

LAMPIRAN-LAMPIRAN



Lampiran 01. Pedoman Wawancara

A. PEDOMAN WAWANCARA UNTUK SISWA SMK PRODI KULINER

Tujuan: Menggali pengalaman, persepsi, dan faktor-faktor yang menyebabkan ketidaksiapan siswa dalam melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di industri perhotelan/restoran

1. Pengalaman Sebelum PKL

- a. Bagaimana perasaan Anda sebelum melaksanakan PKL di industri?
 - (Probing: Apakah Anda merasa percaya diri, cemas, atau ragu? Mengapa?)
- b. Apa saja persiapan yang Anda lakukan sebelum berangkat PKL?
 - (Meliputi: pengetahuan kuliner, keterampilan memasak, sikap kerja, mental, atau hal lain.)
- c. Menurut Anda, seberapa besar peran pembelajaran di sekolah dalam membantu persiapan PKL?
 - (Probing: Apakah materi yang diajarkan sudah relevan dengan kebutuhan industri?)
- d. Bagaimana dukungan guru atau pihak sekolah selama Anda mempersiapkan diri untuk PKL?
 - (Probing: Apakah guru memberikan pelatihan tambahan, bimbingan, atau pengarahan khusus?)

2. Pengalaman Selama PKL

- a. Apakah Anda merasa kemampuan praktik kuliner Anda sudah cukup ketika mulai PKL?
 - (Jika belum, bagian mana yang paling kurang menurut Anda?)
- b. Faktor apa saja yang menurut Anda membuat Anda belum siap menghadapi PKL di industri?
 - (Probing: Apakah karena fasilitas praktik, metode pengajaran, kurang latihan, atau faktor pribadi?)
- c. Bagaimana pengalaman Anda beradaptasi dengan lingkungan kerja industri?
 - (Probing: Bagaimana dengan kedisiplinan, komunikasi dengan karyawan, tanggung jawab, dan tekanan kerja?)

- d. Hambatan apa yang paling sering Anda alami selama PKL berlangsung?
- (Probing: Hambatan teknis, hubungan sosial, perbedaan budaya kerja, atau masalah mental?)

B. PEDOMAN WAWANCARA UNTUK GURU PEMBIMBING / GURU PRODUKTIF KULINER

Tujuan: Menggali pandangan guru tentang kesiapan dan faktor penyebab ketidaksiapan siswa SMK Prodi Kuliner dalam melaksanakan PKL di industri.

No	Pertanyaan Utama	Pertanyaan Penuntun (Probing)	Catatan Lapangan / Ringkasan Jawaban Responden	Interpretasi Sementara Peneliti
1	Bagaimana pandangan Bapak/Ibu terhadap kesiapan siswa saat akan melaksanakan PKL di industri?	Apakah mereka umumnya sudah cukup kompeten, atau masih banyak yang belum siap?		
2	Menurut Bapak/Ibu, seberapa besar kesenjangan antara kemampuan siswa dengan tuntutan industri kuliner saat ini?	Dalam hal apa kesenjangan itu paling terlihat (teknik memasak, kebersihan, disiplin, teamwork)?		
3	Faktor apa saja yang menyebabkan sebagian siswa belum siap menghadapi PKL di industri?	Apakah berasal dari siswa sendiri, dari sekolah, atau dari pihak luar (misal keluarga)?		
4	Bagaimana pengaruh motivasi dan kepercayaan diri siswa terhadap kesiapan mereka PKL?	Apakah ada perbedaan kesiapan antara siswa yang aktif dan pasif di kelas?		
5	Sejauh mana pembelajaran praktik di sekolah membantu siswa	Apakah metode pembelajaran sudah berbasis industri (CBT,		

	memahami tuntutan kerja di industri?	project-based learning, dll)?		
6	Apakah fasilitas praktik di sekolah sudah memadai untuk mempersiapkan siswa PKL?	Apa kendala yang sering dihadapi dalam praktik kuliner di sekolah?		
7	Bagaimana dukungan sekolah dan guru dalam membekali siswa sebelum PKL?	Apakah ada pembekalan khusus, pelatihan, atau simulasi industri?		
8	Apa saja kendala yang dialami guru dalam membimbing dan menyiapkan siswa untuk PKL?	(Misal: keterbatasan alat, bahan praktik, waktu, atau dukungan sekolah?)		
9	Bagaimana komunikasi antara sekolah dan industri dalam pelaksanaan PKL?	Apakah sudah ada sinkronisasi kebutuhan kompetensi?		
10	Menurut Bapak/Ibu, langkah konkret apa yang dapat dilakukan sekolah untuk meningkatkan kesiapan siswa di masa depan?			

C. PEDOMAN WAWANCARA UNTUK PIHAK INDUSTRI (HOTEL/RESTORAN TEMPAT PKL)

Tujuan: Menggali pandangan industri tentang tingkat kesiapan dan faktor penyebab ketidaksiapan siswa SMK Prodi Kuliner dalam melaksanakan PKL

No	Pertanyaan Utama	Pertanyaan Penuntun (Probing)	Catatan Lapangan / Ringkasan Jawaban Responden	Interpretasi Sementara Peneliti
1	Bagaimana kesan Bapak/Ibu terhadap kesiapan siswa SMK yang melaksanakan PKL di tempat ini?	Apakah mereka sudah siap bekerja di dapur industri (dalam hal keterampilan, sikap, tanggung jawab)?		
2	Aspek apa yang paling terlihat kurang siap dari siswa saat mulai PKL?	Apakah dalam keterampilan teknis,		

		kedisiplinan, komunikasi, atau adaptasi dengan budaya kerja?		
3	Menurut Bapak/Ibu, apa faktor utama yang menyebabkan siswa belum siap bekerja di lingkungan hotel/restoran?	Apakah karena pembelajaran di sekolah kurang praktik, fasilitas berbeda, atau kurang pembiasaan dengan tekanan kerja?		
4	Apakah pembelajaran di sekolah menurut Anda sudah sesuai dengan kebutuhan industri saat ini?	Jika belum, di bagian mana kesenjangan paling terasa?		
5	Seberapa besar pengaruh perbedaan fasilitas dan standar alat antara sekolah dan hotel terhadap kesiapan siswa?			
6	Apakah faktor pribadi siswa (misal: motivasi, kepercayaan diri, atau sikap kerja) turut berpengaruh terhadap ketidaksiapan mereka?			
7	Hambatan apa yang paling sering muncul selama siswa melaksanakan PKL di tempat Bapak/Ibu?	Misalnya: kesalahan kerja, kesulitan mengikuti ritme, masalah komunikasi, dll.		
8	Bagaimana bentuk kerja sama antara sekolah dan pihak industri selama pelaksanaan PKL?	Apakah sudah ada pelatihan bersama, komunikasi rutin, atau evaluasi pasca-PKL?		
9	Keterampilan dan sikap kerja apa yang paling penting untuk dimiliki siswa agar siap bekerja di industri kuliner?			
10	Saran apa yang dapat Bapak/Ibu berikan agar siswa SMK lebih siap menghadapi dunia kerja di industri kuliner?			

Lampiran 02. Hasil Observasi Lapangan

LEMBAR OBSERVASI KESIAPAN SISWA DALAM MELAKSANAKAN PKL INDUSTRI

Judul Penelitian

Eksplorasi Faktor Penyebab Rendahnya Tingkat Kesiapan Siswa Kelas XII Jurusan Kuliner dalam Melaksanakan PKL Industri di SMK Negeri 1 Sukasada

Nama Peneliti : Ni Nyoman Widya Adnyani

Lokasi Observasi : SMK Negeri 1 Sukasada

Waktu Observasi : Oktober 2025

Subjek Observasi : Siswa Kelas XII Jurusan Kuliner

Teknik : Observasi non-partisipan

Tujuan Observasi : Mengidentifikasi tingkat kesiapan siswa sebelum dan selama pelaksanaan PKL industri

A. Aspek Kesiapan Internal Siswa

No	Aspek yang Diamati	Indikator Perilaku	Hasil Observasi
1	Motivasi mengikuti PKL	Antusias saat pembekalan PKL	Sebagian siswa terlihat pasif, kurang menunjukkan antusiasme, dan hanya mengikuti kegiatan secara formal
2	Minat terhadap bidang kuliner	Ketertarikan pada aktivitas praktik	Beberapa siswa menunjukkan minat rendah, terlihat dari keterlibatan yang minim dalam diskusi dan praktik
3	Kepercayaan diri	Berani bertanya dan mencoba	Banyak siswa ragu mencoba tugas baru dan enggan bertanya saat tidak memahami instruksi
4	Kesiapan mental	Sikap menghadapi tekanan kerja	Siswa tampak cemas ketika diberikan simulasi jam kerja panjang dan target produksi
5	Disiplin pribadi	Ketepatan waktu dan kerapian	Ditemukan siswa datang terlambat dan kurang memperhatikan standar kerapian kerja

B. Aspek Kesiapan Akademik dan Praktik

No	Aspek yang Diamati	Indikator Perilaku	Hasil Observasi
6	Penguasaan teori dasar kuliner	Pemahaman prosedur kerja	Sebagian siswa belum mampu menjelaskan prosedur kerja secara runtut
7	Keterampilan praktik	Ketepatan teknik memasak	Keterampilan praktik belum merata, beberapa siswa masih memerlukan bimbingan intensif
8	Penggunaan alat dapur	Keselamatan dan efisiensi	Beberapa siswa masih salah menggunakan alat dan kurang memperhatikan K3
9	Ketahanan kerja	Kemampuan bekerja lebih dari 6 jam	Mayoritas siswa terlihat kelelahan dan kurang fokus setelah jam praktik panjang

C. Aspek Sosial dan Adaptasi Kerja

No	Aspek yang Diamati	Indikator Perilaku	Hasil Observasi
10	Kemampuan komunikasi	Interaksi dengan guru dan teman	Komunikasi masih terbatas, siswa cenderung menunggu instruksi
11	Kerja sama tim	Kolaborasi saat praktik	Kerja kelompok belum optimal, beberapa siswa cenderung pasif
12	Pemahaman budaya kerja industri	Sikap profesional	Siswa belum sepenuhnya memahami standar kerja industri (kecepatan, ketelitian, tanggung jawab)

D. Aspek Dukungan Sekolah dan Pembekalan PKL

No	Aspek yang Diamati	Indikator Perilaku	Hasil Observasi
13	Pembekalan PKL	Materi dan simulasi kerja	Pembekalan bersifat umum dan belum sepenuhnya mensimulasikan kondisi industri nyata
14	Pendampingan guru	Intensitas bimbingan	Pendampingan masih terbatas karena rasio guru dan siswa

15	Kesesuaian kurikulum	Relevansi dengan industri	Terdapat kesenjangan antara praktik di sekolah dan tuntutan industri
----	----------------------	---------------------------	--

E. Catatan Lapangan (Field Notes)

Berdasarkan hasil observasi, kesiapan siswa kelas XII Jurusan Kuliner SMK Negeri 1 Sukasada dalam melaksanakan PKL industri masih tergolong rendah. Hal ini terlihat dari motivasi dan kepercayaan diri yang belum optimal, keterampilan praktik yang belum merata, serta pemahaman budaya kerja industri yang masih minim. Selain itu, pembekalan PKL dan intensitas praktik di sekolah belum sepenuhnya mencerminkan kondisi kerja industri yang sesungguhnya.

F. Kesimpulan Observasi

Observasi menunjukkan bahwa rendahnya kesiapan siswa dipengaruhi oleh faktor internal siswa, keterbatasan pembekalan dan praktik sekolah, serta belum optimalnya sinkronisasi dengan kebutuhan industri. Temuan ini memperkuat hasil wawancara dan dokumentasi dalam penelitian.



Lampiran 03. Rencana Anggaran Biaya Sarana dan Prasarana Tahun 2026

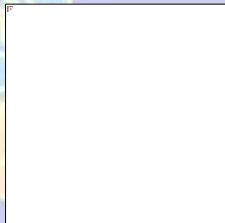
N O	NAMA ALAT	GAMBAR	SATUA N	HARGA	JUMLAH
1	Moulton bulat putih uk diameter meja 100 cm pinggiran karet+B4:B13B26B4:B17B4:B17B26B4:B17B4:B19B26B4:B17B4:B20B4:B19B4:B18B4:B19B4:B20B4:B19B4:B20		PCS	Rp 300.000,00	Rp 1.500.000,00
2	Table cloth bulat warna putih uk 220cm x220cm		5 PCS	Rp 400.000,00	Rp 2.000.000,00
3	Slip cloth merah persegi ukuran 150cm x 150cm		PCS	Rp 200.000,00	Rp 1.000.000,00

4	Steak knife		20	PCS	Rp 75.000,00	Rp 1.500.000,00
5	Krisbow Water Boiler 20 ltr Teko Pemanas Air		1	PCS	Rp 2.000.000,00	Rp 2.000.000,00
6	Tea or cooffe spon		20	pcs	Rp 50.000,00	Rp 1.000.000,00
7	Cover bill		10	PCS	Rp 120.000,00	Rp 1.200.000,00

8	Bar mat bartender		2	PCS	Rp 350.000,00	Rp 700.000,00
9	Place mat uk 32x21 cm		2	pcs	Rp 250.000,00	Rp 5.000.000,00
10	Table number		1	pcs	Rp 50.000,00	Rp 500.000,00
11	Hot plate steak		10	bua h	Rp 150.000,00	Rp 1.500.000,00

1 2	Coffee pot listrik kaca		1	pasang	Rp 300.000,00	Rp 600.000,00
1 3	Trolley stainless		1	Buah	Rp 2.500.000,00	Rp 2.500.000,00
1 4	Sugar Bowl			pcs	Rp 100.000,00	Rp 1.000.000,00

1 5	Cocktail glass		1 0	pcs	Rp 75.000,00	Rp 750.000,00
1 6	Luminarc glass		1 0	pcs	Rp 85.000,00	Rp 850.000,00
1 7	WOK (WAJAN) 28 cm Granite Beige Series Original BOLDe		5	bua h	Rp 300.000,00	Rp 1.500.000,00
1 8	Wajan OXON stainles stell tebal		1 0	bua h	Rp 350.000,00	Rp 3.500.000,00

1 9	Timbangan digital idealife		2	bua h	Rp 500.000,00	Rp 1.000.000,00
2 0	Hand Mixer kekuatan turbo philips		1	bua h	Rp 500.000,00	Rp 500.000,00
2 1	Chpper daging		1	bua h	Rp 300.000,00	Rp 300.000,00

2 2	Pisau staines titanium bolde sedang		1 0	bua h	Rp 80.000,00	Rp 800.000,00
2 3	Talenan Besar / Jumbo Plastik sunnex Board persegi 46 cm x 31 cm x 1,2 cm All Color (1 set terdiri dari warna kuning, coklat, putih, biru, merah)		1	set	Rp 250.000,00	Rp 250.000,00
	TOTAL BELANJA ALAT					Rp 31.450.000,00

Lampiran 04. Pemetaan Lokasi PKL Jurusan Kuliner

NAMA LENGKAP SISWA PKL	KELAS	Pemilihan Lokasi PKL
Putu haga putra sena	Fase F Kuliner 1	ST REGIS HOTEL NUSA DUA
Kadek sedana	Fase F Kuliner 1	NEW SUNARI HOTEL
kadek rianti	Fase F Kuliner 1	puri bali hotel
I Gede Andita Divayana	Fase F Kuliner 1	ST REGIS HOTEL NUSA DUA
Putu ariyasa	Fase F Kuliner 1	NEW SUNARI HOTEL
Gede Budi Artana	Fase F Kuliner 1	HOTEL MAHAHILL SAMBANGAN
Luh Arnila Agustini	Fase F Kuliner 1	hotel the Lovina
Putu Ardianto	Fase F Kuliner 1	The Anvaya Beach Resort Bali
gusti ngurah angga aditya prayoga	Fase F Kuliner 1	ANEKA LOVINA BEACH RESORT
Kadek Ari Perdana	Fase F Kuliner 1	THE MERU HOTEL SANUR
i gede denis prayoga	Fase F Kuliner 1	Hotel The LOVINA
KOMANG AGUS BUDIAWAN	Fase F Kuliner 1	HOTEL MAHAHILL SAMBANGAN
Ketut Angga mas puja segara	Fase F Kuliner 1	ANEKA LOVINA BEACH RESORT
Komang tri winata	Fase F Kuliner 1	NEW SUNARI HOTEL
Made Asta Nugraha	Fase F Kuliner 1	ELEVATE BALI MUNDUK
Putu Liantini	Fase F Kuliner 1	ANEKA LOVINA BEACH RESORT
gede eka adi wardana	Fase F Kuliner 1	elevate bali munduk
Luh arsani	Fase F Kuliner 1	HOTEL PURI BAGUS (HK)
Kadek Miguel Raditya	Fase F Kuliner 1	ANEKA LOVINA VILLAS & SPA
Kadek surya wati	Fase F Kuliner 1	ANEKA LOVINA VILLAS & SPA
Komang meliyani	Fase F Kuliner 1	HOTEL PURI BAGUS

NAMA LENGKAP SISWA PKL	KELAS	Pemilihan Lokasi PKL
i gede denis prayoga	Fase F Kuliner 1	HOTEL DAMAI
Komang Ade Pradana putra	Fase F Kuliner 1	ANEKA LOVINA VILLAS & SPA
Kadek Krisna saputra	Fase F Kuliner 1	ANEKA LOVINA VILLAS & SPA
Ressa cristiani	Fase F Kuliner 1	Hotel Hilton resort Bali ,bvlgari resort bali
Dewa Made Anom Marchino	Fase F Kuliner 1	NEW SUNARI HOTEL
Ni putu ira kusuma ayu	Fase F Kuliner 2	NEW SUNARI HOTEL
Putu suci ikayanti	Fase F Kuliner 2	HOTEL FRANGIPANI
Made Vito Julesta Surya	Fase F Kuliner 2	Hotel The LOVINA
Luh Desi Yasmini	Fase F Kuliner 2	Hotel The LOVINA
Ketut Novita Agustina	Fase F Kuliner 2	NEW SUNARI HOTEL
Putu Sumiati	Fase F Kuliner 2	NEW SUNARI HOTEL
Ni Ketut Meita Suryaningsih	Fase F Kuliner 2	Boutique Hotel Rambutan
Ni Putu Bintang Sumiatini	Fase F Kuliner 2	ST REGIS HOTEL NUSA DUA
MADE DIANA AYU RAI JELITA	Fase F Kuliner 2	Hotel The LOVINA
Kadek Dwi Antari	Fase F Kuliner 2	Hotel The LOVINA
Kadek taman	Fase F Kuliner 2	Hotel The LOVINA
Kadek adi sastrawan	Fase F Kuliner 2	Hotel The LOVINA
Putu nadia satrika dewi	Fase F Kuliner 2	Hotel The LOVINA
kadek Ayu Ria Artayani	Fase F Kuliner 2	Hotel The LOVINA
Putu Fiorentina Apriliani	Fase F Kuliner 2	BALI PARAGON RESORT HOTEL
Putu Saputra Febrianta	Fase F Kuliner 2	NEW SUNARI HOTEL
Gusti kadek setia merta	Fase F Kuliner 2	NEW SUNARI HOTEL
Ni Putu Dian Pratiwi	Fase F Kuliner 2	KUTA BEACH HOTEL

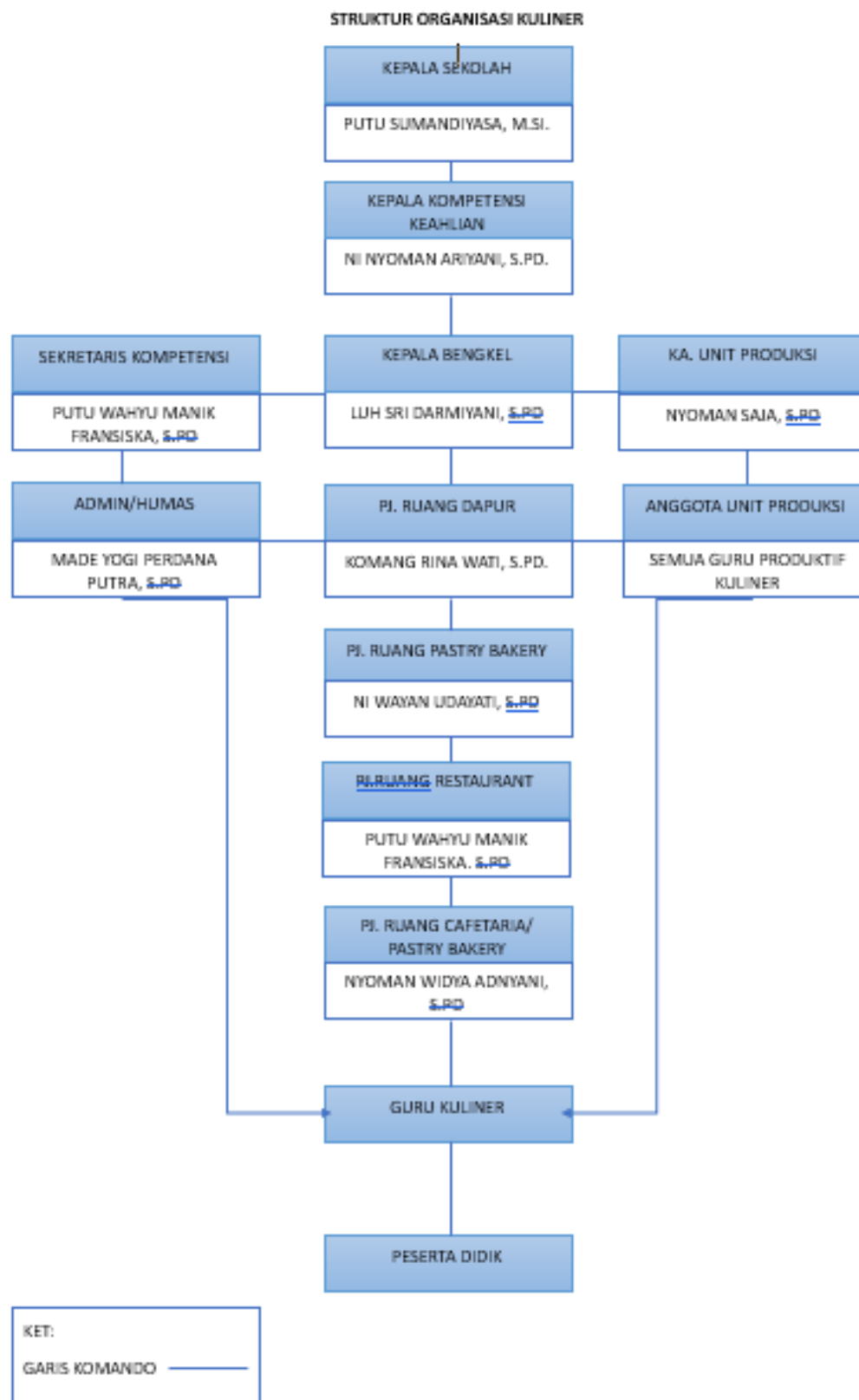
NAMA LENGKAP SISWA PKL	KELAS	Pemilihan Lokasi PKL
Christian Isakhar Rossoneri	Fase F Kuliner 2	Hotel The LOVINA
Redza Maulana Hartawan	Fase F Kuliner 2	NEW SUNARI HOTEL
Putu ayu surya septiani	Fase F Kuliner 2	KEDAI RADJAKETJIL
Komang sumiaja	Fase F Kuliner 2	NEW SUNARI HOTEL
Komang aditya bagaskara	Fase F Kuliner 2	ANEKA LOVINA BEACH RESORT
Komang aditya Pratama	Fase F Kuliner 2	Elevate
Komang duding suhartawan	Fase F Kuliner 2	Hotel The LOVINA
Wayan Satriawan	Fase F Kuliner 2	Hotel The LOVINA
Putu Yuda ariawan	Fase F Kuliner 2	HOTEL MAHAHILL SAMBANGAN
Komang kesya aprilliani	Fase F Kuliner 2	Kedai Radja kentjil
Komang Trisna Danti Adnyani	Fase F Kuliner 3	NEW SUNARI HOTEL
Komang riska ayuni	Fase F Kuliner 3	HOTEL MAHAHILL SAMBANGAN
Gusti Ayu Putu Krisna Wardani	Fase F Kuliner 3	NEW SUNARI HOTEL
Gede Artama	Fase F Kuliner 3	Hotel The LOVINA
putu dhea indriani	Fase F Kuliner 3	di tempat lain
Luh Evik Nadiasih	Fase F Kuliner 3	HOTEL PADMASARI
Komang Reni Kaswari	Fase F Kuliner 3	HOTEL PURI BAGUS (HK)
Luh indah lestari	Fase F Kuliner 3	NEW SUNARI HOTEL
Kadek Satya mahardika	Fase F Kuliner 3	NEW SUNARI HOTEL
Kadek Diki Peratama	Fase F Kuliner 3	NEW SUNARI HOTEL
Komang susila ambara	Fase F Kuliner 3	NEW SUNARI HOTEL
KADEK SURYA WIJAYA	Fase F Kuliner 3	MAILAKU ROEMAH NONGKRONG
Ketut nopita sari dewi	Fase F Kuliner 3	HOTEL PURI BAGUS (HK)

NAMA LENGKAP SISWA PKL	KELAS	Pemilihan Lokasi PKL
Ketut viona mirayanti	Fase F Kuliner 3	HOTEL PADMASARI
I Gusti Ayu Made Ariska Sidi Widianari	Fase F Kuliner 3	NEW SUNARI HOTEL
Komang sudiyatna	Fase F Kuliner 3	ANEKA LOVINA BEACH RESORT
Kadek Sastrawan	Fase F Kuliner 3	HOTEL PURI BAGUS (Khicen)
Kadek putri andani	Fase F Kuliner 3	HOTEL BRITS (KITCHEN)
Gede Dika Pertama	Fase F Kuliner 3	Elevate Munduk bali
Gede juli Pratama putra	Fase F Kuliner 3	NEW SUNARI HOTEL
MADE YUDA PRAWIRA	Fase F Kuliner 3	LOVINA BEACH HOTEL
Komang Sri Astuti	Fase F Kuliner 3	HOTEL PURI BAGUS (HK)
Nabila	Fase F Kuliner 3	HOTEL PADMASARI
KOMANG ALDI MAHENDRA	Fase F Kuliner 3	SPICE BEACH CLUB
Gede budiarta	Fase F Kuliner 3	PURI BAGUS (KITCHEN
Kadek angga gelwa berawida	Fase F Kuliner 3	Spice beach clbub
Gede Agus permana	Fase F Kuliner 3	Alaya resort ubud
Ni Luh erli yanti	Fase F Kuliner 4	Hotel The LOVINA
Ketut Ariani	Fase F Kuliner 4	NEW SUNARI HOTEL
Ketut wiranata	Fase F Kuliner 4	HOTEL MAHAHILL SAMBANGAN
Kadek Tia Saskiani	Fase F Kuliner 4	Hotel The LOVINA
KADEK RIO HERIYANTO	Fase F Kuliner 4	Lovina Beach Club Tukadmungga
ni putu juni sevyan tari	Fase F Kuliner 4	HOTEL MELAMUN
Putu Alvin Asta Pratama	Fase F Kuliner 4	NEW SUNARI HOTEL
Ni Luh Novi Damayanti	Fase F Kuliner 4	NEW SUNARI HOTEL
Kadek febry ananta	Fase F Kuliner 4	Lovina Beach Club Tukadmungga

NAMA LENGKAP SISWA PKL	KELAS	Pemilihan Lokasi PKL
KADEK AGUS SETIAWAN	Fase F Kuliner 4	NEW SUNARI HOTEL
KADEK ARYA WIBAWA	Fase F Kuliner 4	HOTEL BALI TAMAN
Komang Siska Ameliani	Fase F Kuliner 4	Hotel The LOVINA
Kadek Yogi aditya	Fase F Kuliner 4	Alaya resort ubud
Kadek pebrianti	Fase F Kuliner 4	HOTEL PURI BAGUS (HK)
Kadek Dian Setiari	Fase F Kuliner 4	NEW SUNARI HOTEL
kadek sumerta	Fase F Kuliner 4	Spice beach club
Kadek Deby Milantari	Fase F Kuliner 4	Hotel The LOVINA
Ketut agus supariasa	Fase F Kuliner 4	ANEKA LOVINA BEACH RESORT
komang mita wahyuni	Fase F Kuliner 4	Hotel The LOVINA
Ketut Lanang Sugiarta	Fase F Kuliner 4	NEW SUNARI HOTEL
Ni Komang Ninda Amelia	Fase F Kuliner 4	Hotel The LOVINA
Komang edi darma saputra	Fase F Kuliner 4	THE ONE LEGIAN
I Putu Adnyana Septiadi	Fase F Kuliner 4	ANEKA LOVINA VILLAS & SPA
Kadek suka arsana	Fase F Kuliner 4	NEW SUNARI HOTEL
Komang Nonik Pratiwi	Fase F Kuliner 4	NEW SUNARI HOTEL



Lampiran 05. Susunan organisasi jurusan kuliner



Lampiran 06. MoU SMKN 1 Sukasada



**PERJANJIAN KERJA SAMA
ANTARA
SMK NEGERI 1 SUKASADA
DENGAN
HOTEL THE ONE LEGIAN
TENTANG
PENYELENGGARAAN PRAKTIK KELAS INDUSTRI
SMK NEGERI 1 SUKASADA
NOMOR : B.31.415.4/27/SMKN1SUKASADA/DIKPORA**

Pada hari ini Senin tanggal dua puluh Tujuh bulan Maret tahun Dua Ribu Dua Puluh Tiga bertempat di Legian, Badung kami yang bertanda tangan di bawah ini :

Drs. Putu Sumandi Yasa, M.Si

Kepala Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 1 Sukasada, yang berkedudukan di Jalan Srikandi, Kecamatan Sukasada Kabupaten Buleleng, Bali 81161, bertindak untuk dan atas nama SMK Negeri 1 Sukasada selanjutnya disebut sebagai **PIHAK KESATU**;

Made Ariawan

Human Resources Manager Hotel The One Legian, yang berkedudukan di Jalan Legian No. 117, Kuta, Badung Regency, Bali 80361. selanjutnya disebut sebagai **PIHAK KEDUA**.

Selanjutnya **PIHAK KESATU** dan **PIHAK KEDUA** secara bersama-sama disebut sebagai **"PARA PIHAK"** mempertimbangkan :

1. Upaya peningkatan kualitas lulusan Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 1 Sukasada;
2. Penyerapan lulusan di dunia industri;
3. Pengembangan, Keterkaitan dan kesesuaian (*Link and Match*) penyelenggaraan pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 1 Sukasada dengan dunia industri, mengikatkan diri dalam sebuah perjanjian kerjasama sebagai berikut :



පළාත් පාලන ආයතන
PEMERINTAH PROVINSI BALI
මහේස්ත්‍ර විශ්වවිද්‍යාලීය හා ක්‍රීඩා දෙපාර්තමේන්තුව
DINAS PENDIDIKAN KEPEMUDAAN DAN OLAHRAGA
අධ්‍යාපන, ක්‍රීඩා හා ප්‍රවේශන
SMK NEGERI 1 SUKASADA
අධ්‍යාපන විශ්වවිද්‍යාලීය (පරාජනක) / ක්‍රීඩා හා ප්‍රවේශන
JALAN SRIKANDI, SAMBRANGAN, SUKASADA (81161), TELEPON (0362) 26055
Website : www.smkn1sukasada.sch.id E-mail : smkn1sukasada_smkn@yahoo.co.id



**PERJANJIAN KERJA SAMA
ANTARA
SMK NEGERI 1 SUKASADA
DENGAN
HOTEL NEW SUNARI LOVINA BEACH RESORT
TENTANG
PENYELENGGARAAN PRAKTIK KELAS INDUSTRI
SMK NEGERI 1 SUKASADA
NOMOR : B.31.415.4/23/SMKN1SUKASADA/DIKPORA**

Pada hari ini Senin tanggal Dua Puluh Tujuh bulan Maret tahun dua ribu dua puluh tiga bertempat di Singaraja, kami yang bertanda tangan di bawah ini :

Drs. Putu Sumandi Yasa, M.Si

Kepala Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 1 Sukasada, yang berkedudukan di Jalan Srikandi, Kecamatan Sukasada Kabupaten Buleleng, Bali 81161, bertindak untuk dan atas nama SMK Negeri 1 Sukasada selanjutnya disebut sebagai PIHAK KESATU;

Komang Ari Budiarta

Human Resources Hotel New Sunari Lovina Beach Resort -Bali, yang berkedudukan di Jalan Raya Kalibubuk, Kecamatan Buleleng, Kabupaten Buleleng, selanjutnya disebut sebagai PIHAK KEDUA.

Selanjutnya PIHAK KESATU dan PIHAK KEDUA secara bersama-sama disebut sebagai "PARA PIHAK" mempertimbangkan :

1. Upaya peningkatan kualitas lulusan Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 1 Sukasada;
2. Penyerapan lulusan di dunia industri;
3. Pengembangan, Keterkaitan dan kesesuaian (*Link and Match*) penyelenggaraan pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 1 Sukasada dengan dunia industri, mengikatkan diri dalam sebuah perjanjian kerjasama sebagai berikut :



පරිපාලන ප්‍රදේශ සභාව
PEMERINTAH PROVINSI BALI
මහේස්වරී මන්දිරයේ පිහිටි කළු පර්වතය
DINAS PENDIDIKAN KEPEMUDAAN DAN OLAHRAGA
ලංසි මාවතේ පිහිටි කළු පර්වතය
SMK NEGERI 1 SUKASADA
පාසලේ පිහිටි මහේස්වරී මන්දිරය (0362) 26055
JALAN SRIKANDI, SAMBANGAN, SUKASADA (81161), TELEPON (0362) 26055
Website : www.smkn1sukasada.sch.id E-mail : smkn1sukasada_smk@yahoo.co.id



**PERJANJIAN KERJA SAMA
ANTARA
SMK NEGERI 1 SUKASADA
DENGAN
CUCA RESTAURANT
TENTANG
PENYELENGGARAAN PRAKTIK KELAS INDUSTRI
SMK NEGERI 1 SUKASADA
NOMOR : B.31.415.4/32/SMKN1SUKASADA/DIKPORA**

Pada hari ini Kamis tanggal dua puluh tiga bulan maret tahun dua ribu dua puluh tiga bertempat di Jimbaran , kami yang bertanda tangan di bawah ini :

Drs. Putu Sumandi Yasa,M.Si

Kepala Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 1 Sukasada, yang berkedudukan di Jalan Srikandi, Kecamatan Sukasada Kabupaten Buleleng, Bali 81161, bertindak untuk dan atas nama SMK Negeri 1 Sukasada selanjutnya disebut sebagai PIHAK KESATU;

Sari Iskawari

Manager Cucca Restaurant, yang berkedudukan di Jimbaran Kabupaten Badung. selanjutnya disebut sebagai PIHAK KEDUA.

Selanjutnya PIHAK KESATU dan PIHAK KEDUA secara bersama-sama disebut sebagai “**PARA PIHAK**” mempertimbangkan :

1. Upaya peningkatan kualitas lulusan Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 1 Sukasada;
2. Penyerapan lulusan di dunia industri;
3. Pengembangan, Keterkaitan dan kesesuaian (*Link and Match*) penyelenggaraan pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 1 Sukasada dengan dunia industri, mengikatkan diri dalam sebuah perjanjian kerjasama sebagai berikut :

Lampiran 07. Form Penilaian PKL

Format Assesmen Akhir Mata Pelajaran PKL

Nama Peserta Didik :

Kelas :

Semester :

Konsentrasi :

Keahlian

Nama Industri :

Nama Instruktur :

Nama Pembimbing :

No.	Komponen Penilaian	Skor (0-100)	Keterangan
1.	Aspek Sikap		
	a. Penampilan dan kerapian berpakaian		
	b. Komitmen dan integritas		
	c. Menghargai dan Menghargai(kesopanan)		
	d. Kreativitas		
	e. Kerja sama TIM		
	f. Disiplin dan tanggung jawab		
2.	Aspek Pengetahuan		
	a. Penguasaan keilmuan		
	b. Kemampuan mengidentifikasi masalah		
	c. Kemampuan menemukan alternative solusi secara kreatif		
3.	Aspek Keterampilan		
	a. Keahlian dan keterampilan		
	b. Inovasi dan kreatifitas		
	c. Produktivitas dan penyelesaian tugas		

	Nilai rata-rata Nilai 1, 2, dan 3 (80%)		
4.	Nilai Laporan PKL 20 %		
	Nilai Akhir PKL		

Kehadiran	
Sakit	: Hari
Ijin	: Hari
Tanpa Keterangan	: Hari

$$NA = (\text{Nilai rata-rata 1,2, dan 3}) \times 80\% + (\text{Nilai Laporan PKL}) \times 20\%$$

Guru Pembimbing

..... 2025
Pembimbing Dunia Kerja





ပိတောက်တို့ ဂျပန်ကျွမ်းကျင်မှု
 PEMERINTAH PROVINSI BALI
 ၂၀၁၆ ခုနှစ်၊ ဇူလိုင်လ၊ ၁၀ ရက်၊ နံနက် ၈ နာရီ
SMK NEGERI 1 SUKASADA



Jalan Srikandi, Sambangan, Sukasada (81161), Telepon (0362) 26055
 Website: www.smkn1sukasada.sch.id Email: smkn1sukasada_smik@yahoo.co.id

FORMAT ASSESMENT KEGIATAN MONITORING
PESERTA DIDIK MATA PELAJARAN PKL

SMK Negeri 1 Sukasada
 Tahun Pelajaran 2025/2026

Nama Peserta Didik :
 NISN :
 Kelas :
 Program Keahlian :
 Konsentrasi keahlian :
 Tempat PKL :

Hari/Tgl/Bulan Monitoring ;
 Nama Instruktur :
 Nama Pembimbing :

Tujuan Pembelajaran	Skor (0-100)	Deskripsi
1. Menerapkan <i>soft skills</i> yang dibutuhkan dalam dunia kerja (tempat PKL)		Meliputi internalisasi dan penerapan etika berkomunikasi secara lisan dan tulisan, integritas (antara lain jujur, disiplin, komitmen, dan tanggung jawab), etos kerja, bekerja secara mandiri dan/atau bekerja di dalam tim, kepedulian sosial dan lingkungan, serta ketaatan terhadap norma, K3LH, dan POS yang berlaku di dunia kerja
2. Menerapkan norma, POS dan K3LH yang ada pada dunia kerja (tempat PKL)		Meliputi pelaksanaan pekerjaan sesuai POS yang berlaku di dunia kerja.
3. Menerapkan kompetensi teknis yang sudah dipelajari di sekolah dan/atau baru dipelajari pada dunia kerja (tempat PKL)		Meliputi penguasaan kompetensi teknis baru dan/atau kompetensi teknis yang belum tuntas dipelajari sesuai konsentrasi keahlian

4. Memahami alur bisnis dunia kerja tempat PKL		Meliputi penyiapan kemandirian peserta didik, untuk penguatan dan pemahaman analisis usaha
Catatan :		

Kehadiran	
Sakit	: Hari
Ijin	: Hari
Tanpa Keterangan	: Hari

Guru Pembimbing
Dunia Kerja

.....
..... 2025
Pembimbing

.....

.....

...

Lampiran 08. Dokumentasi Siswa PKL

Laporan Kegiatan Harian Peserta Didik Pada Pelaksanaan PKL

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Sukasada
 Nama Perusahaan/Industri : THE MEU SAMUR
 Nama Siswa : KADEK ARI PRADANA
 Bidang Keahlian : FuB Product
 Program Keahlian : Culinary
 Konsentrasi Keahlian : Culinary
 Nama Instruktur(pembimbing Industri) : I Ketut DIMAS REFALDO KRISTANA
 Nama Pembimbing : Ni Nyoman Widya adhyani, Spd

No.	Aktivitas PKL	Hari/Tgl. Pelaksanaan	Divisi /Departemen	Mulai Pukul	Selesai Pukul	Catatan Pembimbing	Paraf Instruktur
	Perkenalan lingkungan outlet	10/6/25	FuB Product	08.40	10.16		
	Incharge in breakfast	11/6/25	FuB Product	08.22	10.27		
	Incharge in showcase	14/6/25	FuB Product	08.30	10.52		
	Prepare yogurt, cheese, saladcut.	15/6/25	FuB Product	08.30	17.09		



Lampiran 09. Alur Tujuan Pembelajaran

