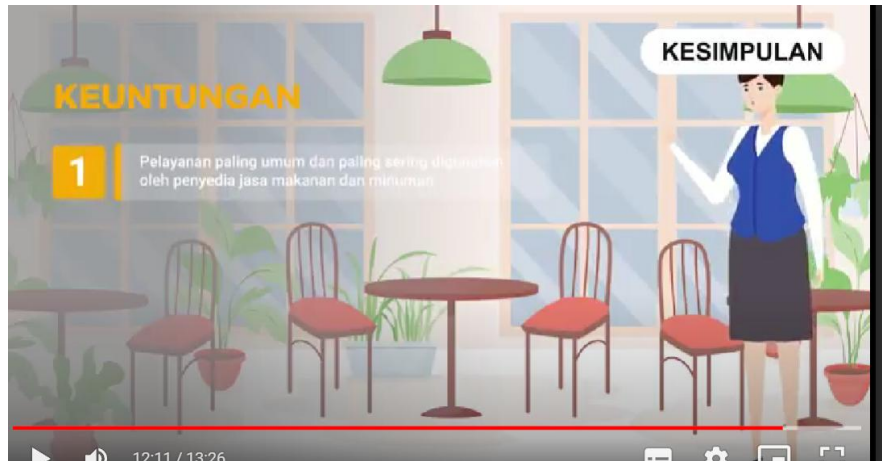


2. Taplaknya di setrika dulu, kelihatan tidak estetik

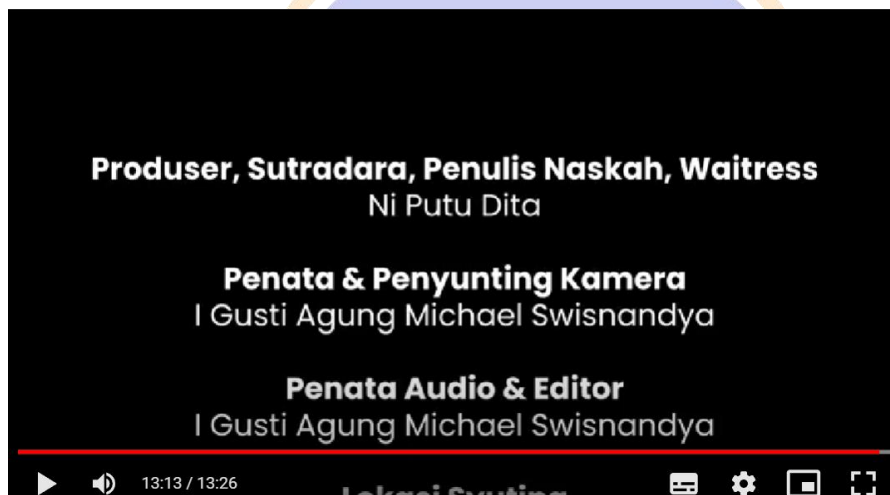


3. Teks tidak terlihat jelas, karena warna teks hampir sama dengan latar





4. Masukkan nama pembimbing di penulis naskah



5. Buat yang lebih menarik

## Video Pembelajaran "Sistem Pelayanan American Service"



Oleh:  
Ni Putu Dita  
NIM. 2015081038



## Lampiran 9. Hasil Respon Mahasiswa

Nama Mahasiswa

30 jawaban

Putu Ardian Pratama Putra

Luh Komang Yunitaningsih

I Komang Narayana

I Made Yoga Sastrawan

Ni Kadek Rani Andari

Kadek Winda Cahyani

Kadek Lina Sukasri Putri

Tiara Br Tambunan

NIM

30 jawaban

2115081031

2115081035

2115081013

2115081008

2115081014

2115081019

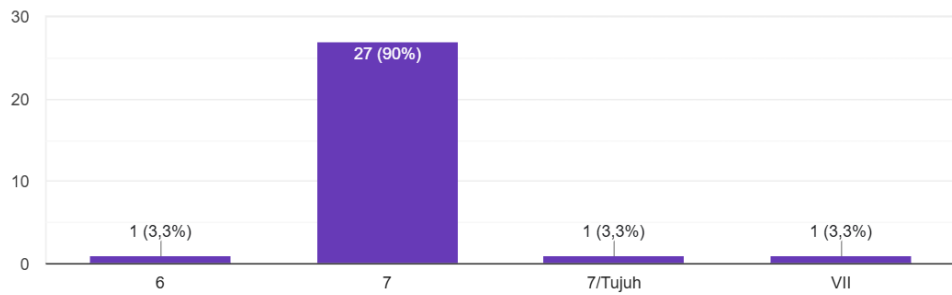
2115081052

INDIKSHA

Semester

[Salin diagram](#)

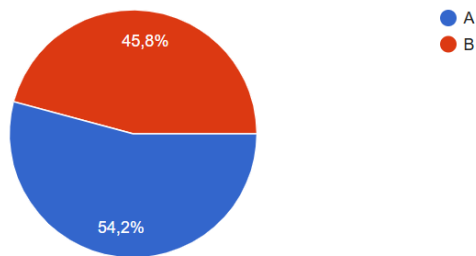
30 jawaban



Kelas

[Salin diagram](#)

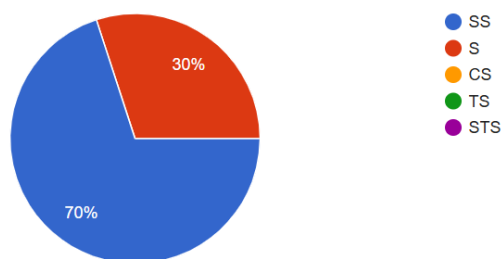
24 jawaban



Media ini membuat pembelajaran jadi lebih menarik

[Salin diagram](#)

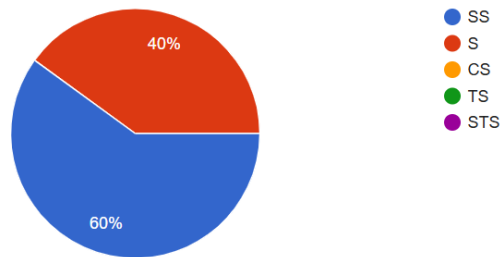
30 jawaban



Media ini memberikan fokus perhatian terhadap pembelajaran

[Salin diagram](#)

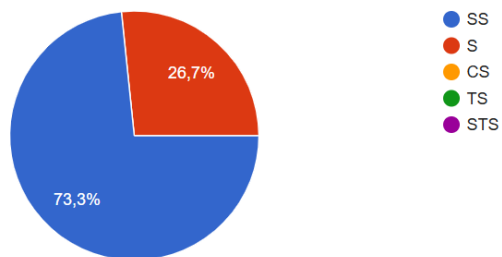
30 jawaban



Media ini memberikan pembelajaran lebih efektif

[Salin diagram](#)

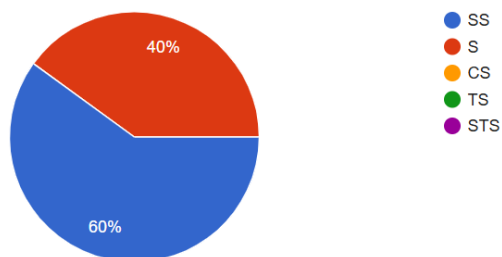
30 jawaban



Media ini menciptakan pembelajaran lebih menyenangkan

[Salin diagram](#)

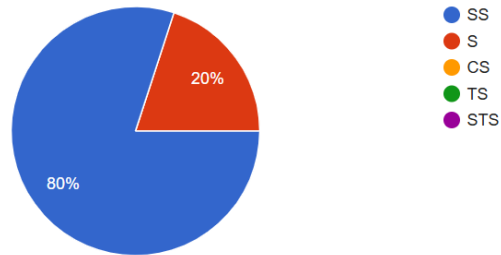
30 jawaban



Media ini dapat menambah wawasan belajar mahasiswa mengenai sistem pelayanan *American service*

[Salin diagram](#)

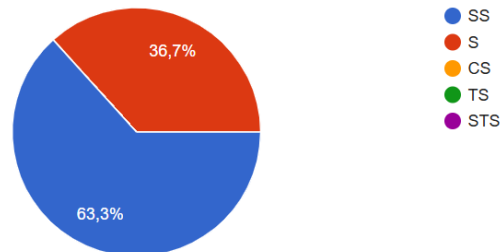
30 jawaban



Media ini menambah variasi dalam pembelajaran

[Salin diagram](#)

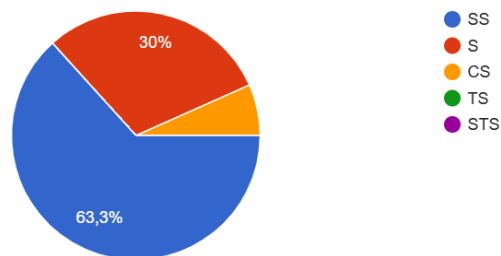
30 jawaban



Media ini dapat menambah semangat belajar mahasiswa

[Salin diagram](#)

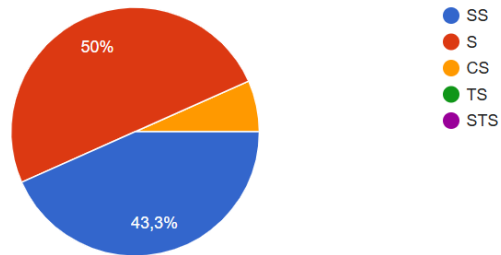
30 jawaban



Media ini meningkatkan kompetensi mahasiswa dalam pembelajaran tata hidang

[Salin diagram](#)

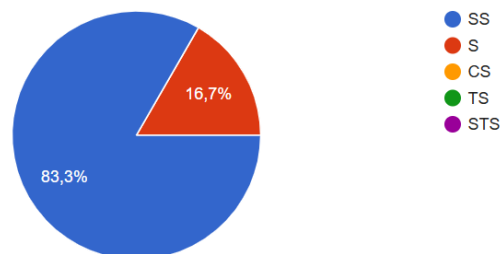
30 jawaban



Media ini menjadikan materi mudah dipahami

[Salin diagram](#)

30 jawaban





## Saran

23 jawaban

-

Video pembelajaran sudah cukup baik dan menarik

Media yang dibuat sudah bagus.

Sudah sangat bagus 👍

Variasi video sudah dibuat dengan sangat menarik, dan mungkin hanya perlu di tingkatkan pada beberapa grafik animasi. Diharapkan ada lebih banyak lagi video pembelajaran yg dibuat pada materi F&B service kedepannya.

Sebaiknya menciptakan suasana belajar yang menyenangkan

Tidak ada

Media sangat menarik dan mudah dipahami. Kedepan perlu adanya peningkatan penggunaan media pembelajaran untuk materi materi selanjutnya.

Media bagus, relevan, dan efektif untuk kebutuhan pembelajaran

Pengembangan media sudah sangat menarik dan akan menambah wawasan tata hidang khususnya dalam praktikum

Tidak ada saran, sangat bagus dalam media pembelajaran dan mempermudah mahasiswa memahami materi yang akan dipelajari

Lebih banyak materi lagi supaya materi tata hidang lebih mudah di pahami siswa

Saran saya pas bagian penjelasan musiknya dikecilkan sedikit. Biar suara naratornya lebih kedengaran. Terima kasih

Video pembelajaran sangat membantu dalam memahami materi, dan sangat menarik. Adapun saran yang dapat diberikan yaitu background latar kata terlalu gelap sehingga kata atau kalimatnya menjadi sedikit sulit terlihat, mungkin bisa menggunakan warna yang lebih muda. Sekian terima kasih

Sudah sangat bagus,

Media Pembelajaran sudah cukup bagus dan mudah dipahami

Setelah saya menonton video tersebut, video pembelajaran yang dibuat menarik dan mudah dipahami

Video pembelajaran ini sangat bermanfaat , semoga video ini kedepannya bisa menjadi lebih baik lagi dan lebih menarik agar pembelajar lebih semangat lagi untuk menambah wawasan.

## RIWAYAT HIDUP



Ni Putu Dita lahir di Tanjung Pinang pada tanggal 2 April 2002. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak Putu Radita dan Ibu Desmawati Simanjuntak. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Penulis beralamat di Banjar Dinas Pohkembar, Desa Tukadsumaga, Kecamatan Gerokgak, Kabupaten Buleleng. Penulis menyelesaikan Pendidikan dasar di SD Triamerta dan lulus pada tahun 2014. Kemudian melanjutkan pendidikannya di SMP Triamerta dan lulus pada tahun 2017. Pada tahun 2020 penulis lulus dari SMK Pariwisata Triatma Jaya Singaraja, kemudian melanjutkan Pendidikan S1 Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner pada tahun 2020 dan sampai dengan penulisan skripsi saat ini, penulis masih terdaftar aktif sebagai mahasiswa S1 Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

