



Lampiran 1. Instrumen Penelitian (Kusioner)

INSTRUMEN PENELITIAN UNTUK KEPENTINGAN PENYELESAIAN STUDI S2 MAGISTER PROGRAM STUDI ADMINISTRASI PENDIDIKAN PROGRAM PASCASARJANA UNDIKSHA

JUDUL PENELITIAN

EVALUASI PENERAPAN MODEL PEMBELAJARAN TEFA (TEACHING
FACTORY) UNTUK SISWA XI TATA BOGA DI SMK NEGERI 4 BANGLI

A. Identitas Responden Dan Petunjuk Pengisian Angket

1. IDENTITAS RESPONDEN

Nama	:	
Jenis Kelamin	:	<input type="checkbox"/> Laki-Laki,	<input type="checkbox"/> Perempuan
Jabatan	:		

2. CATATAN PENTING

- a. Kuesioner ini hanya untuk kepentingan penelitian dalam rangka penyelesaian studi S2 Pascasarjana Undiksha di Singaraja Bali.
- b. Data atau informasi yang Bapak/Ibu isikan di kuesioner ini sama sekali tidak ada hubungan atau pengaruh terhadap nilai kinerja DP3 di instansi tempat Bapak/Ibu bertugas.
- c. Untuk itu, dimohon dengan sangat hormat agar kuesioner diisi secara jujur menuruti kata hati, sesuai apa yang dialami dan dirasakan sampai saat ini.

3. PETUNJUK PENGISIAN ANGKET

- a. Bacalah setiap pernyataan dengan teliti dan seksama!
- b. Jawablah pernyataan dengan memilih salah satu dari 5 alternatif jawaban!

- c. Berilah tanda centang (\surd) pada salah satu jawaban pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan pendapat Bapak/Ibu!
- d. Jawaban yang Bapak/Ibu berikan tidak ada unsur penilaian dan tidak ada hubungannya dengan karir Bapak/Ibu, sehingga dimohonkan untuk menjawab sejujur-jujurnya.
- e. Keterangan Alternatif Jawaban Sifatnya Positif:
- SS = Sangat Setuju; jika frekuensi suatu pernyataan, menurut kenyataan yang Bapak/Ibu rasakan ada pada persentase 75% - 100%
- S = Setuju; jika frekuensi suatu pernyataan, menurut kenyataan yang Bapak/Ibu rasakan ada pada persentase 50% - 75%
- TS = Tidak Setuju; jika frekuensi suatu pernyataan, menurut kenyataan yang Bapak/Ibu rasakan ada pada persentase 25% - 50%
- STS = Sangat Tidak Setuju; jika frekuensi suatu pernyataan, menurut kenyataan yang Bapak/Ibu rasakan ada pada persentase 0% s/d 25%
- f. Keterangan Alternatif Jawaban Sifatnya Negatif:
- STS = Sangat Tidak Setuju; jika frekuensi suatu pernyataan, menurut kenyataan yang Bapak/Ibu rasakan ada pada persentase 75% - 100%
- TS = Tidak Setuju; jika frekuensi suatu pernyataan, menurut kenyataan yang Bapak/Ibu rasakan ada pada persentase 50% - 75%
- S = Setuju; jika frekuensi suatu pernyataan, menurut kenyataan yang Bapak/Ibu rasakan ada pada persentase 25% - 50%
- SS = Sangat Setuju; jika frekuensi suatu pernyataan, menurut kenyataan yang Bapak/Ibu rasakan ada pada persentase 0% s/d 25%

B. Kisi-Kisi Instrumen

Variabel	Indikator	No. Butir	Jumlah
Context	Kebijakan Pimpinan	1,2,3	3
	Visi,Misi, dan Tujuan	4,5,6	3
	Kebutuhan Kompetensi SDM	7,8	2
Input	Struktur Organisasi	9,10	2
	Kesiapan Kemampuan Tenaga Kependidikan	11,12	2
	Kesiapan Kemampuan Siswa	13,14,15	3
	Pendanaan	16,17	2
	Fasilitas Fisik	18	1
	Kelengkapan Administrasi	19,20	2
Process	Pengenalan program kepada tenaga pendidikan	21,22	2
	Pengenalan program kepada siswa	23,24	2
	Pengelolaan pendanaan	25,26	2
Product	Hasil Belajar	27,28	2
	Hasil Kreatifitas TEFA	29,30	2

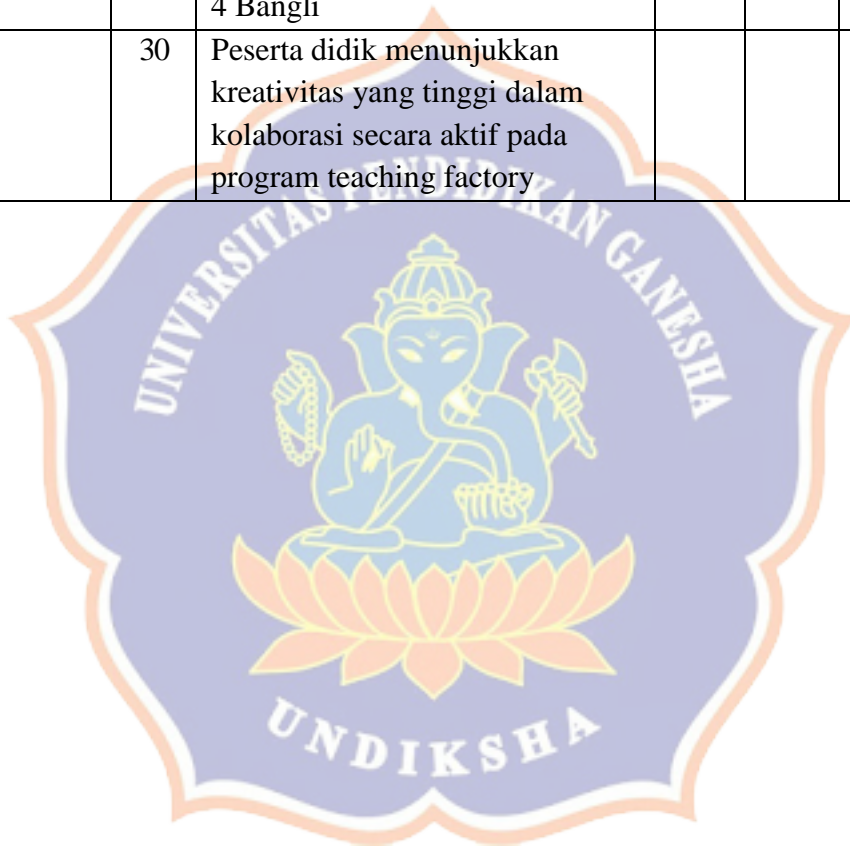
C. Instrumen

VARIABEL	NO	PERNYATAAN	PILIHAN JAWABAN			
			SS	S	TS	STS
<i>Context</i>	1	Pelaksanaan sistem <i>teaching factory</i> di SMKN 4 Bangli sesuai dengan kebijakan pimpinan				
	2	Pelaksanaan sistem <i>teaching factory</i> di SMKN 4 Bangli memiliki landasan hukum yang jelas Pelaksanaan sistem e-rapor memiliki landasan hukum yang jelas				
	3	Pelaksanaan sistem <i>teaching factory</i> tidak sesuai dengan landasan hukum yang berlaku Pelaksanaan sistem e-rapor memiliki landasan hukum yang jelas				
	4	Pelaksanaan sistem <i>teaching factory</i> di SMKN 4 Bangli memiliki visi yang jelas				

	5	Pelaksanaan sistem <i>teaching factory</i> di SMKN 4 Bangli memiliki misi yang jelas				
	6	Pelaksanaan sistem <i>teaching factory</i> di SMKN 4 Bangli tidak memiliki tujuan yang jelas				
	7	Pengelola sistem <i>teaching factory</i> di SMKN 4 Bangli tidak memiliki kualifikasi akademik yang sesuai dengan bidangnya				
	8	Pengelola sistem <i>teaching factory</i> di SMKN 4 Bangli merupakan tenaga ahli yang sangat kompeten pada bidangnya				
Input	9	Struktur organisasi pengelola pelaksanaan sistem <i>teaching factory</i> di SMKN 4 Bangli sudah tersusun dengan jelas				
	10	Struktur organisasi pengelola pelaksanaan sistem <i>teaching factory</i> di SMKN 4 Bangli belum disosialisasikan dengan baik				
	11	Kesiapan dan kemampuan tenaga kependidikan dalam pelaksanaan sistem <i>teaching factory</i> di SMKN 4 Bangli sudah baik				
	12	Guru belum memiliki kompetensi yang memadai dalam melaksanakan <i>teaching factory</i>				
	13	Kesiapan peserta didik dalam memahami alur pelaksanaan <i>teaching factory</i> sudah baik				
	14	Peserta didik memiliki kompetensi yang baik dalam melaksanakan <i>teaching factory</i>				
	15	Dukungan dari seluruh warga sekolah terhadap pengembangan <i>teaching factory</i> sangat diperlukan				
	16	Pendanaan untuk pelaksanaan <i>teaching factory</i> SMKN 4 Bangli				

		belum memadai				
	17	Pelaksanaan teaching factory SMKN 4 Bangli tidak menghadapi kendala yang berarti pada aspek pendanaan				
	18	Fasilitas pendukung program teaching factory SMKN 4 Bangli sangat memadai				
	19	Pelaksanaan program teaching factory SMKN 4 Bangli telah memiliki pedoman yang jelas				
	20	Pelaksanaan teaching factory SMKN 4 Bangli belum berpedoman pada SK penugasan dari Kepala Sekolah				
Process	21	Pelaksanaan teaching factory SMKN 4 Bangli belum disosialisasikan dengan baik				
	22	Tenaga kependidikan dan peserta didik belum sepenuhnya memahami pelaksanaan teaching factory SMKN 4 Bangli dengan baik				
	23	Langkah-langkah penggunaan teaching factory SMKN 4 Bangli tidak mudah dilaksanakan				
	24	Tenaga kependidikan dan peserta didik diberikan pelatihan dalam pelaksanaan program teaching factory				
	25	Sistem operasional pelaksanaan teaching factory SMKN 4 Bangli mudah dipahami				
	26	Memahami alur kerja teaching factory SMKN 4 Bangli membutuhkan waktu yang cukup lama				
Product	27	Kualitas produk yang dihasilkan melalui program teaching factory sudah sesuai dengan harapan				

	28	Program teaching factory meningkatkan kepercayaan diri peserta didik dalam mengembangkan minat berwirausaha				
	29	Guru dan peserta didik berkolaborasi secara aktif dalam mengembangkan produk melalui program teaching factory SMKN 4 Bangli				
	30	Peserta didik menunjukkan kreativitas yang tinggi dalam kolaborasi secara aktif pada program teaching factory				



Lampiran 2. Data Hasil Analisis Uji Validitas

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Squared Multiple Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Item1	88.13	24.306	.522	.	.759
Item2	88.03	25.257	.446	.	.766
Item3	87.91	28.088	.327	.	.786
Item4	87.94	27.286	.302	.	.779
Item5	87.84	27.749	.306	.	.778
Item6	87.88	27.210	.375	.	.776
Item7	87.97	27.580	.321	.	.783
Item8	87.91	27.184	.349	.	.775
Item11	88.03	26.160	.360	.	.778
Item15	87.84	27.555	.412	.	.776
Item16	87.91	26.217	.496	.	.767
Item17	88.00	23.742	.565	.	.755
Item18	87.91	26.088	.530	.	.766
Item20	87.91	27.636	.301	.	.779
Item21	88.25	24.903	.411	.	.768
Item22	88.28	22.015	.640	.	.747
Item23	87.84	27.491	.447	.	.775
Item24	88.13	25.597	.372	.	.779
Item25	87.91	27.959	.358	.	.784
Item26	87.97	26.483	.328	.	.779
Item27	88.38	22.048	.607	.	.750
Item28	87.97	26.289	.359	.	.777
Item29	87.88	28.758	.340	.	.791
Item30	87.91	27.249	.333	.	.778

Lampiran 3. Data Hasil Analisis Uji Reliabilitas

Reliability Statistics	
Cronbach's Alpha	N of Items
.781	30

Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian

1. Sosialisasi Sistem Pelaksanaan *Teaching factory* di SMK Negeri 4 Bangli



2. Penyusunan Modu Kewirausahaan



3. Dokumentasi Kegiatan Pelaksanaan Tefa



Lampiran 5. Visi dan Misi *Teaching factory* Kuliner SMK Negeri 4 Bangli

a. VISI

Mencetak siswa menjadi wirausaha mandiri di bidang kuliner

b. MISI

1. Mengembangkan potensi siswa sebagai wirausaha kuliner yang kreatif, inovatif dan memiliki ketrampilan yang dibutuhkan untuk sukses di industri kuliner
2. Menjembatani teori yang dipelajari di kelas dengan praktik nyata di dunia usaha kuliner, sehingga siswa siap menghadapi tantangan bisnis kuliner
3. Mencetak lulusan yang memiliki jiwa kewirausahaan yang kuat, mandiri, tangguh, dan berorientasi pada hasil
4. Kontribusi aktif dalam mengembangkan UMKM kuliner di wilayah ini melalui pengembangan sumber daya manusia berkualitas
5. Melestarikan dan mengembangkan kuliner lokal serta menciptakan produk kuliner yang bernilai tambah dan berdaya saing
6. Membekali siswa dengan pengetahuan tentang manajemen bisnis kuliner, pemasaran, dan keuangan sehingga mampu mengelola usaha kuliner secara professional

Lampiran 6. Profil/Ciri SMK *Teaching factory* yang dicoba diterapkan di SMK Negeri 4 Bangli

1. Lingkungan, suasana, tatakelola dan aturan sekolah khususnya di workshop/bengkel telah dikondisikan sesuai dengan standar DUDI atau tempat kerja/usaha sebenarnya



2. Pembelajaran telah menggunakan perangkat /instrument/format untuk melakukan kegiatan/aktifitas produksi barang dan atau jasa standar DUDI atau tempat kerja/usaha

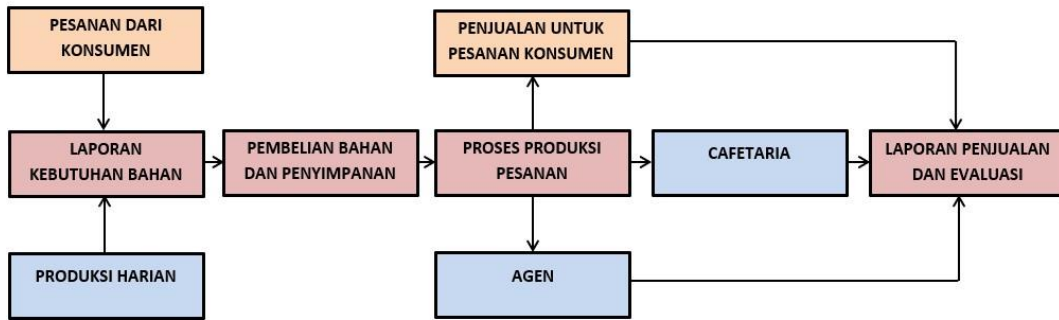




GOVERNMENT OF BALI
 PEMERINTAH PROVINSI BALI
 Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga
 SMK NEGERI 4 BANGLI
 Jalan Nusantara Kubu Bangli, Telepon (0366) 91380.
 Email : smkn4bangli_2012@yahoo.com



ALUR KERJA PRODUKSI TEFA JURUSAN KULINER SMKN 4 BANGLI



Lampiran 7. Hasil perhitungan ZScore dan TScore secara Context, Input, Process dan Product

Context								Input								Process								Product							
No R s p	S ko r (X)	M	X - M	S D	Sk or -Z	Sk or T	Arah Sk or T (+, -)	No R s p	S ko r (X)	M	X - M	S D	Sk or -Z	Sk or T	Arah Sk or T (+, -)	No R s p	S ko r (X)	M	X - M	S D	Sk or -Z	Sk or T	Arah Sk or T (+, -)	No R s p	S ko r (X)	M	X - M	S D	Sk or -Z	Sk or T	Arah Sk or T (+, -)
1	28	25.64	2.36	3.54	0.67	56.67	+	1	42	41.87	0.13	3.00	0.04	50.43	+	1	20	18.74	1.26	2.62	0.48	54.79	+	1	12	12.87	-0.87	1.56	-0.56	44.39	-
2	22	25.64	-3.64	3.54	-1.03	39.73	-	2	42	41.87	0.13	3.00	0.04	50.43	+	2	19	18.74	0.26	2.62	0.10	50.97	+	2	10	12.87	-2.87	1.56	-1.85	31.53	-
3	20	25.64	-5.64	3.54	-1.59	34.08	-	3	44	41.87	2.13	3.00	0.71	57.10	+	3	15	18.74	-3.74	2.62	-1.43	35.72	-	3	15	12.87	2.13	1.56	1.37	63.68	+
4	31	25.64	5.36	3.54	1.51	65.14	+	4	48	41.87	6.13	3.00	2.04	70.44	+	4	20	18.74	1.26	2.62	0.48	54.79	+	4	12	12.87	-0.87	1.56	-0.56	44.39	-
5	21	25.64	-4.64	3.54	-1.31	36.90	-	5	41	41.87	-0.87	3.00	-0.29	47.09	-	5	15	18.74	-3.74	2.62	-1.43	35.72	-	5	10	12.87	-2.87	1.56	-1.85	31.53	-
6	28	25.64	2.36	3.54	0.67	56.67	+	6	39	41.87	-2.87	3.00	-0.96	40.42	-	6	19	18.74	0.26	2.62	0.10	50.97	+	6	12	12.87	-0.87	1.56	-0.56	44.39	-
7	27	25.64	1.36	3.54	0.38	53.85	+	7	43	41.87	1.13	3.00	0.38	53.76	+	7	19	18.74	0.26	2.62	0.10	50.97	+	7	14	12.87	1.13	1.56	0.73	57.25	+
8	26	25.64	0.36	3.54	0.10	51.02	+	8	39	41.87	-2.87	3.00	-0.96	40.42	-	8	17	18.74	-1.74	2.62	0.67	43.35	-	8	13	12.87	0.13	1.56	0.08	50.82	+
9	24	25.64	-1.64	3.54	-0.46	45.37	-	9	41	41.87	-0.87	3.00	-0.29	47.09	-	9	21	18.74	2.26	2.62	0.86	58.60	+	9	12	12.87	-0.87	1.56	-0.56	44.39	-
10	27	25.64	1.36	3.54	0.38	53.85	+	10	41	41.87	-0.87	3.00	-0.29	47.09	-	10	23	18.74	4.26	2.62	1.62	66.23	+	10	13	12.87	0.13	1.56	0.08	50.82	+

1 1	27	25.64	1.36	3.54	0.38	53.85	+
1 2	27	25.64	1.36	3.54	0.38	53.85	+
1 3	19	25.64	-6.64	3.54	1.87	31.25	-
1 4	24	25.64	-1.64	3.54	0.46	45.37	-
1 5	27	25.64	1.36	3.54	0.38	53.85	+
1 6	27	25.64	1.36	3.54	0.38	53.85	+
1 7	30	25.64	4.36	3.54	1.23	62.32	+
1 8	23	25.64	-2.64	3.54	0.75	42.55	-
1 9	27	25.64	1.36	3.54	0.38	53.85	+
2 0	24	25.64	-1.64	3.54	0.46	45.37	-
2 1	19	25.64	6.64	3.54	1.87	31.25	-
2 2	31	25.64	5.36	3.54	1.51	65.14	+
2 3	27	25.64	1.36	3.54	0.38	53.85	+
2 4	27	25.64	1.36	3.54	0.38	53.85	+
2 5	30	25.64	4.36	3.54	1.23	62.32	+

1 1	42	41.87	0.13	3.00	0.04	50.43	+
1 2	35	41.87	-6.87	3.00	-2.29	27.07	-
1 3	47	41.87	5.13	3.00	1.71	67.11	+
1 4	45	41.87	3.13	3.00	1.04	60.44	+
1 5	43	41.87	1.13	3.00	0.38	53.76	+
1 6	48	41.87	6.13	3.00	2.04	70.44	+
1 7	38	41.87	-3.87	3.00	-1.29	37.08	-
1 8	38	41.87	-3.87	3.00	-1.29	37.08	-
1 9	46	41.87	4.13	3.00	1.38	63.77	+
2 0	43	41.87	1.13	3.00	0.38	53.76	+
2 1	40	41.87	-1.87	3.00	-0.62	43.75	-
2 2	44	41.87	2.13	3.00	0.71	57.10	+
2 3	38	41.87	-3.87	3.00	-1.29	37.08	-
2 4	36	41.87	-5.87	3.00	-1.96	30.41	-
2 5	41	41.87	0.87	3.00	0.29	47.09	-

1 1	24	18.74	5.26	2.62	2.00	70.04	+
1 2	19	18.74	0.26	2.62	0.10	50.97	+
1 3	17	18.74	-1.74	2.62	-0.67	43.35	-
1 4	17	18.74	-1.74	2.62	-0.67	43.35	-
1 5	20	18.74	1.26	2.62	0.48	54.79	+
1 6	18	18.74	0.26	2.62	-0.28	47.16	-
1 7	20	18.74	1.26	2.62	0.48	54.79	+
1 8	20	18.74	1.26	2.62	0.48	54.79	+
1 9	17	18.74	-1.74	2.62	-0.67	43.35	-
2 0	23	18.74	4.26	2.62	1.62	66.23	+
2 1	23	18.74	4.26	2.62	1.62	66.23	+
2 2	20	18.74	1.26	2.62	0.48	54.79	+
2 3	20	18.74	1.26	2.62	0.48	54.79	+
2 4	15	18.74	-3.74	2.62	-1.43	35.72	-
2 5	15	18.74	-3.74	2.62	-1.43	35.72	-

1 1	12	12.87	-0.87	1.56	-0.56	44.39	-
1 2	15	12.87	2.13	1.56	1.37	63.68	+
1 3	12	12.87	-0.87	1.56	-0.56	44.39	-
1 4	11	12.87	-1.87	1.56	-1.20	37.96	-
1 5	14	12.87	1.13	1.56	0.73	57.25	+
1 6	11	12.87	-1.87	1.56	-1.20	37.96	-
1 7	15	12.87	2.13	1.56	1.37	63.68	+
1 8	12	12.87	-0.87	1.56	-0.56	44.39	-
1 9	14	12.87	1.13	1.56	0.73	57.25	+
2 0	10	12.87	-2.87	1.56	-1.85	31.53	-
2 1	12	12.87	-0.87	1.56	-0.56	44.39	-
2 2	14	12.87	1.13	1.56	0.73	57.25	+
2 3	13	12.87	0.13	1.56	0.08	50.82	+
2 4	12	12.87	-0.87	1.56	-0.56	44.39	-
2 5	15	12.87	2.13	1.56	1.37	63.68	+

26	26	25.64	0.36	3.54	0.10	51.02	+
27	22	25.64	-3.64	3.54	1.03	39.73	-
28	24	25.64	-1.64	3.54	0.46	45.37	-
29	19	25.64	-6.64	3.54	1.87	31.25	-
30	29	25.64	3.36	3.54	0.95	59.49	+
31	26	25.64	0.36	3.54	0.10	51.02	+
32	28	25.64	2.36	3.54	0.67	56.67	+
33	25	25.64	0.64	3.54	0.18	48.20	-
34	24	25.64	-1.64	3.54	0.46	45.37	-
35	21	25.64	-4.64	3.54	1.31	36.90	-
36	25	25.64	0.64	3.54	0.18	48.20	-
37	27	25.64	1.36	3.54	0.38	53.85	+
38	32	25.64	6.36	3.54	1.80	67.96	+
39	30	25.64	4.36	3.54	1.23	62.32	+
40	26	25.64	0.36	3.54	0.10	51.02	+
41	22	25.64	-3.64	3.54	1.03	39.73	-

26	43	41.87	1.13	3.00	0.38	53.76	+
27	43	41.87	1.13	3.00	0.38	53.76	+
28	38	41.87	-3.87	3.00	1.29	37.08	-
29	46	41.87	4.13	3.00	1.38	63.77	+
30	44	41.87	2.13	3.00	0.71	57.10	+
31	42	41.87	0.13	3.00	0.04	50.43	+
32	42	41.87	0.13	3.00	0.04	50.43	+
33	45	41.87	3.13	3.00	1.04	60.44	+
34	45	41.87	3.13	3.00	1.04	60.44	+
35	42	41.87	0.13	3.00	0.04	50.43	+
36	45	41.87	3.13	3.00	1.04	60.44	+
37	42	41.87	0.13	3.00	0.04	50.43	+
38	45	41.87	3.13	3.00	1.04	60.44	+
39	38	41.87	-3.87	3.00	1.29	37.08	-
40	42	41.87	0.13	3.00	0.04	50.43	+
41	41	41.87	-0.87	3.00	0.29	47.09	-

26	16	18.74	-2.74	2.62	-1.05	39.53	-
27	17	18.74	-1.74	2.62	-0.67	43.35	-
28	15	18.74	-3.74	2.62	-1.43	35.72	-
29	22	18.74	3.26	2.62	1.24	62.42	+
30	21	18.74	2.26	2.62	0.86	58.60	+
31	23	18.74	4.26	2.62	1.62	66.23	+
32	20	18.74	1.26	2.62	0.48	54.79	+
33	15	18.74	-3.74	2.62	-1.43	35.72	-
34	18	18.74	-0.74	2.62	-0.28	47.16	-
35	19	18.74	0.26	2.62	0.10	50.97	+
36	24	18.74	5.26	2.62	2.00	70.04	+
37	15	18.74	-3.74	2.62	-1.43	35.72	-
38	21	18.74	2.26	2.62	0.86	58.60	+
39	16	18.74	-2.74	2.62	-1.05	39.53	-
40	17	18.74	-1.74	2.62	-0.67	43.35	-
41	20	18.74	1.26	2.62	0.48	54.79	+

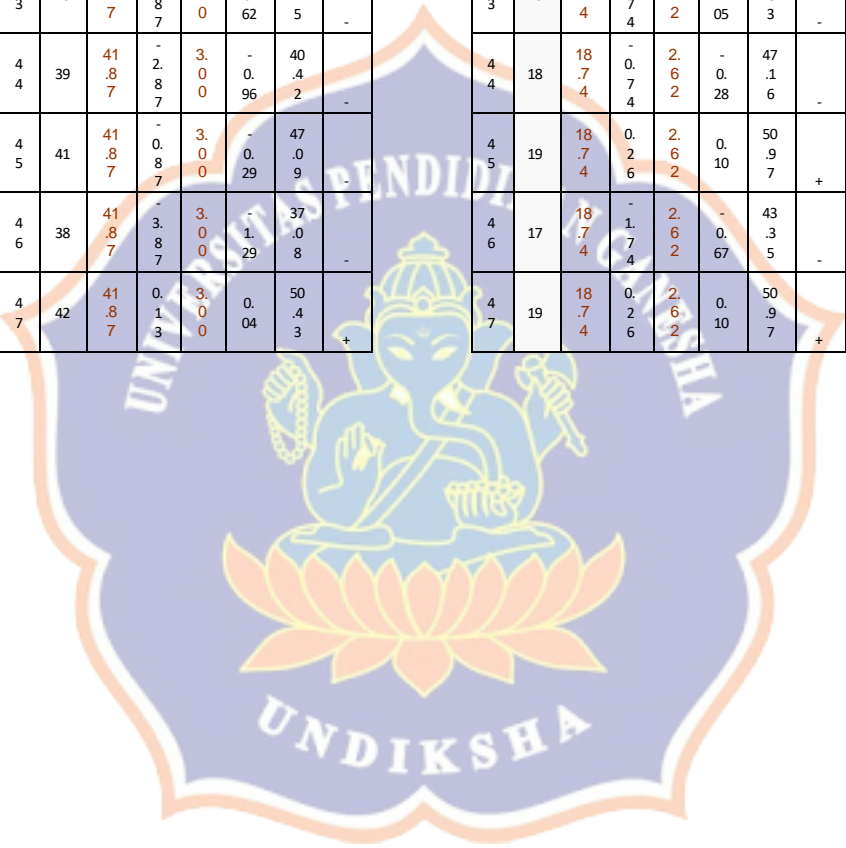
26	15	12.87	2.13	1.56	1.37	63.68	+
27	10	12.87	-2.87	1.56	-1.85	31.53	-
28	12	12.87	-0.87	1.56	-0.56	44.39	-
29	13	12.87	0.13	1.56	0.08	50.82	+
30	15	12.87	2.13	1.56	1.37	63.68	+
31	13	12.87	0.13	1.56	0.08	50.82	+
32	13	12.87	0.13	1.56	0.08	50.82	+
33	10	12.87	-2.87	1.56	-1.85	31.53	-
34	11	12.87	-1.87	1.56	-1.20	37.96	-
35	15	12.87	2.13	1.56	1.37	63.68	+
36	16	12.87	3.13	1.56	2.01	70.11	+
37	10	12.87	-2.87	1.56	-1.85	31.53	-
38	15	12.87	2.13	1.56	1.37	63.68	+
39	14	12.87	1.13	1.56	0.73	57.25	+
40	15	12.87	2.13	1.56	1.37	63.68	+
41	10	12.87	-2.87	1.56	-1.85	31.53	-

4 2	30	25 .6 4	4 3 6	3 5 4	1 23	62 .3 2	+
4 3	24	25 .6 4	- 1 6 4	3 5 4	- 0 46	45 .3 7	-
4 4	32	25 .6 4	6 3 6	3 5 4	1 80	67 .9 6	+
4 5	25	25 .6 4	- 0 6 4	3 5 4	- 0 18	48 .2 0	-
4 6	19	25 .6 4	6 6 4	3 5 4	- 1 87	31 .2 5	-
4 7	26	25 .6 4	0 3 6	3 5 4	0 10	51 .0 2	+

4 2	41	41 .8 7	- 0 8 7	3 0 0	- 0 29	47 .0 9	-
4 3	40	41 .8 7	- 1 8 7	3 0 0	- 0 62	43 .7 5	-
4 4	39	41 .8 7	- 2 8 7	3 0 0	- 0 96	40 .4 2	-
4 5	41	41 .8 7	- 0 8 7	3 0 0	- 0 29	47 .0 9	-
4 6	38	41 .8 7	3 8 7	3 0 0	1 29	37 .0 8	-
4 7	42	41 .8 7	0 1 3	3 0 0	0 04	50 .4 3	+

4 2	17	18 .7 4	- 1 7 4	2 6 2	- 0 67	43 .3 5	-
4 3	16	18 .7 4	- 2 7 4	2 6 2	- 1 05	39 .5 3	-
4 4	18	18 .7 4	- 0 7 4	2 6 2	- 0 28	47 .1 6	-
4 5	19	18 .7 4	0 2 6	2 6 2	0 10	50 .9 7	+
4 6	17	18 .7 4	- 1 7 4	2 6 2	- 0 67	43 .3 5	-
4 7	19	18 .7 4	0 2 6	2 6 2	0 10	50 .9 7	+

4 2	15	12 .8 7	2 1 3	1 5 6	1 37	63 .6 8	+
4 3	14	12 .8 7	1 1 3	1 5 6	0 73	57 .2 5	+
4 4	15	12 .8 7	2 1 3	1 5 6	1 37	63 .6 8	+
4 5	16	12 .8 7	3 1 3	1 5 6	2 01	70 .1 1	+
4 6	12	12 .8 7	- 0 8 7	1 5 6	- 0 56	44 .3 9	-
4 7	10	12 .8 7	- 2 8 7	1 5 6	- 1 85	31 .5 3	-



Lampiran 8. Dokumen Media Promosi Siswa

Kedai SYMOODS
Sehat, kenyang, puas

Dijamin ketagihan

MURAH MERIAH

Varian menu

- Vietnam roll salad
- Vegetables salad with chicken breast
- Vegetables salad with egg
- Bakso lovers
- Komplit bakso lovers

start from **5k**

CONTACT PERSON ☎ +62 877-4320-6272

YUMMY FOOD

MENU :

- RICE BOWL DENGAN BERBAGAI VARIAN ISIAN :
 - AYAM SUWIR BALADO
 - AYAM SUWIR TERIYAKI
 - AYAM SUWIR SAMBEL MATAH
 - SOSIS
 - TELUR CEPLOK KECAP
- DIMSUM DENGAN BERBAGAI MACAM RASA DAN ISIAN

MULAI 8k-15k

MULAI 2k

"RASAKAN KELEZATAN RICE BOWL DAN DIMSUM KAMI! KUNJUNGI KAMI SEKARANG!"

Yummy food SEDIA!!

kebab ayam
Kebab yang dibuat dengan kombinasi antara sayuran, daging ayam, sosis dan saos sambal, saos tomat dan mayonaise
10-12k

sandwich
Club sandwich dengan isian sayuran, daging, keju dan perpaduan saos sambal, saos dan mayonaise
7k

SMK NEGERI 4 BANGLI
0815 2924 0867

KEDAI SEGAR

SERBA 5 RIBUU!!

- SALAD BUAH** RP 5.000
- ES DALUMAN** RP 5.000
- FRESH FRUIT** RP 5.000
- ES CENDOL** RP 5.000

MENERIMA PESANAN
☎ +62 831-1468-1898

Lampiran 9. Jobsheet atau lembar kerja praktek siswa



ပိတောက်ပူပူပူပူ
PEMERINTAH PROVINSI BALI
 သို့မဟုတ် ပိတောက်ပူပူပူပူ
DINAS PENDIDIKAN KEPEMUDAAN DAN OLAHRAGA
 သို့မဟုတ် သို့မဟုတ်
SMK NEGERI 4 BANGLI
 လမ်းဆုံ ကုန်းကုန်း ကုန်းကုန်း (၀၅၆၆) ၉၁၃၈၀
 Jalan Nusantara Kubu Bangli, Telepon (0366) 91380.
 Email : smkn4bangli_2012@yahoo.com



PERENCANAAN PRAKTIK PRODUCT TATA BOGA (TB)

1. MENU : ONDE-ONDE (30 pcs)

2. RESEP :

Bahan yang diperlukan :

A. Adonan Onde-onde

Isian kacang hijau :

1. 250gram Kacang hijau kupas
2. 100gram gula pasir
3. 65gram satan
4. 75gram air
5. 1bks skm
6. ½ sdt garam
7. 1sdt vanili

Bahan kulit :

8. 250gram Tepung ketan putih
9. 2sdm Tepung beras
10. 2sdm Tepung beras
11. 75gram Gula pasir
12. 1sdt Baking powder double acting
13. 100grm kentang kukus halus
14. 1sdt Garam
15. 200ml Air panas/hangat

Cara Membuat :

Membuat isian:

1. Cuci dan rendam ketan selama 1 jam
2. Kukus selama 30-40 menit
3. Setelah empuk matikan api lalu pindahkan ke atas wajan
4. Haluskan dengan menggunakan spatula/bida di blender
5. Masukkan gula pasir, santan, air serta garam, vanili dan SKM
6. Aduk supaya tidak gosong

7. Setelah air mengering, matikan api lalu dinginkan
8. Tutup dengan plastic wrap
9. Setelah dingin bentuk bulat kecil sebesar kelereng

Membuat kulit:

1. Aduk ratasemua bahan kering
2. Masukkan kentang kukus,uleni hingga rata
3. Tuangkan air hangat sedikit demi sedikit sambil terus diuleni
4. Uleni hingga sedikit kalis dan lembut (10 mnt)
5. Menguleni terus tujuannya agar saat digoreng tidak meletus
6. Ambil sedikit adonan kulit, pipihkan
7. Isi dengan kacang hijau yang dibulatkan tadi
8. Tutup dan bulatkan kembali
9. Celupkanke dalam wadah air lalu gulingkan ke wijen
10. Panaskan minyak (jangan terlalu panas)
11. Goreng dengan api kecil hingga kulit berubah warna dan matang
12. Kue siap disajikan

3. KEPERLUAN BAHAN :

No.	Nama Bahan	Jumlah		Harga Satuan		Jumlah harga
1	Kacang hijau kupas	250	gr	Rp.30.000,00	kg	Rp. 750,00
2	Gula pasir	175	gr	Rp.13.000,00	kg	Rp.97,5
3	Santan	65	ml	Rp.35.000,00	L	Rp. 2.275,00
4	Air	75	ml	Rp.1.000,00	L	Rp. 1.000,00
5	SKM	37	gr	Rp.2.000,00	1bks	Rp.2.000,00
6	Garam	1/2	sdt	Rp.4.000,00	100gr	Rp. 300,00
7	Vanili	1	sdt	Rp.8.000,00	Btl	Rp.100,00
8	Tepung ketan putih	250	gr	Rp.10.000,00	kg	Rp.2.500,00
9	Tepung beras	2	Sdm	Rp. 8.000,00	kg	Rp. 800,00
10	Gula pasir	75	gr	Rp.13.000,00	Kg	Rp.97,5
11	Baking powder	1	Sdt	Rp. 3.000,00	bks	Rp.500
12	Kentang kukus halus	100	gr	Rp. 2.500,00	Kg	Rp. 250,00
13	Garam	1	Sdt	Rp.4.000,00	100gr	Rp.300,00
14	Air panas	200	ml	Rp. 1.000,00	L	Rp. 1.000,00
JUMLAH HARGA BAHAN						Rp. 12.847,5

4. KEPERLUAN ALAT :

NO	NAMA ALAT	JUMLAH	SPESIFIKASI	KETERANGAN
1	Alat Persiapan			
	a. Lap Kotak	2	Kain	
	b. Kitchen Towel	2	Kain	
2	Alat Pengolahan			
	a. Panci kecil	1	Stainless	
	b. Oven	1	Stainless	
	c. Bowl	3	Stainless	
	d. Cutting Board	1	Plastic	
	e. Spoon	3	Stainless	
	f. Knife	1	Stainless	
	g. Mixer	1	Stainless	
	h. Skimmer	1	Stainless	
	i. Spatulla	1	Plastic	
	j. Loyang			
3	Alat Penyajian			
	a. Dessert plate	1	Keramik	
	b. Plastik 15x15cm	1	Plastik	

5. TERTIB KERJA

NO	URAIAN PEKERJAAN	LAMA
A.	1. Persiapan Diri	5 menit
	2. Persiapan Alat dan Bahan	10 menit
	3. Proses pembuatan	
	a. Menghidupkan oven	15 menit
	b. Menyiapkan loyang	5 menit
	c. Menimbang bahan	15 menit
	d. Mencampur bahan	5 menit
	e. Mixer bahan	10 menit
	f. Resting adonan	15 menit
	g. Membagi adonan	10 menit
	h. Pembentukan adonan	15 menit
	i. Memberi topping	10 menit
	j. Mengoven adonan	19 menit
	k. Produk dikemas	5 menit
	4. Berkemas	20 menit
	Total	159 menit

6. PERHITUNGAN HARGA JUAL

JUMLAH HARGA BAHAN	Rp.12.847,5
LABOUR (10%)	Rp. 128,455
OVERHEAD (10%)	Rp.128,455
GRAND TOTAL	Rp.13.104,41
HARGA SATUAN	Rp.436,81
LABA (30%)	Rp.130,8
HARGA SATU PORSI	Rp. 567,61
HARGA PEMBULATAN	Rp. 433
HARGA JUAL	Rp. 1.000,00

7. TAMPILAN PRODUK



Lampiran 10. Kelompok Kerja Team Tefa (Teaching Factory) Tata Boga Serta Pembagian Tugas

No.	TEAM 1	TEAM 2	TEAM 3	TEAM 4
1	I Komang Diarsa Putra	komang siska purnayani	Ni Nengah Gati	i wayan tomi wijaya
2	Komang krisnansavandeva	putu shinta ardhaswari vinasmi	I Nengah Wardana	putu ian gilán
3	trisna	wayan chika septiani	Ni Luh gisi	putu adika suputra
4	purnami	I Kadek Suardika Ari Mekar	Ni Wayan prima	kadek surya adi pratama
5	kadek dwi darmayani	i Komang Sutika yasa	Ni Wayan sami	Ni Wayan eka resita dewi
6	nengah lantini	Luh Putu Purnamitha Anjani	Nyoman Kasih	kadek dwi astayana
7	Ni Kadek Nova Darmayanti	Luh Yuli Arnita	Komang Renes	Nengah Sindi Patika Sari
8	Desak Putu Eka Sezariati	Putu Nady Sagita Putri	Luh Putu Candra Ningsih	Kadek Ayu Diah Sudiantari
9	Kadek Pande Dwi Prameswari	ida ayu nyoman malih anggi	Luh Novi Antini	Ida Ayu Made Tiara
10	Made Nandini	ida ayu made wanda	Luh Ani Anti	Wayan Purnami
11	Putu Ayu Ariani	Ida Ayu Made Mita Gayatri	Ketut Yastiti Ari	Ida Ayu Putu Prastia Dewi
12	Cahaya (xi tb 1)	Suci (xi tb1)	windiasih (xii tb)	Mira (xi tb 1)
13	Septi (xi tb 1)	Vina (xi tb 1)	dwi melani (xii tb)	Mahayani (xi tb 1)

KOORDINATOR	TUGAS POKOK PRODUKSI	TEAM 1	TEAM 2	TEAM 3	TEAM 4
BU MANGKU SUDARMINI (Tefa 1)	Nasi Goreng	I Komang Diarsa Putra	komang siska purnayani	Ni Nengah Gati	i wayan tomi wijaya
	Lalapan	Komang krisnansavandeva	putu shinta ardhaswari vinasmi	I Nengah Wardana	putu ian gilán
	Mie Goreng	trisna	wayan chika septiani	Ni Luh gisi	putu adika suputra
	Capcay				
YUDI APRIYANI (Tefa 2)	Rujak	purnami	I Kadek Suardika Ari Mekar	Ni Wayan prima	kadek surya adi pratama
	Jus Buah	kadek dwi darmayani	i Komang Sutika yasa	Ni Wayan sami	Ni Wayan eka resita dewi
	Salad	nengah lantini	Luh Putu Purnamitha Anjani	Nyoman Kasih	kadek dwi astayana
	Bakso				
NI LUH GEDE MASYANI (Tefa 3)	Pastry & Bakery	Ni Kadek Nova Darmayanti	Luh Yuli Arnita	Komang Renes	Nengah Sindi Patika Sari
		Desak Putu Eka Sezariati	Putu Nady Sagita Putri	Luh Putu Candra Ningsih	Kadek Ayu Diah Sudiantari
		Kadek Pande Dwi Prameswari	ida ayu nyoman malih anggi	Luh Novi Antini	Ida Ayu Made Tiara
LUH PUTU DESY YUSANTI (Tefa 4)	Pisang Goreng	Made Nandini	ida ayu made wanda	Luh Ani Anti	Wayan Purnami
	Kentang	Putu Ayu Ariani	Ida Ayu Made Mita Gayatri	Ketut Yastiti Ari	Ida Ayu Putu Prastia Dewi
	Kopi				
	Es The				
NI KETUT SRINADI (Tefa 5)	Showcase	Cahaya (xi tb 1)	Suci (xi tb1)	windiasih (xii tb)	Mira (xi tb 1)
	Es Krim	Septi (xi tb 1)	Vina (xi tb 1)	dwi melani (xii tb)	Mahayani (xi tb 1)
	Pelayanan di café/kasir				

**Lampiran 11. Dokumentasi kolaborasi pembelajaran PKWU dengan Tefa
(Teaching Factory)**



Lampiran 12. Lembar Evaluasi Pelaksanaan *Teaching Factory*



ပိတောက်ပူဇော်ရေးအဖွဲ့
PEMERINTAH PROVINSI BALI
 သို့မဟုတ် ပိတောက်ပူဇော်ရေးအဖွဲ့
DINAS PENDIDIKAN KEPEMUDAAN DAN OLARAGRA



SMK NEGERI 4 BANGLI
 လမ်းဆုံ ကုမုဒုံ၊ ကုမုဒုံ၊ ဂျပန် (၀၅၆၆) ၉၁၃၈၀
 Jalan Nusantara Kubu Bangli, Telepon (0366) 91380.
 Email : smkn4bangli_2012@yahoo.com

LEMBAR INSTRUMEN EVALUASI PEMBELAJARAN TEACHING FACTORY JURUSAN TATA BOGA

Nama Siswa	:	
Kelas	:	
Jurusan	:	
Nama Produk	:	
Tanggal Evaluasi	:	

Petunjuk : Berilah tanda centang (✓) pada kolom yang sesuai dengan penilaian Anda

Keterangan :

- Skala Penilaian : 4 = sangat baik, 3 = baik, 2 = cukup, 1 = kurang
- Catatan : diisi oleh evaluator dengan penjelasan atau komentar tambahan
- Saran : diisi oleh evaluator dengan saran untuk perbaikan atau pengembangan
- Kesimpulan : diisi dengan ringkasan penilaian secara keseluruhan

A. Aspek Pengetahuan dan Keterampilan Teknis

No.	Aspek yang Dinilai	Sangat Baik (4)	Baik (3)	Cukup (2)	Kurang (1)	Catatan
1	Pemahaman konsep dan teori yang relevan dengan produk/proyek					
2	Kemampuan mengoperasikan peralatan/mesin produksi					
3	Kemampuan menerapkan teknik					

	produksi yang benar					
4	Kemampuan menjaga kualitas produk/jasa					
5	Kemampuan memecahkan masalah teknis					

B. Aspek Soft Skills

No.	Aspek yang Dinilai	Sangat Baik (4)	Baik (3)	Cukup (2)	Kurang (1)	Catatan
1	Kemampuan berkomunikasi dan bekerja sama dalam tim					
2	Kemampuan beradaptasi dengan perubahan					
3	Kemampuan mengatur waktu dan disiplin					
4	Kemampuan berpikir kritis dan kreatif					
5	Kemampuan menunjukkan inisiatif dan tanggung jawab					

C. Aspek Sikap Kerja

No.	Aspek yang Dinilai	Sangat Baik (4)	Baik (3)	Cukup (2)	Kurang (1)	Catatan
1	Kepatuhan terhadap prosedur keselamatan kerja					
2	Ketelitian dan kerapian dalam bekerja					
3	Semangat belajar dan motivasi kerja					
4	Sikap profesional dan etika kerja					
5	Kemampuan menerima kritik dan saran					

D. Aspek Hasil Produk

No.	Aspek yang Dinilai	Sangat Baik (4)	Baik (3)	Cukup (2)	Kurang (1)	Catatan
1	Kualitas produk/jasa yang dihasilkan					
2	Inovasi dan kreativitas dalam produk/jasa					
3	Kesesuaian produk/jasa dengan standar industri					
4	Efisiensi dalam penggunaan bahan baku/sumber daya					
5	Potensi produk/jasa untuk dipasarkan					

Catatan :

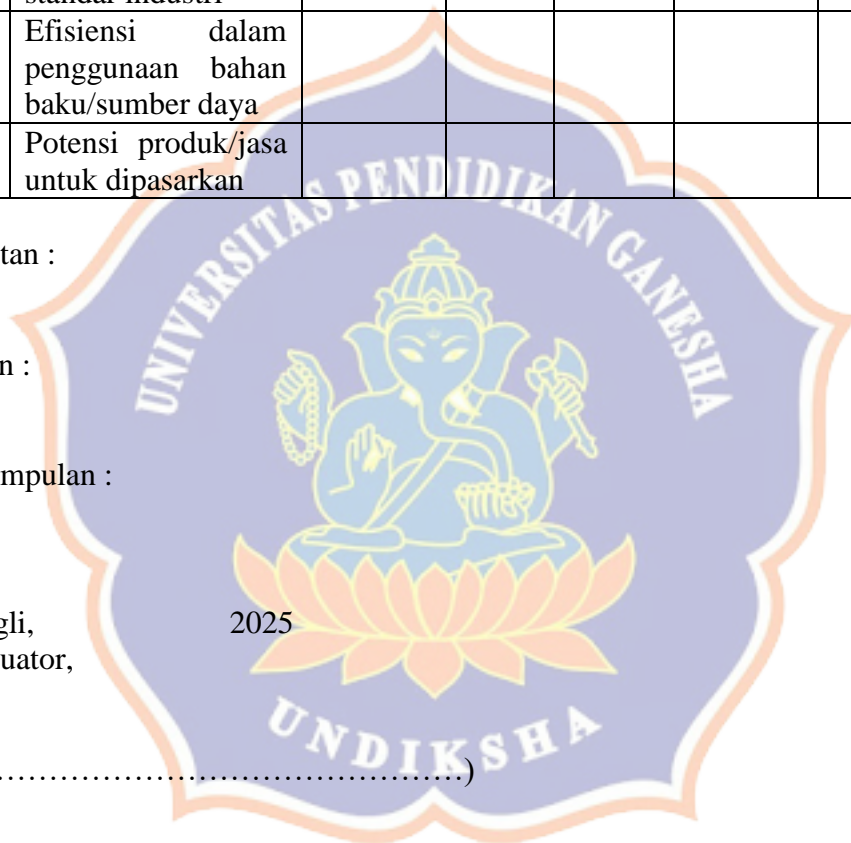
Saran :

Kesimpulan :

Bangli,
Evaluators,

2025

(.....)



Lampiran 13. Surat Ijin Diberikan Ijin Pengambilan Data



Nomor : B.10.400.3/1147/SMKN4BGL/DIKPORA
 Lampiran : -
 Perihal : Ijin Pengambilan Data

Kepada
 Yth. Direktur Program Pascasarjana
 Universitas Pendidikan Ganesha

di -
 Tempat

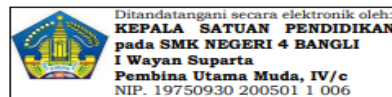
Dengan hormat,

Menindaklanjuti Surat Direktur Program Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha, Nomor 5009/UN48.14.1/KM/2024 tanggal 25 Nopember 2024 Perihal Mohon Ijin Pengambilan Data, bersama ini kami sampaikan bahwa kami memberikan ijin pengambilan data penelitian di SMKN 4 Bangli kepada :

Nama : Ni Luh Gede Masyani
 NIM : 2329031014
 Program Studi : Administrasi Pendidikan (S2)
 Judul Tesis : Evaluasi Penerapan Pembelajaran Tefa
 (Teaching Factory) Pada Jurusan tata Boga di
 SMKN 4 Bangli
 Universitas : Pendidikan Ganesha

Demikian surat ini disampaikan, atas tindaklanjutnya diucapkan terima kasih.

Bangli, 25 Pebruari 2025



Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSRE



Lampiran 14. Bukti Penerbitan Artikel Ilmiah



LETTER OF ACCEPTANCE (LOA) FOR SCIENTIFIC ARTICLE PUBLICATION

No. 01/JKPM/LOA/VII/02/2025

Chief of Editor Jurnal Kreativitas Pendidikan Modern (JKPM) has decided that the name article below has been accepted on JKPM will be published in Vol 7 No 2 2025.

Author : Ni Luh Gede Masyani, Ni Luh Gede Erni Sulindawati, and Kadek Rihendra Dantes
Email : masyani@student.undiksha.ac.id
Title : **EVALUASI PENERAPAN MODEL PEMBELAJARAN TEFA (*TEACHING FACTORY*) UNTUK SISWA XI TATA BOGA DI SMK NEGERI 4 BANGLI**
Affiliation : Universitas Pendidikan Ganesha
Indexation : Sinta 4

Thank you for submitting your article to our journal. We wish you all possible success in the future.

Issued on,
24 Februari 2025



Publisher



Lampiran 15. Daftar Riwayat Hidup



Ni Luh Gede Masyani lahir di Mengwi pada tanggal 27 Januari 1990. Anak Perempuan pertama dari orang tua I Ketut Udiana (Bapak) dan Ni Nyoman Sukerti Asih (Ibu). Penulis memiliki 2 anak yang hebat yaitu I Putu Kusuma Mastana dan Ni Made Ayu Cahyani. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 1 Mengwi pada tahun 2001, sekolah menengah pertama di SMP Negeri 1 Mengwi pada tahun 2004, lalu sekolah menengah atas di SMA Widhya Brata Mengwi pada tahun 2007. Pada tahun 2007 penulis memutuskan melanjutkan pendidikan strata 1 di Universitas Pendidikan Ganesha pada prodi S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga) . Selanjutnya penulis melanjutkan pendidikan strata 2 (S2) di almamater yang sama dengan prodi Administrasi Pendidikan pada tahun 2023. Pada semester akhir di tahun 2025 penulis telah menyelesaikan tesisnya yang berjudul “Evaluasi Penerapan Model Pembelajaran Tefa (Teaching Factory) Untuk Siswa XI Tata Boga di SMK Negeri 4 Bangli”

