

LAMPIRAN

Lampiran 1 RPS Mata Kuliah Tata Hidang 2024

	
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					
Mata Kuliah (MK)	Kode	Rumpun MK	Bobot (SKS)	Semest er	Tgl. Penyusunan
Tata Hidang Restoran	VSKS120504	Keprodian (Bidang Studi)	4	V	
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK	Ketua/Koord. Prodi	
	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.	
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK				
	CP.S 1-9	1. Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila; 2. Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain; 3. Bekerjasama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan; 4. Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik; 5. Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri dalam perkuliahan Tata Hidang Restoran 6. Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan dalam perkuliahan Tata Hidang Restoran 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; 8. Mempunyai ketulusan, komitmen dan kesungguhan hati untuk mengembangkan sikap, nilai dan kemampuan peserta didik dalam perkuliahan Tata Hidang Restoran 9. Memiliki kepribadian dan interaksi sosial yang berempatik dan humanis dalam perkuliahan Tata Hidang Restoran			

CP.P1, 2, 3, 5	1. Menguasai konsep teoretik tentang tata hidangan dan restoran 2. Memahami persyaratan menjadi seorang pramusaji (<i>waiter/waitress</i>) 3. Menguasai konsep-konsep merancang menu 4. Menguasai segala jenis peralatan yang digunakan dalam restoran 5. Memahami konsep <i>folding napkin</i> (melipat serbet) 6. Memahami konsep dasar <i>table set up</i> (penataanmeja). 7. Memahami sistem pelayanan <i>table service</i> (<i>American service, Russian service, French service, English service</i>) 8. Memahami konsep penataan skirting 9. Memahami sistem pelayanan <i>banquette service</i> 10. Memahami sistem pelayanan <i>buffet service</i> 11. Memahami sistem pelayanan <i>room service</i>
CP.KU 1, 2, 3	1. Memiliki kemampuan untuk merancang menu; 2. Memiliki kemampuan untuk mengklasifikasi jenis peralatan restoran; 3. Memiliki kemampuan untuk merancang table set up (penataan meja); 4. Memiliki kemampuan untuk menerapkan table set up (penataan meja) 5. Memiliki kemampuan untuk menerapkan <i>folding napkin</i> (lipatan serbet makan) 6. Memiliki kemampuan skirting
CP.KK 1, 2, 3	1. Memiliki kemampuan untuk menyusun menu dan peralatan restoran. 2. Memiliki kemampuan untuk melakukan proses menata meja makan dan <i>folding napkin</i> serta <i>skirting</i>. 3. Memiliki kemampuan melakukan pelayanan hidangan di restoran

	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 (<i>table set up</i>)
	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
Deskripsi Singkat MK	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.	
Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	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 11. Room service.
Pustaka	Utama
	Ed Sanders, Paul, Ron Wilkinson, <i>Service At Its Best Waiter-Waitress Training, A guide to becoming a successful Server</i> , New Jersey, 2002
	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.
	Sukresno, INR. Pendit, Petunjuk Praktek Pramusaji, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, 2004.
	Pendukung
	Instalasi Boga, Pusat Pengembangan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan Bisnis dan Pariwisata (PPPPTK Bispar), Pengantar Dasar Pelayanan Makan dan Minum, Depok, 2010.
	Darniaty, Dra. Modul Menyiapkan Peralatan Untuk Layanan Makanan dan Minuman, PPPPTK Bisnis dan Pariwisata, Depok, 2010.
	Instalasi Boga, Pusat Pengembangan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan Bisnis dan Pariwisata (PPPPTK Bispar), Table Decoration, Depok, 2009.
Dosen Pengampu	1. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. 2. Dr. Risa Panti Ariani, M.Si.
Mata Kuliah	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 (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mahasiswa dapat mendeskripsikan Pengertian Tata Hidang dan Restoran, Struktur Organisasi Restoran, dan Jenis-jenis Restoran	a. Menjelaskan pengertian tata hidang dan restoran b. Menjelaskan Struktur Organisasi Restoran c. Menjelaskan jenis-jenis restoran	Produk project: struktur organisasi restoran	- Bentuk pembelajaran luring - Metode Pembelajaran tutorial dan diskusi kelas - Tugas : mahasiswa membuat struktur organisasi restoran sesuai dengan jenis restoran	e-learning Undiksha https://www.elearning.undiksha.ac.id	- Pengertian Tata Hidang dan Restoran - Struktur Organisasi Restoran - Jenis-jenis Restoran	
2	Mahasiswa dapat mendeskripsikan pengertian dan syarat pramusaji	a. Mendeskripsikan pengertian pramusaji b. Mengkaji syarat-syarat menjadi seorang pramusaji	Studi kasus: kesalahan pelayanan oleh pramusaji	- Bentuk pembelajaran luring - Metode Pembelajaran tutorial dan diskusi kelas - Tugas : mahasiswa mencari fungsi dan kewajiban pramusaji di restoran		- Pengertian Pramusaji - Syarat-syarat menjadi Pramusaji	

3	Mahasiswa dapat mendeskripsikan pengertian menu, mengkaji jenis-jenis menu, dan membuat perencanaan menu	a. Mendeskripsikan 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 https://www.elearning.undiksha.ac.id	- Pengertian Menu - Jenis-jenis Menu - Perencanaan Menu	
4	Mahasiswa dapat mengklasifikasi peralatan restoran	a. Mendeskripsikan pengertian peralatan restoran b. Mengkaji penggolongan peralatan restoran c. Mengkaji jenis-jenis peralatan restoran	Produk project : mengidentifikasi peralatan restoran	- Bentuk pembelajaran luring - Metode Pembelajaran tutorial dan demonstrasi - Tugas : mengidentifikasi peralatan berdasarkan jenisnya		- Pengertian peralatan restoran - Penggolongan peralatan restoran - Jenis-jenis peralatan restoran	
5	Mahasiswa dapat memahami tentang tata cara melipat serbet makan (<i>Folding Napkin</i>) serta mampu mempraktikkan pembuatan <i>Folding Napkin</i>	1. Mendeskripsikan pengertian napkin (<i>Folding Napkin</i>) 2. Mengkaji jenis-jenis lipatan napkin 3. Mendemonstrasikan lipatan napkin	Produk project : macam-macam lipatan napkin	- Bentuk pembelajaran luring - Metode Pembelajaran tutorial dan demonstrasi - Tugas : membuat lipatan napkin		- Pengertian Serbet Makan (<i>Folding Napkin</i>) - Jenis-jenis lipatan serbet makan (<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)	1. Mendeskripsikan pengertian <i>Table Set Up</i> (penataan meja makan) 2. Mengkaji jenis-jenis <i>Table Set Up</i> (penataan meja makan) 3. Menyiapkan peralatan <i>Table Set Up</i> (penataan meja makan) 4. Mendemonstrasikan <i>Table Set Up</i> (penataan meja makan).	Produk project : menutup meja makan (<i>laying table cloth & 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) - Mendemonstrasikan <i>Table Set Up</i> (penataan meja makan).	
7	Mahasiswa dapat memahami sistem pelayanan <i>table service</i> (<i>American service, Russian service, French service, English service</i>)	1. Mendeskripsikan pengertian <i>table service</i> dan jenis-jenisnya 2. Mengkaji tipe pelayanan <i>American service</i> 3. Mengkaji tipe pelayanan <i>Russian service</i> 4. Mengkaji tipe pelayanan <i>French service</i> 5. Mengkaji tipe pelayanan <i>English service</i>	Studi kasus: kesalahan prosedur pelayanan	- Bentuk pembelajaran luring - Metode Pembelajaran tutorial dan diskusi kelas - Tugas : mengkaji kelebihan dan kekurangan masing-masing tipe pelayanan		- Pengertian <i>table service</i> dan jenis-jenisnya - Tipe pelayanan <i>American service</i> - Tipe pelayanan <i>Russian service</i> - Tipe pelayanan <i>French service</i> - Tipe pelayanan <i>English service</i>	
8	Ujian Tengah Semester						20

9 - 11	Mahasiswa dapat mempraktikkan sistem pelayanan <i>table service</i> (<i>American service, Russian service, French service</i>)	- Mempraktekkan tipe Pelayanan <i>American Service</i> - Mempraktekkan tipe Pelayanan <i>Russian Service</i> - Mempraktekkan tipe Pelayanan <i>French Service</i>	Produk project : Praktik pelayanan di restoran	- Bentuk pembelajaran luring - Metode Pembelajaran tutorial dan demonstrasi - Tugas : mempraktekkan tipe pelayanan di restoran		- Tipe Pelayanan <i>American Service</i> - Tipe Pelayanan <i>Russian Service</i> - Tipe Pelayanan <i>French Service</i>	
12	Mahasiswa dapat memahami tentang <i>skirting</i> serta mempraktikkan penataan <i>skirting</i>	- Mendeskripsikan pengertian <i>skirting</i> - Mengkaji bentuk-bentuk <i>skirting</i> - Mendemonstrasikan penataan <i>skirting</i>	Produk project : Praktik <i>skirting</i>	- Bentuk pembelajaran luring - Metode Pembelajaran tutorial dan demonstrasi - Tugas : membuat bentuk-bentuk <i>skirting</i>		- Pengertian <i>skirting</i> - Bentuk-bentuk <i>skirting</i> - Mendemonstrasikan penataan <i>skirting</i>	
13	Mahasiswa dapat memahami dan mempraktekkan pelayanan banquet dan buffet	- Mendeskripsikan pengertian <i>banquette service</i> - Mengkaji sistem pelayanan <i>banquette service</i> - Mendemonstrasikan sistem pelayanan <i>banquette service</i>	Produk project : praktek banquet & buffet	- Bentuk pembelajaran luring - Metode Pembelajaran tutorial dan demonstrasi - Tugas : menyusun penataan meja banquet dan buffet		- Pengertian <i>banquette service</i> - Tipe pelayanan <i>banquette service</i> - Mendemonstrasikan sistem pelayanan <i>banquette service</i> - Pengertian <i>buffet service</i> - Tipe pelayanan <i>buffet service</i> - Mendemonstarsikan sistem pelayanan <i>buffet service</i>	



		4. Mendeskripsikan pengertian <i>buffet service</i> 5. Mengkaji tipe pelayanan <i>buffet service</i> 6. Mendemonstrasikan sistem pelayanan <i>buffet service</i>					
14	Mahasiswa dapat memahami sistem pelayanan <i>room service</i>	1. Mendeskripsikan pengertian <i>room service</i> 2. Mengkaji tipe pelayanan <i>room service</i> 3. 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> sebagai tamu dan sebagai order taker		- Pengertian <i>room service</i> - Sistem pelayanan <i>room service</i> - Peralatan di <i>room service</i>	
15	Mahasiswa dapat melaksanakan Table Manner secara berkelompok		Produk project : jasa pelayanan makanan dan minuman di restoran	- Bentuk pembelajaran luring - Metode Pembelajaran praktek - Tugas : melakukan pelayanan makanan dan minuman di restoran			
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

Singaraja, Agustus 2023

Mengetahui Koordinator Prodi. PVSK

Dosen Pengampu Mata Kuliah :

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

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



Lampiran 2 Rundown & Naskah Video

RUNDOWN & NASKAH VIDEO

Pengembangan Media Video Pembelajaran *Sequence of Service* dalam Mata Kuliah Tata Hidang pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Gede Ngurah Artawan – 2115081050

Segmen 1 Perkenalan		
No.	Indikator	Deskripsi
1.	Opening	Logo Undiksha dan PVSK MEMPERSEMBAHKAN Pengembangan Media Video Pembelajaran <i>Sequence of Service</i> dalam Mata Kuliah Tata Hidang pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
2.	Perkenalan diri penulis	Om Swastiastu, Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh, Salam Sejahtera untuk kita semua, Shalom, Namu budaya dan Salam Harmoni. Perkenalkan nama saya Gede Ngurah Artawan Mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dengan NIM 2115081050 Jurusan Teknologi Industri Fakultas Teknik dan Kejuruan di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada kesempatan kali ini kita akan mempelajari salah satu materi dalam Mata Kuliah Tata Hidang yaitu <i>Sequence of Service</i>.
3.	Penyampaian CP (Capaian Pembelajaran)	Setelah menyimak video pembelajaran ini mahasiswa di harapkan - Mampu mendeskripsikan pengertian <i>Sequence of Service</i>, - Mampu mengidentifikasi Peralatan yang digunakan dalam <i>Sequence of Service</i>, - Mampu menguraikan prosedur <i>Sequence of Service</i> - Mampu mendemonstrasikan prosedur <i>Sequence of Service</i> secara baik dan benar.
4.	Penjelasan materi pembelajaran	<i>Sequence of Service</i> merupakan tahapan-tahapan pelayanan atau tata cara seorang <i>waiter</i> memberikan pelayanan kepada

		tamu mulai dari tamu datang hingga meninggalkan <i>restaurant</i>. Setiap <i>waiter</i> berkewajiban memberikan pelayanan terbaik kepada setiap pelanggan yang berkunjung, sehingga seorang <i>waiter</i> dituntut untuk selalu profesional melaksanakan tugasnya. Untuk melaksanakan <i>Sequence of Service</i> yang baik tentunya ditunjang dengan peralatan yang memadai. Adapun peralatan tersebut: • <i>Furniture</i> : <i>Chair, table</i> • <i>Linen</i> : <i>Moulton, Table cloth, slip cloth</i> • <i>Table accessories</i> : <i>table number, vase flower, salt & pepper shaker.</i> • <i>Cutlery</i> : <i>dinner knife, dinner spoon, dessert knife, dessert fork, dessert spoon, butter spreader.</i> • <i>Glassware</i> : <i>water gobled, welcome drink glass</i> • <i>Chinaware</i> : <i>Dinner plate, tea cup & saucer, soup cup & saucer.</i> Selanjutnya, <i>Personal Grooming</i> Seorang <i>waiter</i> harus memperhatikan penampilan ketika melaksanakan <i>Sequence of Service</i>, contohnya seperti : • Berpenampilan bersih dan menarik • Rambut pria dipotong rapi dan menggunakan clay agar klimis sedangkan Wanita menggunakan hairnet agar rambut terlihat rapi • Tidak berkumis atau berjambang • Berseragam bersih dan rapi • Kuku rapi dan bersih • Menggunakan name tag • Membawa pulpen dan <i>note book</i> • Menggunakan <i>service cloth</i> • Menggunakan pantofel hitam dan bersih Selanjutnya mari kita Simak pelaksanaan prosedur <i>Sequence of Service</i>
Segmen 2 Prosedur <i>Sequence of Service</i>		
5.	<i>Mise en place</i>	<i>Mise en place</i> adalah tahapan pertama dalam <i>Sequence of Service</i> dengan menyiapkan segala peralatan yang akan digunakan pada side stand

		Menu yang digunakan kali ini adalah table dhote menu, dengan tahapan dimulai dari welcome bread, appetizer, soup, maincourse dan dessert.
6.	<i>Greeting the guest</i>	Sambut tamu dengan ramah kemudian tanyakan jumlah, nama dan reservasi. W : Good evening ladies and gentleman, welcome to Boganesha Restaurant, how many person of you? G : we reservation for two person W : Do you had reservation before? G: yes sir W : well, let me check first Guest : yess please
7.	<i>Escourting the guest to the table</i>	Jika tamu sudah melakukan reservasi hantarkan tamu menuju meja yang sudah dipesan. W : Under name mr. Riki is that correct? G : yes sir W : just follow me please, I will show you your table
8.	<i>Seating the guest</i>	Tarik kursi secara perlahan kemudian dorong kembali, lakukan mulai dari Perempuan. W : Let me help sir G : Yes sir, please
9.	<i>Unfolding napkin</i>	Buka napkin dari sebelah kanan tamu searah dengan jarum jam, lalu taruh dipangkuan tamu. W : Excusme sir/mam
10.	<i>Serving welcome drink</i>	Gunakan round tray dalam menyajikan minuman dengan Teknik tangan kiri memegang tray dan gunakan tangan kanan untuk menyajikan minuman. W : Excusme miss, this is for welcome drink please
11.	<i>Presenting menu</i>	W: Excusme ladies & gentleman, let me introduce my self . My name is Ngurah artawan ass your waiter today, So for today we have special menu its start from appetizer we have vegetarian garden salad, for the soup we have clear vegetable soup, chicken katsu for the maincourse and tiramissu cake for the dessert. Its include in one set menu, so if you wanna something just let me know please

12.	<i>Pouring ice water</i>	Tuang air es dari sebelah kanan tamu dengan takaran hingga 1 cm dari permukaan bibir gelas. W : Excusme miss W : Excusme sir
13.	<i>Serving bread & butter</i>	Sajikan welcome bread dari sebelah kiri tamu dengan arah berlawanan jarum jam. W : Excusme miss, this is for our welcome bread please G : Thank you
14.	<i>Serving appetizer</i>	Sajikan appetizer dari sebelah kanan tamu searah dengan jarum jam W : Excusme miss, this is for the appetizer enjoy please G : Thank you
15.	<i>Clear up appetizer</i>	Perhatikan tamu secara seksama kemudian tanyakan apabila apakah hidangan sudah selesai kemudian Clear up peralatan dari sebelah kanan tamu. W : excusme, do you finish with this plate?
16.	<i>Serving soup</i>	Sajikan soup dari sebelah kanan tamu searah dengan jarum jam. W : Excusme miss, this is for the soup please G : Thank you
17.	<i>Clear up soup</i>	Untuk clear soup lakukan dari sebelah kanan tamu menggunakan tangan kanan kemudian pindahkan ke tangan kiri agar mempermudah clear up. W : Excusme miss, do you finish for the soup? G : yess
18.	<i>Serving maincourse</i>	Sajikan maincourse dari sebelah kanan tamu searah dengan jarum jam. W : Excusme miss, this is for the maincourse. Enjoy please
19.	<i>Clear up maincourse</i>	Untuk clear up maincourse lakukan dari sebelah kanan tamu menggunakan tangan kanan kemudian pindahkan ke tangan kiri lalu turunkan sisa makanan agar mempermudah clear up. W : excusme sir, finish for this plate? G : yes I'm finish sir

20.	<i>Clear up salt & pepper shaker</i>	Selanjutnya angkat peralatan yang sudah selesai, ingat untuk gelas di clear up menggunakan tray termasuk salt & pepper shaker, lakukan dari sebelah kanan tamu
21.	<i>Crumbing down</i>	Crumbing down dilakukan dari sebelah kiri tamu dengan menggunakan dessert plate sebagai alas dan napkin untuk membersihkan. W: Excusme miss let me clean the table please?
22.	<i>Pemindahan dessert spoon</i>	Setelah crumbing down lanjutkan dengan memindahkan dessert spoon yang sebelumnya ditengah menjadi ke sebelah kanan tamu
23.	<i>Serving Dessert</i>	Sajikan dessert dari sebelah kanan tamu lakukan searah dengan jarum jam. W : Excusme miss, this is for the dessert. Enjoy please W: Excusme sir, this is for the dessert, enjoy please
24.	<i>Clear up dessert</i>	Clear up diawali dengan menanyakan tamu apakah hidangan sudah selesai, kemudian angkat peralatan dari sebelah kanan tamu searah dengan jarum jam.
25.	<i>Offering coffee or tea</i>	Tawarkan coffee or tea dari sebelah kanan tamu, kemudian catat dan ulangi pesanan tamu secara seksama. W : Excusme sir, do you want some coffee or tea maybe? G : Yes I wanna two cup coffee W : Two cup of coffee sir ya W : So I wanna repeat for your order, your order is two cup of coffee, wait a moment please I will comeback for your order G : okay, thank you sir
26.	<i>Serving coffee or tea</i>	Sebelum menyajikan coffee or tea siapkan condiment terlebih dahulu seperti slice lime, milk dan sugar bowl, Kemudian letakan cup dan saucer terlebih dahulu lalu lanjutkan dengan menuang coffee or tea. Penyajian dilakukan dari sebelah kanan tamu searah dengan jarum jam
27.	<i>Billing</i>	W: Excusme sir, this is for your bill please, do you want by card or by cash? G : by card W : wait a moment please

28.	<i>Farewell</i>	W : Excusme sir, this is for your card please W : Alright, ladies and gentleman thank you so much for your coming in our restaurant. So I hope you enjoy our service and I wish we can meet again. Thank you so much
Segmen 3 Penutup		
29.	Kesimpulan	1. Prosedur <i>Sequence of Service</i> dilaksanakan mulai dari tamu datang hingga meninggalkan restoran 2. Memperhatikan <i>personal grooming</i>, menguasai menu dan ramah dalam pelayanan 3. Ditunjang dengan peralatan memadai untuk mempermudah operasional
30.	<i>Closing statement</i>	Demikian video pembelajaran Sequence of Service yang sudah kita saksikan. Semoga dengan adanya video ini dapat meningkatkan pemahaman untuk teman-teman Mahasiswa serta dapat digunakan sebagai acuan dalam pembelajaran Tata Hidang untuk Mahasiswa khususnya dalam Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Universitas pendidikan Ganesha. Sekian yang dapat saya sampaikan saya tutup dengan paramasantih Om santih santih santih om, Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh, Salam Sejahtera untuk kita semua, Shalom, Namo budaya, Salam harmoni

Lampiran 3 Instrumen Uji Ahli dan Uji Produk

Tabel Kisi-kisi Instrumen Untuk Ahli Materi

No.	Komponen	Indikator	No. Butir
3.	Kognisi	Kesesuaian materi dengan kompetensi dasar pembelajaran dan capaian pembelajaran	1,2
		Kegiatan pembelajaran dapat memotivasi peserta didik	3
		Kebenaran dan kemenarikan materi	4, 31
		Penyajian materi <i>Sequence of Service</i>	5,6,7,8,9,10 11,12,13,14 15,16,17,16 19,20,21,22 23,24,25,26 27,28,29,30
4.	Penyajian Informasi	Ketepatan penggunaan bahasa	32,33
		Materi dapat dijadikan referensi	34
Jumlah Soal			34

Sumber: Olahan Peneliti

Tabel Instrumen Untuk Ahli Materi

No	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1.	Kesesuaian pemaparan materi dalam video pembelajaran dengan kompetensi dasar						
2.	Kesesuaian pemaparan materi dalam video pembelajaran dengan capaian pembelajaran						
3.	Kegiatan pembelajaran menggunakan media video pembelajaran dapat memotivasi peserta didik						
4.	Materi yang disajikan dalam video pembelajaran mampu menarik perhatian peserta didik						
5.	Kejelasan informasi yang disampaikan pada tahap persiapan peralatan <i>Sequence of Service</i>						
6.	Kejelasan informasi yang disampaikan pada tahap <i>personal grooming</i>						

7.	Kejelasan informasi yang disampaikan pada tahap <i>mise en place</i>						
8.	Kejelasan informasi yang disampaikan pada tahap <i>Greeting the guest</i>						
9.	Kejelasan informasi yang disampaikan pada tahap <i>Escourting guest to the table</i>						
10.	Kejelasan informasi yang disampaikan pada tahap <i>seating the guest</i>						
11.	Kejelasan informasi yang disampaikan pada tahap <i>unfolding napkin</i>						
12.	Kejelasan informasi yang disampaikan pada tahap <i>Serving welcome drink</i>						
13.	Kejelasan informasi yang disampaikan pada tahap <i>presenting menu</i>						
14.	Kejelasan informasi yang disampaikan pada tahap <i>pouring ice water</i>						
15.	Kejelasan informasi yang disampaikan pada tahap <i>serving bread & butter</i>						
16.	Kejelasan informasi yang disampaikan pada tahap <i>serving appetizer</i>						
17.	Kejelasan informasi yang disampaikan pada tahap <i>clear up appetizer</i>						
18.	Kejelasan informasi yang disampaikan pada tahap <i>serving soup</i>						
19.	Kejelasan informasi yang disampaikan pada tahap <i>clear up soup</i>						
20.	Kejelasan informasi yang disampaikan pada tahap <i>serving maincourse</i>						
21.	Kejelasan informasi yang disampaikan pada tahap <i>clear up maincourse</i>						
22.	Kejelasan informasi yang disampaikan pada tahap <i>clear up salt & pepper shaker</i>						
23.	Kejelasan informasi yang disampaikan pada tahap <i>crumbing down</i>						

24.	Kejelasan informasi yang disampaikan pada tahap pemindahan <i>dessert spoon</i>						
25.	Kejelasan informasi yang disampaikan pada tahap <i>serving dessert</i>						
26.	Kejelasan informasi yang disampaikan pada tahap <i>clear up dessert</i>						
27.	Kejelasan informasi yang disampaikan pada tahap <i>offering coffee or tea</i>						
28.	Kejelasan informasi yang disampaikan pada tahap <i>serving coffee or tea</i>						
29.	Kejelasan informasi yang disampaikan pada tahap <i>billing</i>						
30.	Kejelasan informasi yang disampaikan pada tahap <i>farewell</i>						
31.	Penyajian materi <i>Sequence of Service</i> pada video pembelajaran sudah benar						
32.	Penggunaan bahasa inggris yang baik dalam video pembelajaran						
33.	Penggunaan bahasa Indonesia yang baik atau sesuai kaidah						
34.	Materi dalam video pembelajaran dapat dijadikan referensi						

Sumber: Olahan Peneliti

Tabel Kisi-kisi Instrumen Untuk Ahli Media

No.	Komponen	Indikator	No. Butir
4.	Tampilan	Tampilan judul jelas	1
		Tampilan video menarik	2
		Komposisi warna	3,4
		Kekontrasan latar belakang dengan objek depan	5
		Penempatan konten	6
		Kejelasan audio dan video	11,12
		Tata letak teks	10
5.	Konsistensi	Konsisten penggunaan kata atau istilah	7
		Konsisten penggunaan bentuk dan ukuran huruf (<i>font</i>)	8,9
6.	Fungsi	Media memudahkan kegiatan belajar mengajar	13
Jumlah Soal			13

Sumber : Dikutip dan Diadaptasi dari (Tanoto, 2023)

Tabel Instrumen Untuk Ahli Media

No	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1.	Kejelasan pada judul video pembelajaran						
2.	Tampilan pada video pembelajaran menarik						
3.	Keserasian komposisi warna pada media video pembelajaran						
4.	Ketepatan penggunaan warna tulisan (<i>font</i>) dengan <i>background</i> dalam video pembelajaran						
5.	Kekontrasan latar belakang dengan objek yang di depan pada media video pembelajaran						
6.	Keselarsan antar komponen pada antarmuka (<i>interface</i>) video pembelajaran						
7.	Konsisten dalam penggunaan kata atau istilah dalam video pembelajaran						
8.	Konsisten dalam penggunaan jenis huruf (<i>font</i>) dalam video pembelajaran						

9.	Konsisten dalam penggunaan ukuran huruf (<i>font</i>) dalam video pembelajaran						
10.	Tata letak huruf untuk materi dan dialog pada video pembelajaran sesuai						
11.	Kesesuaian <i>backsound</i> yang digunakan pada video pembelajaran						
12.	Kejelasan suara <i>dubbing</i> dan tidak terganggu oleh <i>backsound</i>						
13.	Penggunaan media video pembelajaran memudahkan kegiatan belajar mengajar						

Sumber: Dikutip dan Diadaptasi dari (Tanoto, 2023)



Tabel Kisi-kisi Instrumen Untuk Ahli Desain Pembelajaran

No.	Aspek Penilaian	Indikator	No Butir
1.	Kurikulum	Kejelasan identitas Mata Kuliah	1
		Kesuaian indikator dengan kompetensi dasar	2
		Kesesuaian tujuan dengan indikator	3
		Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	4
2.	Metode	Kejelasan rancangan pembelajaran	5
		Kesesuaian urutan penyajian materi pembelajaran	6
		Video pembelajaran dapat membantu mahasiswa dalam pembelajaran	7
		Ketepatan penerapan strategi belajar	8
		Kecukupan dukungan bahan belajar dalam video pembelajaran	9
Jumlah			9

Sumber : Dikutip dan Diadaptasi dari (Tanoto, 2023)

Tabel Instrumen Untuk Ahli Desain Pembelajaran

No	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1.	Identitas Mata Kuliah pada video pembelajaran jelas						
2.	Indikator yang disampaikan dalam video pembelajaran sesuai dengan kompetensi yang ingin dicapai						
3.	Rumusan tujuan pembelajaran sesuai dengan indikator kompetensi yang ingin dicapai						
4.	Materi yang disampaikan pada video pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran						
5.	Rancangan pembelajaran disajikan secara jelas						
6.	Urutan penyajian materi pembelajaran pada setiap tayangan sesuai						
7.	Penyampaian materi pada video pembelajaran membantu mahasiswa dalam pembelajaran						
8.	Penerapan strategi yang digunakan sesuai dengan pembelajaran						
9.	Dukungan bahan belajar dalam video pembelajaran memadai						

Sumber: Dikutip dan Diadaptasi dari (Tanoto, 2023)

Tabel Kisi-kisi Instrumen Untuk Mahasiswa

No.	Aspek Penelitian	Indikator	No Butir
1.	Media Video Pembelajaran <i>Sequence of Service</i>	Tampilan video pembelajaran memberikan ketertarikan pada mahasiswa dalam mempelajari materi video pembelajaran	1
		Intonasi <i>dubbing</i> dalam video pembelajaran terdengar jelas serta tidak terganggu oleh <i>backsound</i>	2
		Tujuan pembelajaran memudahkan mahasiswa dalam mempelajari materi dan mengetahui kemampuan yang harus dimiliki setelah mengikuti kegiatan pembelajaran	3
		Tujuan pembelajaran memudahkan mahasiswa dalam mengetahui kemampuan yang harus dimiliki setelah mengikuti kegiatan pembelajaran	4
		Kesesuaian penyampaian materi dengan tujuan pembelajaran	5
		Pembahasan materi dapat meningkatkan pemahaman dan keterampilan mahasiswa	6
		Penggunaan Bahasa dalam penyajian materi mudah dipahami oleh mahasiswa	7,35
		Sistematika penyajian materi mempermudah mahasiswa dalam memahami materi secara bertahap	8,9,10,11 12,13,14 15,16,17 18,19,20 21,22,23 24,25,26 27,28,29 30,31,32 33
		Penyampaian materi dalam video pembelajaran memudahkan mahasiswa dalam mengingat pembelajaran	34
Jumlah			35

Sumber : Olahan Peneliti

Tabel Instrumen Uji Responden Video Pembelajaran Untuk Mahasiswa

No	Aspek Penilaian	Jawaban					Keterangan
		SS	S	CS	TS	STS	
1.	Tampilan video pembelajaran memberikan ketertarikan pada mahasiswa untuk mempelajari isi materi video pembelajaran						
2.	Intonasi <i>dubbing</i> dalam video pembelajaran terdengar jelas serta tidak terganggu oleh <i>backsound</i>						

3.	Tujuan pembelajaran memudahkan mahasiswa dalam mempelajari materi						
4.	Tujuan pembelajaran memudahkan mahasiswa dalam mengetahui kemampuan yang harus dimiliki setelah mengikuti kegiatan pembelajaran						
5.	Penyampaian materi sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran						
6.	Pembahasan materi dapat meningkatkan pemahaman dan keterampilan mahasiswa						
7.	Penggunaan Bahasa Indonesia dalam penyajian materi mudah dipahami oleh mahasiswa						
8.	Penyampaian informasi untuk tahap persiapan peralatan <i>Sequence of Service</i> mudah dipahami						
9.	Penyampaian informasi untuk tahap <i>personal grooming</i> mudah dipahami						
10.	Penyampaian informasi untuk tahap <i>mise en place</i> mudah dipahami						
11.	Penyampaian informasi untuk tahap <i>Greeting the guest</i> mudah dipahami						
12.	Penyampaian informasi untuk tahap <i>Escourting guest to the table</i> mudah dipahami						
13.	Penyampaian informasi untuk tahap <i>seating the guest</i> mudah dipahami						
14.	Penyampaian informasi untuk tahap <i>unfolding napkin</i> mudah dipahami						
15.	Penyampaian informasi untuk tahap <i>pouring ice water</i> mudah dipahami						
16.	Penyampaian informasi untuk tahap <i>presenting menu</i> jelas						
17.	Penyampaian informasi untuk tahap <i>Serving welcome drink</i> jelas						
18.	Penyampaian informasi untuk tahap <i>serving bread & butter</i> mudah dipahami						

19.	Penyampaian informasi untuk tahap <i>serving appetizer</i> mudah dipahami						
20.	Penyampaian informasi untuk tahap <i>clear up appetizer</i> mudah dipahami						
21.	Penyampaian informasi untuk tahap <i>serving soup</i> mudah dipahami						
22.	Penyampaian informasi untuk tahap <i>clear up soup</i> mudah dipahami						
23.	Penyampaian informasi untuk tahap <i>serving Maincourse</i> mudah dipahami						
24.	Penyampaian informasi untuk tahap <i>clear up maincourse</i> mudah dipahami						
25.	Penyampaian informasi untuk tahap <i>salt & pepper shaker</i> mudah dipahami						
26.	Penyampaian informasi untuk tahap <i>crumbing down</i> mudah dipahami						
27.	Penyampaian informasi untuk tahap pemindahan <i>dessert spoon</i> mudah dipahami						
28.	Penyampaian informasi untuk tahap <i>serving dessert</i> mudah dipahami						
29.	Penyampaian informasi untuk tahap <i>clear up desert</i> mudah dipahami						
30.	Penyampaian informasi untuk tahap <i>offering coffee or tea</i> mudah dipahami						
31.	Penyampaian informasi untuk tahap <i>serving coffee or tea</i> mudah dipahami						
32.	Penyampaian informasi untuk tahap <i>billing</i> mudah dipahami						
33.	Penyampaian informasi untuk tahap <i>farewell</i> mudah dipahami						
34.	Penyampaian materi dalam video pembelajaran memudahkan mahasiswa dalam mengingat pembelajaran						
35.	Penggunaan Bahasa Indonesia dalam penyajian materi mudah dipahami oleh mahasiswa						

Sumber: Olahan Peneliti

Lampiran 4 Surat Permohonan Pengambilan Data



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

Nomor : 628/UN48.11.1/KM/2025

Singaraja, 7 Maret 2025

Perihal : Surat Permohonan Pengambilan Data

Yth. Kepala Lab Tata Hidang Kampus Tengah Undiksha
di tempat

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

Nama : Gede Ngurah Artawan
NIM : 2115081050
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Data yang dibutuhkan : Pembuatan Media Video Pembelajaran untuk Mata Kuliah Tata Hidang di Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Judul Skripsi : Pengembangan Media Video Pembelajaran Sequence of Service dalam Mata Kuliah Tata Hidang pada Program Studi PVSK

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

a.n Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik,

Made Windu Antara Kesiman
NIP 198211112008121001

Lampiran 5 Surat Peminjaman Lab Tata Hidang



628
KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

Alamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116 Telepon (0362) 25571 Laman <http://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 109/UN48.11.6/KM/2025
 Perihal : Surat Permohonan Pengambilan Data

Singaraja, 7 Maret 2025

Yth. Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan
 Cq. Wakil Dekan 1
 Di Tempat

Dengan hormat,

Sehubungan dengan proses penyelesaian Tugas Akhir / Skripsi yang dilaksanakan oleh saudara mahasiswa:

Nama	: Gede Ngurah Artawan
NIM	: 2115081050
Semester	: VIII
Program Studi	: Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan	: Teknologi Industri
Fakultas	: Teknik dan Kejuruan
Tempat Pengambilan Data	: Lab. Tata Hidang Kampus Tengah Undiksha
Judul Penelitian	: Pengembangan Media Video Pembelajaran Sequence of Service dalam Mata Kuliah Tata Hidang pada Program Studi PVSK
Data yang diperlukan	: Pembuatan Media Video Pembelajaran Untuk Mata Kuliah Tata Hidang Di Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Bersama ini kami mohonkan kepada Bapak untuk berkenan memfasilitasi kebutuhan data untuk **Tugas Akhir / Skripsi** mahasiswa yang bersangkutan.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Mengetahui,

Ketua Jurusan Teknologi Industri



Ketut Udy Ariawan
 NIP 197901232010121001

Sekretaris Jurusan Teknologi Industri



Gede Widayana
 NIP 197301102006041002



**Balai
Sertifikasi
Elektronik**

Catatan :

- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini tertanda ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BsrE
- Surat ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan *qr code* yang telah tersedia

Lampiran 6 Pedoman Wawancara

PEDOMAN WAWANCARA

PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN *SEQUENCE OF SERVICE* DALAM
MATA KULIAH TATA HIDANG PADA 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 Paksi Pvk
Hari/Tanggal : Rabu, 16 Desember 2024

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Media pembelajaran apa saja yang digunakan pada Mata Kuliah Tata Hidang saat ini?	PPT, Modul, Video dan Youtube
2.	Bagaimana perkembangan media pembelajaran pada Mata Kuliah Tata Hidang saat ini?	- Menggunakan Media Interaktif - untuk pembasan materi menggunakan E-learning Undiksha - Video Youtube
3.	Apakah perlu adanya pengembangan media video pembelajaran pada Mata Kuliah Tata Hidang?	Sangat Perlu, karena belum ada media yang real sesuai dengan kondisi dan keadaan lab Pvk
4.	Apakah sudah ada penerapan video pembelajaran <i>Sequence of Service</i> pada Mata Kuliah Tata Hidang?	- Video Youtube - Demonstrasi menggunakan video dari Youtube namun hanya sekedar CP pembelajaran

5.	Bagaimana pendapat narasumber mengenai penelitian yang akan dilaksanakan yakni pengembangan media video pembelajaran <i>Sequence of Service</i> ?	Sangat diapresiasi, karena video dapat dijadikan media tambahan dalam pembelajaran. Eh karena itu, disarankan media video yang akan dibuat sesuai dengan Curricun pembelajaran dan juga pendalaman materi.
----	---	---

Dosen Pengampu,



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

Lampiran 7 Rekapitulasi Penilaian Ahli Materi

Pernyataan	Skor	
	Ahli 1	Ahli 2
1.	5	5
2.	5	4
3.	5	4
4.	5	4
5.	5	4
6.	5	5
7.	5	4
8.	5	4
9.	5	4
10.	5	4
11.	5	4
12.	5	4
13.	5	5
14.	5	4
15.	5	5
16.	5	5
17.	5	4
18.	5	5
19.	5	5
20.	5	4
21.	5	4
22.	5	4
23.	5	4
24.	5	4
25.	5	4
26.	5	4
27.	5	4
28.	5	4
29.	5	4
30.	5	4
31.	5	4
32.	5	4
33.	5	4
34.	5	4
Total	170	143

$$\begin{aligned}\text{Persentase penilaian ahli materi 1} &= \frac{170}{170} \times 100\% \\ &= 100\%\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Persentase penilaian ahli materi 2} &= \frac{143}{170} \times 100\% \\ &= 84\% \\ &= (100\% + 84\%) : 2 \\ &= 92\%\end{aligned}$$

Lampiran 8 Rekapitulasi Penilaian Ahli Media

Pernyataan	Skor	
	Ahli 1	Ahli 2
1.	5	5
2.	5	5
3.	5	5
4.	5	5
5.	5	4
6.	5	5
7.	5	5
8.	4	5
9.	5	5
10.	5	4
11.	5	5
12.	5	5
13.	5	5
Total	64	63

$$\begin{aligned}\text{Persentase penilaian Ahli Media 1} &= \frac{64}{65} \times 100\% \\ &= 98\%\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Persentase penilaian Ahli Media 2} &= \frac{63}{65} \times 100\% \\ &= 96\% \\ &= (98\% + 96\%) : 2 \\ &= 97\%\end{aligned}$$

Lampiran 9 Rekapitulasi Penilaian Ahli Desain Pembelajaran

Pernyataan	Skor	
	Ahli 1	Ahli 2
1.	5	5
2.	5	5
3.	5	5
4.	5	5
5.	5	5
6.	5	5
7.	5	5
8.	4	5
9.	5	5
Total	44	45

$$\text{Persentase penilaian Ahli Desain 1} = \frac{44}{45} \times 100\% \\ = 97\%$$

$$\text{Persentase penilaian Ahli Desain 2} = \frac{45}{45} \times 100\% \\ = 100\% \\ = (97\% + 100\%) : 2 \\ = 98,5\%$$



Pernyataan																																							
Nama Lengkap	NIM	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	31	32	33	34	35	Jumlah Skor	Skor Maksimal	Persentase
Kadek riki astrawan	2115081056	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	172	175	98%
Putu Tresya Divani	2115081051	4	5	4	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	172	175	98%
I Made Sudirga Yasa	2115081046	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	175	175	100%
I Komang Narayana	2115081013	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	175	175	100%
Luh Kade Putri Wina Pusparini	2115081040	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	144	175	82%
Kadek Lany Widya Sari	2115081034	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4	4	5	4	5	3	4	3	4	5	4	4	5	4	4	4	5	5	4	5	4	5	4	4	4	5	149	175	85%
																																			Total	987	1050	94%	

Rumus :

$$P = \frac{\sum x}{\sum xi} \times 100\%$$

P = Presentase

$\sum x_i$ = Jumlah jawaban tertinggi

Diketahui :

Persentase $= \frac{\sum x}{\sum xi} x 100\%$

$= \frac{987}{1050} x 100\%$

$= 94\%$

RIWAYAT HIDUP



Gede Ngurah Artawan lahir di Sembiran tepatnya pada tanggal 6 Juli 2002. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak Wayan Budiarta dan Luh Putu Kerti. Penulis berkebangsaan Indonesia dan menganut agam Hindu. Penulis beralamat di Desa Sembiran, Kecamatan Tejakula, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SDN 1 Sembiran lulus pada tahun 2015, kemudian melanjutkan pendidikan sekolah menengah di SMPN 3 Tejakula lulus pada tahun 2018, lalu melanjutkan pendidikan di sekolah kejuruan SMKS Pariwisata Triatma Jaya Singaraja dengan jurusan Tata Boga dan lulus pada tahun 2021, kemudian penulis melanjutkan pendidikan perguruan tinggi pada S1 Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester akhir di tahun 2025 ini penulis telah menyelesaikan tugas akhir dengan judul “Pengembangan Media Video Pembelajaran *Sequence of Service* dalam Mata Kuliah Tata Hidang Restoran pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner”. Selanjutnya mulai tahun 2025 sampai dengan penulisan skripsi ini, penulis masih terdaftar aktif sebagai mahasiswa S1 Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.