

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar

**KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN/MADRASAH ALIYAH KEJURUAN**

Bidang Keahlian	: PARIWISATA
Program Keahlian	: KULINER

Tujuan kurikulum mencakup empat aspek kompetensi, yaitu (1) aspek kompetensi sikap spiritual, (2) sikap sosial, (3) pengetahuan, dan (4) keterampilan. Aspek-aspek kompetensi tersebut dicapai melalui proses pembelajaran intrakurikuler, kokurikuler, dan ekstrakurikuler.

Rumusan kompetensi sikap spiritual yaitu, “Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya”. Sedangkan rumusan kompetensi sikap sosial yaitu, “Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, santun, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), bertanggung-jawab, responsif, dan proaktif melalui keteladanan, pemberian nasihat, penguatan, pembiasaan, dan pengkondisian secara berkesinambungan serta menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia”. Kedua kompetensi tersebut dicapai melalui pembelajaran tidak langsung (*indirect teaching*) yaitu keteladanan, pembiasaan, dan budaya sekolah, dengan memperhatikan karakteristik mata pelajaran serta kebutuhan dan kondisi peserta didik.

Penumbuhan dan pengembangan kompetensi sikap dilakukan sepanjang proses pembelajaran berlangsung, dan dapat digunakan sebagai pertimbangan guru dalam mengembangkan karakter peserta didik lebih lanjut.

KOMPETENSI INTI 3 (PENGETAHUAN)	KOMPETENSI INTI 4 (KETERAMPILAN)
3. Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.	4. Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Tata Boga. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

	Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.
--	--

MATA PELAJARAN: TATA HIDANG

Jam pelajaran : 252 JP (@45 menit)

KOMPETENSI DASAR	KOMPETENSI DASAR
3.1. Menganalisis rancangan menu (<i>menu planning</i>)	4.1 Menunjukkan rancangan menu (<i>menu planning</i>)
3.2. Menerapkan ruang lingkup, giliran dan karakteristik menu makanan kontinental	4.2 Melakukan pengelompokkan menu berdasarkan giliran menu
3.3. Menerapkan identifikasi perabot di area hidangan	4.3 Melakukan penerapan penggunaan perabot di area hidangan
3.4. Menganalisis peralatan makan dan minum serta alat hidang	4.4 Menampilkan pengelompokkan peralatan makan dan minum serta alat hidang
3.5. Menganalisis linen dan lipatan serbet	4.5 Menampilkan cara penggunaan linen dan lipatan serbet
3.6. Menganalisis jumlah dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum	4.6 Merumuskan jumlah dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum
3.7. Menganalisis penataan meja (<i>table set up</i>)	4.7 Menyajikan penataan meja (<i>Table set- Up</i>)
3.8. Menganalisis bentuk pelayanan makan dan minum untuk spesifikasi bidang (catering dan restoran)	4.8 Menyajikan makan dan minum untuk spesifikasi bidang (catering dan restoran)
3.9. Menganalisis jenis pelayanan makanan dan minuman	4.9 Menampilkan jenis pelayanan makan dan minuman
3.10. Menganalisis minuman <i>cocktail</i> dan <i>mocktail</i>	4.10 Menampilkan teknik pembuatan minuman <i>mocktail</i> (non alkohol)
3.11. Menganalisis penyajian minuman khusus (kopi)	4.11 Menyajikan minuman khusus (kopi)

KOMPETENSI DASAR	KOMPETENSI DASAR
3.12. Menerapkan etika komunikasi	4.12 Melakukan komunikasi melalui alat komunikasi
3.13. Menerapkan <i>taking order</i> (<i>Order Taker</i>) dan pelayanan di kamar tamu (<i>Room Service</i>)	4.13 Melakukan <i>taking order</i> (<i>Order Taker</i>) dan pelayanan di kamar tamu (<i>Room Service</i>)

LAMPIRAN 2

Silabus Menganalisis dan Menampilkan Jenis Pelayanan Makan dan Minum

SILABUS MATA PELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK Negeri 6 Yogyakarta
Bidang Keahlian	: Pariwisata
Program Keahlian	: Kuliner
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Waktu	: 252 JP (@45 menit)
KI-3 (Pengetahuan)	: Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.
KI-4 (Keterampilan)	: Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Tata Boga. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Alokasi Waktu (JP)	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian
1	2	3	4	5	6
3.9 Menganalisis jenis pelayanan makanan dan minuman	3.9.1 Mendeskripsikan pengertian prosedur pelayanan makan dan minum 3.9.2 Menganalisis fungsi pelayanan makan dan minum 3.9.3 Mengklasifikasi jenis pelayanan makan dan minum 3.9.4 Mendeskripsikan karakteristik pelayanan makan dan minum	1. Pengertian prosedur pelayanan makan dan minum 2. Fungsi pelayanan makan dan minum di restoran 3. Jenis pelayanan makan dan minum 4. Karakteristik prosedur pelayanan makan dan minum	2x7	- Mengamati Video/gambar/benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan pelayanan di Restoran - Mengajukan pertanyaan terkait pengertian, fungsi, jenis, karakteristik dan prosedur pelayanan makan dan minum di restoran - Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan pelayanan restoran - Melakukan praktik dan melayani makan dan minum di restoran - Kerja kelompok untuk menentukan pelayanan	Pengetahuan: - Tes Tertulis - Penugasan Keterampilan: - Penilaian Unjuk Kerja

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pokok	Alokasi Waktu (JP)	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian
1	2	3	4	5	6
4.9 Menampilkan jenis pelayanan makanan dan minuman	4.9.1 Menyiapkan alat untuk melayani makan dan minum sesuai dengan jenis pelayanan 4.9.2 Menyiapkan bahan untuk melayani makan dan minum sesuai dengan jenis pelayanan 4.9.3 Melayani makan dan minum sesuai dengan jenis prosedur pelayanan			makan dan minum berdasarkan kasus • Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik serta menyimpulkan • Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik melayani makan dan minum terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Membuat laporan hasil kerja kelompok	

LAMPIRAN 3

Garis Besar Program Media

GBPM Video Pembelajaran *Russian Service* untuk Pembelajaran Tata Hidang

Aspek	Uraian
1. Nama mata pelajaran	Tata Hidang
2. Topik	<i>Russian Service</i>
3. Deskripsi topik	Membahas mengenai persiapan diri (<i>personal grooming</i>), persiapan alat, persiapan bahan serta teknik <i>Russian Service</i> dalam prosedur <i>sequence of service</i>
4. Standar Kompetensi	Menampilkan jenis pelayanan makan dan minum
5. Media	Video pembelajaran
6. Judul	Pengembangan Media Video Pembelajaran <i>Russian Service</i> untuk Pembelajaran Tata Hidang

Kompetensi Dasar	Pokok Bahasan	Sub pokok Bahasan	Bentuk penyajian
Menampilkan jenis pelayanan makan dan minum	1. Persiapan diri (<i>personal grooming</i>)	1. Menyebutkan <i>personal hygiene and care</i> 2. Menyebutkan <i>dress code</i> yang digunakan 3. Menyebutkan <i>make up and hair do</i> yang digunakan 4. Menyebutkan <i>accessories</i> yang digunakan	Diskusi dan praktek
	2. Persiapan Alat dan Bahan	1. Menyebutkan nama alat-alat yang perlu dipersiapkan dalam <i>Russian Service</i> 2. Menyebutkan bahan-bahan yang perlu dipersiapkan dalam <i>Russian Service</i>	Diskusi dan praktek
	3. Teknik <i>Russian Service</i>	Menjelaskan teknik <i>Russian Service</i> dalam prosedur <i>sequence of service</i> : 1. <i>Welcome/greeting the guest</i>	Diskusi dan praktek

		2. <i>Sitting the guest</i> 3. <i>Unfolding/open the napkin</i> 4. <i>Pouring ice water</i> 5. <i>Give the menu card</i> 6. <i>Presenting the menu</i> 7. <i>Taking & Repeating the order</i> 8. <i>Adjusting and break up cutleries</i> 9. <i>Serve bread and butter</i> 10. <i>Serve and clear up meal (appetizer-maincourse)</i> 11. <i>Clear up B&B plate and cruet set (salt&pepper)</i> 12. <i>Crumbing down</i> 13. <i>Serve and clear up dessert</i> 14. <i>Serve beverages</i> 15. <i>Billing</i> 16. <i>Farewell</i>	
--	--	--	--

LAMPIRAN 4

SIPNOSIS

NO	SINOPSIS	
	VISUAL	AUDIO
1	Judul Video dan pengarang	Musik Instrumental
2	Kompetensi Dasar dan Indikator Pencapaian Kompetensi	
3	Teks sub judul pengertian <i>Russian Service</i>	
4	Menampilkan hasil <i>table seting elaborate, dish</i> diatas <i>plater</i> dan cuplikan proses pelayanan	Narasi pengertian <i>Russian Service</i>
5	Teks sub judul <i>personal grooming</i>	Musik Instrumental
6	Menampilkan <i>personal grooming</i>	Narasi persiapan <i>personal grooming</i>
7	Teks sub judul persiapan alat dan bahan	Musik Instrumental
8	Menampilkan alat yang digunakan	Narasi persiapan alat
9	Menampilkan bahan yang digunakan	Narasi persiapan bahan
10	Teks sub judul Teknik <i>Russian Service</i> dalam <i>Sequence of Service</i>	Musik intrumental
11	Menampilkan proses pelayanan teknik <i>Russian service</i> dari <i>greeting the guest</i> hingga <i>farewell the guest</i>	Narasi dan dialog pramusaji dalam <i>sequence of service</i> dengan teknik <i>Russian service</i>
12	Menampilkan proses <i>clear up</i> pasca pelayanan <i>Russian Service</i> dan salam penutup dari pramusaji	Narasi penutupan video
13	<i>Closing Credit</i> Video	Musik Instrumental

LAMPIRAN 5

STORYBOARD

NO	STORYBOARD	
	VISUAL	AUDIO
1	VIDEO PEMBELAJARAN RUSSIAN SERVICE UNTUK PEMBELAJARAN TATA HIDANG Oleh : Viqia Nurani Nikita PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	Musik Instrumental
2	Kompetensi Dasar: Menampilkan jenis pelayanan makan dan minuman Indikator Pencapaian Kompetensi: 1. Menjelaskan pengertian jenis pelayanan makan dan minuman 2. Menyiapkan alat untuk melayani makan dan minuman sesuai dengan jenis layanan 3. Menyiapkan bahan untuk melayani makan dan minuman sesuai dengan jenis layanan 4. Melaksanakan prosedur pelayanan makan dan minum sesuai jenis pelayanan	
3	Teks sub judul: Pengertian <i>Russian Service</i>	
4	Menampilkan hasil <i>table seting elaborate, dish</i> diatas <i>plater</i> dan cuplikan proses pelayanan	<i>Narrative in script</i>
5	Teks sub judul: <i>Personal Grooming</i>	Musik Instrumental
6	Menampilkan <i>personal grooming</i> satu persatu	<i>Narrative in script</i>
7	Teks sub judul:	Musik Instrumental

	Persiapan Alat dan Bahan	
8	Menampilkan alat yang digunakan satu persatu	<i>Narrative in script</i>
9	Menampilkan bahan yang digunakan satu persatu	<i>Narrative in script</i>
10	Teks sub judul: Teknik <i>Russian Service</i> dalam <i>Sequence of Service</i>	Musik intrumental
11	Menampilkan proses pelayanan teknik <i>Russian service</i> dalam <i>Sequence of service</i> dimulai dari: 1. <i>Greeting the guest</i> 2. <i>Sitting the guest</i> 3. <i>Unfolding/open the napkin</i> 4. <i>Pouring ice water</i> 5. <i>Give the menu card</i> 6. <i>Presenting the menu</i> 7. <i>Taking & repeating the order</i> 8. <i>Adjusting and break up cutleries</i> 9. <i>Serve bread and butter</i> 10. <i>Serve appetizer</i> 11. <i>Clear up appetizer</i> 12. <i>Serve soup</i> 13. <i>Clear up soup</i> 14. <i>Serve maincourse</i> 15. <i>Clear up maincourse</i> 16. <i>Clear up B&B plate and cruet set (salt&pepper)</i> 17. <i>Crumbing down</i> 18. <i>Serve dessert</i> 19. <i>Clear up dessert</i> 20. <i>Serve beverages</i> 21. <i>Billing</i> 22. <i>Farewell the guest</i>	<i>Narrative and dialog in script</i>
12	Menampilkan proses <i>clear up</i> pasca pelayanan <i>Russian Service</i> dan salam penutup dari pramusaji	<i>Narrative in script</i>
13	Penulis Naskah: Viqia Nurani Nikita Penelaah Materi: Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd Penelaah Media:	Musik Instrumental

	Wika Rinawati, M.Pd <i>Talent:</i> Pramusaji : Christina Tamu: Ria Acaciana, Anisa Putri Natya Pertiwi, Abdillah Ardianto <i>Narrator:</i> Viqia Nurani Nikita <i>Camera Crew:</i> Tri Cahyo Wibowo dkk. <i>Special thanks :</i> Logo SMK Negeri 6 Yogyakarta dan Universitas Negeri Yogyakarta 2019	
--	--	--

LAMPIRAN 6

SCRIPT

SCRIPT VIDEO PEMBELAJARAN

RUSSIAN SERVICE UNTUK PEMBELAJARAN TATA HIDANG

Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Kompetensi Dasar	: Menampilkan Jenis Pelayanan Makan dan Minuman
Sub Kompetensi	: Menampilkan Jenis Pelayanan <i>Russian Service</i>
Penulis Naskah	: Viqia Nurani Nikita
Penelaah Materi	: Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
Penelaah Media	: Wika Rinawati, M.Pd.
<i>Talent</i>	: 1.Pramusaji: Christina Firda Octavia 2.Tamu: Anisa Putri Natya Pertiwi, Ria Acaciana, Abdillah Ardianto 3. <i>Narrator</i> : Viqia Nurani Nikita
<i>Camera Cru</i>	: Tri Cahya Wibawa & Muhammad Ryan Anugrah
Lokasi	: Lab. Restoran 1 SMK Negeri 6 Yogyakarta

Judul	Scene	Shoot Type	Visual		Audio	
			Video	Teks	Dialog	Narasi
Opening	1	Caption shoot		 VIDEO PEMBELAJARAN RUSSIAN SERVICE UNTUK PEMBELAJARAN TATA HIDANG Oleh : Viqia Nurani Nikita Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		Selamat datang di video pembelajaran tata hidang materi <i>Russian Service</i>

	1.1	<i>Caption shoot</i>		Kompetensi Dasar: Menampilkan jenis pelayanan makan dan minuman Indikator Pencapaian Kompetensi: 1. Pengertian <i>Russian Service</i> 2. Persiapan alat 3. Persiapan bahan 4. Prosedur pelayanan secara <i>Russian Service</i>		Video ini akan membahas tentang: 1. Pengertian <i>Russian Service</i> 2. Persiapan alat 3. Persiapan bahan 4. Prosedur pelayanan secara <i>Russian Service</i>
Pengertian <i>Russian Service</i>	2	<i>Caption shoot</i>		Pengertian <i>Russian service</i>		Pengertian <i>Russian Service</i>
	2.1	<i>Close up</i>	<i>Table set up Elaborate cover dari segala sisi</i>	Pelayanan makan dan minuman dimana makanan di atas <i>platter</i> dipresentasikan kepada tamu, lalu disajikan dari sebelah kiri tamu ke piring saji didepan tamu dengan menggunakan <i>service set</i>		<i>Russian service</i> merupakan pelayanan formal dengan tingkat kesulitan yang tinggi dimana makanan di atas <i>platter</i> dipresentasikan kepada tamu, lalu disajikan dari sebelah kiri tamu ke piring saji didepan tamu dengan menggunakan <i>service set</i>
	2.2	<i>Close up</i>	<i>Dish on platter</i>			
	2.3	<i>Close up</i>	<i>Transfer food from platter to guest's plate</i>			

<i>Personal Grooming</i>	3	<i>Long shoot</i>	Seluruh tubuh pramusaji	<i>Personal Grooming</i>		<i>Personal Grooming</i> yang harus dilakukan diantaranya:
	3.1	<i>Close up</i>	Pergelangan tangan, jari, dan kuku	Tangan bersih dan kuku pendek		Tangan selalu bersih, dan kuku dipotong pendek
	3.2	<i>Close up</i>	<i>Uniform</i> pramusaji	<i>Uniform</i> bersih dan rapi		Menggunakan <i>uniform</i> yang bersih dan rapi
	3.3	<i>Close up</i>	Sepatu pramusaji	Sepatu pantovel hitam, bersih dan bertumit rendah max 3 cm		Menggunakan sepatu pantovel hitam, bersih dan bertumit rendah max 3 cm
	3.4	<i>Close up</i>	Wajah pramusaji	<i>Make up</i> minimalis		Menggunakan <i>make up</i> minimalis
	3.5	<i>Close up</i>	Rambut pramusaji	Rambut hitam, bersih dan rapi		Rambut hitam, bersih dan rapi
	3.6	<i>Close up</i>	<i>Name tag</i>	<i>Name tag</i>		Menggunakan <i>nametag</i> . Dan yang terakhir selalu menggunakan <i>waiter cloth</i> serta pena
	3.7	<i>Close up</i>	<i>Waiter cloth</i>	<i>Waiter cloth</i>		
	3.8	<i>Close up</i>	<i>Pen</i>	<i>Pen</i>		
Persiapan Alat dan Bahan	4	<i>Caption shoot</i>		Persiapan Alat		Persiapan Alat
Persiapan Alat	4.1	<i>Medium shoot</i>	<i>Table guest</i>	<i>Table set up Elaborate Cover</i>		<i>Table set up Elaborate Cover</i>

						meliputi:
	4.1.1	<i>Close up</i>	<i>Table cloth yang menjuntai kebawah</i>	<i>Table cloth</i>		<i>Table cloth</i>
	4.1.2	<i>Close up</i>	<i>Napkin</i>	<i>Napkin</i>		<i>Napkin</i>
	4.1.3	<i>Close up</i>	<i>Dinner knife, soup spoon, dan dessert knife</i>	<i>Dinner knife, soup spoon, dessert knife</i>		<i>Dinner knife, soup spoon, dessert knife</i>
	4.1.4	<i>Close up</i>	<i>Dinner fork dan dessert fork, Butter spreader, B&B plate</i>	<i>Dinner fork, dessert fork, Butter spreader, B&B plate</i>		<i>Dinner fork, dessert fork, Butter spreader, B&B plate</i>
	4.1.5	<i>Close up</i>	<i>Water goblet & Table accessories</i>	<i>Water goblet, Cruet set, table number, flower vase</i>		<i>Water goblet, Cruet set, table number, flower vase</i>
	4.2	<i>Medium shoot</i>	<i>Peralatan Side board tampak depan</i>			Selanjutnya peralatan <i>side board</i> diantaranya:
	4.2.1	<i>Close up</i>	<i>Water pitcher</i>	<i>Water pitcher</i>		<i>Water pitcher</i>
	4.2.2	<i>Close up</i>	<i>Dessert plate and dinner plate</i>	<i>Dessert plate and dinner plate</i>		<i>Dessert plate dan dinner plate</i>
	4.2.3	<i>Close up</i>	<i>Soup cup and saucer</i>	<i>Soup cup and saucer</i>		<i>Soup cup and saucer</i>
	4.2.4	<i>Close up</i>	<i>Tea cup and saucer</i>	<i>Tea cup and saucer</i>		<i>Tea cup and saucer</i>
	4.2.5	<i>Close up</i>	<i>Sugar bowl and creamer jug</i>	<i>Sugar bowl and creamer jug</i>		<i>Sugar bowl dan creamer jug</i>
	4.2.6	<i>Close up</i>	<i>Tea spoon & Service set</i>	<i>Tea spoon & Service set (serving spoon serving</i>		<i>Tea spoon & Service set (serving spoon</i>

				<i>fork)</i>		<i>serving fork)</i>
	4.2.7	<i>Close up</i>	<i>Bread basket</i>	<i>Bread basket</i>		<i>Bread basket</i>
	4.2.8	<i>Close up</i>	<i>Tea pot and coffee pot</i>	<i>Tea pot and coffee pot</i>		<i>Tea pot dan coffee pot</i>
	4.2.9	<i>Medium Shoot</i>	<i>Slip order</i>	<i>Slip order</i>		<i>Slip order</i>
			<i>Menu</i>	<i>Menu</i>		<i>Menu</i>
Persiapan bahan	4.3	<i>Medium shoot</i>		Persiapan Bahan		Persiapan Bahan meliputi:
	4.3.1	<i>Close up</i>	<i>Ice water</i>	<i>Ice water</i>		<i>Ice water</i>
	4.3.2	<i>Close up</i>	<i>Bread and butter</i>	<i>Bread and butter</i>		<i>Bread and butter</i>
	4.3.3	<i>Close up</i>	<i>Appetizer, soup, maincourse, dessert on plater</i>	<i>Appetizer, soup, maincourse, dessert</i>		<i>Appetizer, soup, maincourse, dessert</i>
	4.3.4	<i>Medium Shoot</i>	<i>Tea Coffee Creamer Lime slice</i>	<i>Tea Coffee Creamer Lime slice</i>		<i>Tea Coffee Creamer Lime slice</i>
Teknik <i>Russian Service</i> dalam <i>Sequence of Service</i>	5	<i>Caption shoot</i>		Teknik <i>Russian Service</i> dalam <i>Sequence of Service</i>		Teknik <i>Russian Service</i> dalam <i>Sequence of Service</i>
<i>Greeting the guest</i>	5.1	<i>Long shoot</i>	Pramusaji memberi salam penghormatan	<i>Greeting the guest</i>		<i>Greeting the guest</i>

	5.1.1	Medium shoot	Pramusaji menyambut tamu	<i>Good afternoon ladies and gentlemen. Welcome to our restaurant. My name is Chistine and im your waitrees today. Do you have any reservation before?</i> <i>Not yet</i> <i>All right mam sir, i have special table for you, table number 8. Please this way</i>	<i>Pramusaji: "Good afternoon ladies and gentlemen. Welcome to our restaurant. My name is Chistine and im your waitrees today. Do you have any reservation before?"</i> <i>Tamu: "not yet"</i> <i>Pramusaji: "all right mam sir, i have special table for you, table number 8. please this way"</i>	
	5.1.2	Long shoot	Pramusaji mengantarkan tamu ke meja			
<i>Sitting the guest</i>	5.2	Long shoot	Pramusaji mempersilahkan tamu untuk duduk	<i>Sitting the guest</i>		<i>Sitting the guest</i>
<i>Open the napkin</i>	5.3	Close up	Teknik membuka napkin	<i>Open the napkin</i>		<i>Open the napkin</i>
	5.3.1	Medium shoot	Pramusaji meletakan napkin dipangkuan tamu			
	5.3.2	Long shoot	Pramusaji membuka napkin semua tamu	<i>Excuse me, I will open your napkin</i>	<i>Pramusaji: "Excuse me, I will open your</i>	

					<i>napkin”</i>	
<i>Pouring ice water</i>	5.4	<i>Close up</i>	Pramusaji memegang <i>water pitcher</i> dan <i>waiter cloth</i>	<i>Pouring ice water</i>		<i>Pouring ice water</i>
	5.4.1	<i>Medium shoot</i>	Pramusaji menuangkan air ke gelas ke tamu 1			
	5.4.2	<i>Close up</i>	Gelas dan air yang sedang dituang sampai 1 cm dibawah bibir gelas	Tuang air perlahan sampai 1 cm dibawah bibir gelas		Tuang air perlahan sampai 1 cm dibawah bibir gelas
	5.4.3	<i>Close up</i>	Mengelap bibir <i>water pitcher</i> dengan <i>waiter cloth</i>			
	5.4.4	<i>Long shoot</i>	Pramusaji menuangkan air ke semua tamu	<i>Excuse me</i>	Pramusaji: “ <i>excuse me</i> ”	
<i>Give the menu</i>	5.5	<i>Close up</i>	Tangan pramusaji membawa menu	<i>Give the menu</i>		<i>Give the menu</i>
	5.5.1	<i>Medium shoot</i>	Pramusaji memberikan buku menu ke tamu1			
	5.5.2	<i>Long shoot</i>	Pramusaji memberikan buku menu ke semua tamu	<i>Excuse me, this is your menu</i>	Pramusaji: “ <i>excuse me, this is your menu</i> ”	
<i>Presenting the menu</i>	5.6	<i>Close up</i>	Tangan pramusaji membawa <i>slip order</i> dan pulpen	<i>Presenting the menu</i>		<i>Presenting the menu</i>
	5.6.1	<i>Medium shoot</i>	Pramusaji berdiri didepan tamu dan menjelaskan isi menu	<i>All right ladies and gentlemen, today our restaurant has 2 kind of menu. 2 portion of menu</i>	Pramusaji: “ <i>All right ladies and gentlemen, today our restaurant has 2 kind of menu. 2</i>	

				<i>A and 1 portion of menu B. For menu A, we have Rissoles for appetizer, Cream of Potatoes soup for the soup. And for the maincourse we have Chicken Maryland served with potatoes wedges, sauted vegetables and tomato sauce. And the last we have Pie for the dessert. And for menu B we have Croquette for appetizer, Cream of Potatoes for the soup. And for the maincourse we have Chicken Maryland served with potatoes wedges, sauted vegetables and tomato sauce. And the last we have crepes suzzete with ice cream for the dessert.</i> <i>Well mam sir, please choice your menu and I'll be back later soon.</i>	<i>portion of menu A and 1 portion of menu B. For menu A, we have Rissoles for appetizer, Cream of Potatoes soup for the soup. And for the maincourse we have Chicken Maryland served with potatoes wedges, sauted vegetables and tomato sauce. And the last we have Pie for the dessert. And for menu B we have Croquette for appetizer, Cream of Potatoes for the soup. And for the maincourse we have Chicken Maryland served with potatoes wedges, sauted vegetables and tomato sauce. And the last we have crepes suzzete with ice cream for the dessert.</i> <i>Well mam sir, please choice your menu and I'll be back later soon."</i>	
--	--	--	--	--	---	--

<i>Taking & Repeating The Order</i>	5.7	<i>Medium Shoot</i>	Pramusaji berdiri di depan meja tamu	<i>Well mam sir, Are you ready to order?</i>	Pramusaji: <i>“well mam sir, are you ready to order?”</i>	<i>Taking and Repeating the order</i>
	5.7.1	<i>Medium shoot</i>	Semua tamu dari sisi pramusaji	<i>Guest 1: I’ll choose menu A Guset 2: yeah me too Guest 3: and of course I’ll choose menu B</i>	<i>Guest 1: ” I’ll choose menu A” Guset 2: ” yeah me too ” Guest 3: “and of course I’ll choose menu B”</i>	
	5.7.2	<i>Close up</i>	Tangan pramusaji mencatat pesanan			
	5.7.3	<i>Medium shoot</i>	Pramusaji mengulang kembali pesanan didepan tamu	<i>All right mam sir, let me repeat your order. Your order are 2 portion of Menu A and 1 portion of Menu B. Is it all right?</i> <i>Yes</i> <i>Anything else?</i> <i>No</i> <i>All right mam sir, wait a moment please, ill 5prepare and serve your order soon. Thank you</i>	<i>Pramusaji: “All right mam sir, let me repeat your order. Your order are 2 portion of Menu A and 1 portion of Menu B. Is it all right”</i> <i>Tamu: “yes”</i> <i>Pramusaji: “anything else? “</i> <i>Tamu: “no”</i> <i>Pramusaji: “all right mam sir, wait a moment please, ill prepare and serve your order soon. Thank you”</i>	

	5.7.4	<i>Long shoot</i>	Pramusaji mengambil buku menu dari tamu			
	5.7.5	<i>Medium shoot Stop motion</i>	<i>Slip order</i> lembar pertama	Lembar pertama untuk dapur. Lembar kedua untuk kasir. Lembar ketiga untuk pramusaji		Segera proses pesanan tamu dengan menyerahkan <i>slip order</i> lembar pertama untuk dapur. Lembar kedua untuk kasir. Lembar ketiga untuk pramusaji
			<i>Slip order</i> lembar kedua			
			<i>Slip order</i> lembar ketiga			
<i>Adjusting and break up</i>	5.8	<i>Close up</i>	Tangan pramusaji menaruh <i>dessert spoon</i> diatas meja tamu	<i>Adjusting and break up</i>		<i>Adjusting and break up</i>
	5.8.1	<i>Close up</i>	Tangan pramusaji memoles <i>dessert spoon</i>	Pada menu B terdapat <i>Crepes suzette with ice cream</i> , untuk itu alat makan pada tamu yang memilih menu B, <i>dessert knife</i> diganti dengan <i>dessert spoon</i> karena terdapat <i>ice cream</i> didalamnya.		Pada menu B terdapat <i>Crepes suzette with ice cream</i> , untuk itu alat makan pada tamu yang memilih menu B, <i>dessert knife</i> diganti dengan <i>dessert spoon</i> karena terdapat <i>ice cream</i> didalamnya.
	5.8.2	<i>Close up</i>	Peralatan <i>adjusting</i> diatas <i>tray</i>			
	5.8.3	<i>Long</i>	Didepan meja tamu,	<i>Excuse me, I will change</i>	Pramusaji :” <i>excuse me,</i>	

		<i>shoot</i>	Pramusaji meminta izin ke tamu	<i>your cutleries and break up the empty side</i>	<i>I will change your cutleries and break up the empty side”</i>	
	5.8.4	<i>Long shoot</i>	Pramusaji mengganti peralatan dari kanan tamu 3			
	5.8.5	<i>Close up</i>	Tangan pramusaji menaruh <i>dessert spoon</i> diatas meja tamu			
	5.8.6	<i>Medium shoot</i>	Didepan meja tamu, pramusaji mengambil peralatan yang tidak digunakan dan memindahkan vas bunga serta nomor meja ke sisi meja yang kosong			
<i>Serve bread and butter</i>	5.9	<i>Close up</i>	Tangan kiri pramusaji membawa <i>bread and butter</i>	<i>Serve Bread and Butter</i>		<i>Serve Bread and Butter</i>
	5.9.1	<i>Medium shoot</i>	Pramusaji mempresentasikan <i>bread and butter</i> pada salah satu tamu	<i>Excuse me, this is your bread serve with butter and I will serve on your B&B plate</i> <i>Thank you</i>	Pramusaji: “ <i>excuse me, this is your bread serve with butter and I will serve on your B&B plate.</i> ” Tamu : “ <i>thank you</i> ”	
	5.9.2	<i>Medium shoot</i>	Pramusaji menyajikan <i>bread and butter</i> pada			

			salah satu tamu			
	5.9.3	<i>Close up</i>	Tangan pramusaji memperlihatkan teknik menstransfer <i>bread and butter</i> diatas B&B <i>plate</i>			
	5.9.4	<i>Long shoot</i>	Pramusaji menyajikan <i>bread and butter</i> ke semua tamu	<i>Enjoy your bread</i>	Pramusaji : “ <i>enjoy your bread</i> ”	
<i>Serve appetizer</i>	5.10	<i>Medium shoot</i>	Pramusaji membawa <i>plater</i>	<i>Serve appetizer</i>		<i>Serve appetizer</i>
	5.10.1	<i>Medium shoot</i>	Pramusaji meletakkan <i>dessert plate</i> pada salah satu tamu	<i>Excuse me, this is your plate for your appetizer</i>	Pramusaji: “ <i>excuse me, this is your plate for your appetizer</i> ”	
	5.10.2	<i>Long shoot</i>	Pramusaji meletakkan <i>dessert plate</i> ke semua tamu			
	5.10.3	<i>Close up</i>	Pramusaji memperlihatkan teknik membawa <i>appetizer platter</i> dan <i>service set</i>			
	5.10.4	<i>Medium shoot</i>	Pramusaji mempresentasikan <i>appetizer</i> ke tamu 1	<i>Excuse me, this is your risoles and I will serve on your plate</i>	Pramusaji ke tamu 1: “ <i>excuse me, this is your risoles and I will serve on your plate.</i> ”	
	5.10.5	<i>Medium shoot</i>	Pramusaji menyajikan <i>appetizer</i> diatas priring tamu 1	Pastikan dalam satu <i>plater</i> , porsi <i>appetizer</i> terbagi rata ke semua tamu		Pastikan dalam satu <i>plater</i> , porsi <i>appetizer</i> terbagi rata ke semua tamu

	5.10.6	Long shoot	Pramusaji menyajikan appetizer ke tamu 2 dan 3	<i>This is your risoles and I will serve on your plate</i> <i>Thank you</i> <i>This is your croquette and I will serve on your plate</i> <i>Thank you</i> <i>Enjoy your appetizer</i>	Pramusaji ke tamu 2: <i>"This is your risoles and I will serve on your plate"</i> Tamu 2: <i>"thank you"</i> Pramusaji ke tamu 3: <i>"this is your croquette and I will serve on your plate"</i> Tamu 3: <i>"thank you"</i> Pramusaji ke semua tamu : <i>"enjoy your appetizer"</i>	
Clear up appetizer	5.11	Close up	Peralatan makan kotor diatas meja tamu	<i>Clear up appetizer</i>		<i>Clear up appetizer</i>
	5.11.1	Long shoot	Pramusaji mengambil peralatan kotor ke semua tamu	<i>Excuse me, may i take your plate?</i> <i>Yes please</i>	Pramusaji ke tamu: <i>"excuse me, may i take your plate?"</i> tamu: <i>"yes please"</i>	
	5.11.2	Close up	Tangan pramusaji mengatur alat makan kotor diatas piring kotor			

Serve soup	5.12	Medium shoot	Pramusaji membawa <i>soup tureen</i>	<i>Serve soup</i>		<i>Serve soup</i>
	5.12.2	Medium shoot	Pramusaji meletakkan <i>soup cup</i> pada salah satu tamu	<i>Excuse me, this is your cup for the soup</i>	Pramusaji: <i>Excuse me, this is your cup for the soup</i>	
	5.12.3	Close up	Memperlihatkan posisi <i>soup cup</i> dan <i>saucer</i> dimeja tamu			
	5.12.4	Long shoot	Pramusaji meletakkan <i>soup cup</i> dan <i>saucer</i> ke semua tamu			
	5.12.5	Medium shoot	Pramusaji membawa <i>soup tureen bowl</i> dan <i>ladle soup</i>			
	5.12.6	Medium shoot	Pramusaji mempresentasikan <i>soup</i> ke tamu 1	<i>Excuse me, this is your cream of Potatoes soup and I will serve on your soup cup</i>	Pramusaji ke tamu 1: “ <i>excuse me, this is your cream of Potatoes soup and I will serve on your soup cup</i> ”	
	5.12.7	Close up	Tangan pramusaji memperlihatkan teknik menstransfer <i>soup</i> ke dalam <i>soup cup</i>	Selalu menorehkan bagian bawah <i>ladle soup</i> dibagian <i>tepi tureen bowl</i> agar mengantisiapasi <i>soup</i> tidak menetes di atas meja tamu		Selalu menorehkan bagian bawah <i>ladle soup</i> dibagian <i>tepi tureen bowl</i> agar mengantisiapasi <i>soup</i> tidak menetes di atas meja tamu
	5.12.8	Long shoot	Pramusaji menyajikan <i>soup</i> ke tamu 2 dan 3	<i>Excuse me, this is your cream of potatoes soup and I will serve on your</i>	Pramusaji ke tamu 2&3: “ <i>excuse me, this is your cream of potatoes soup</i>	

				<i>soup cup</i> <i>Thank you</i> <i>Enjoy your soup</i>	<i>and I will serve on your soup cup”</i> Tamu 2&3: “ <i>thank you</i> ” Pramusaji : “ <i>enjoy your soup</i> ”	
<i>Clear up soup</i>	5.13	<i>Close up</i>	Peralatan makan kotor diatas meja tamu	<i>Clear up soup</i>		<i>Clear up soup</i>
	5.13.1	<i>Long shoot</i>	Pramusaji mengambil peralatan kotor ke semua tamu	<i>Excuse me, may i take your cup?</i> <i>Yes please</i>	Pramusaji ke tamu: “ <i>excuse me, may i take your cup</i> ” tamu: “ <i>yes please</i> ”	
<i>Serve Maincourse</i>	5.14	<i>Medium shoot</i>	Pramusaji membawa platter	<i>Serve Maincourse</i>		<i>Serve Maincourse</i>
	5.14.1	<i>Long shoot</i>	Pramusaji meletakkan <i>dinner plate</i> ke semua tamu	<i>Excuse me, this is your plate for the maincourse</i>	Pramusaji: “ <i>this your plate for the maincourse</i> ”	
	5.14.2	<i>Medium shoot</i>	Pramusaji membawa <i>maincourse platter</i> dan <i>service set</i> bersamaan			
	5.14.3	<i>Medium shoot</i>	Pramusaji mempresentasikan <i>maincourse</i> ke tamu 1	<i>Excuse me, this is your chicken Maryland served with parsley potatoes, sauted vegetables and tomato</i>	Pramusaji ke tamu 1: “ <i>excuse me, this is your chicken Maryland served with parsley potatoes, sauted</i>	

				<i>sauce and I will serve on your plate</i> <i>thank you</i>	<i>vegetables and tomato sauce and I will serve on your plate”</i> tamu 1: <i>“thank you”</i>	
	5.14.4	<i>Close up</i>	Pramusaji menyajikan <i>maincourse</i> diatas piring tamu 1	Pastikan dalam satu <i>plater maincourse</i> , porsi <i>maindish</i> , <i>starch</i> , dan <i>vegetables</i> terbagi rata ke semua tamu		Pastikan dalam satu <i>plater maincourse</i> , porsi <i>maindish</i> , <i>starch</i> , dan <i>vegetables</i> terbagi rata ke semua tamu
	5.14.5	<i>Long shoot</i>	Pramusaji menyajikan <i>maincourse</i> ke tamu 2 dan 3 serta memberitahu akan menyajikan <i>sauce</i> diakhir penyajian	<i>Excuse me, this is your chicken Maryland served with parsley potatoes, sauted vegetables and I will serve on your plate</i> <i>Thank you</i> <i>Excuse me, this is your Chicken Maryland served with parsley potatoes and sauted vegetables and I will serve on your plate</i>	Pramusaji ke tamu 2: <i>“excuse me, this is your chicken maryland served with parsley potatoes, sauted vegetables and I will serve on your plate</i> tamu 2: <i>“thank you”</i> Pramusaji ke tamu 3: <i>excuse me, this is your chicken Maryland served with parsley potatoes, sauted vegetables and I will serve on your plate</i>	

				<i>Thank you</i> <i>Wait a minute please, I will serve your sauce</i>	Tamu 3: <i>thank you</i> Pramusaji: “ <i>wait a minute please, I will serve your sauce</i> ”	
	5.14.6	<i>Medium shoot</i>	Pramusaji membawa <i>sauce boat set</i> dan menyajikan <i>sauce</i> ke tamu 1	<i>Excuse me, this is your tomato sauce</i> <i>Thank you</i>	Pramusaji : “ <i>excuse me, this is your tomato sauce</i> ” Tamu: <i>thank you</i>	
	5.14.7	<i>Close up</i>	Teknik menuangkan <i>sauce</i> diatas <i>maincourse</i>			
	5.14.8	<i>Long shoot</i>	Pramusaji menyajikan <i>sauce</i> ke tamu 2&3	<i>Excuse me, this is your tomato sauce</i> <i>Thank you</i> <i>Enjoy your maincourse</i>	Pramusaji ke tamu 2&3: “ <i>excuse me, this is your tomato sauce</i> ” Tamu2&3: “ <i>thank you</i> ” Pramusaji: “ <i>enjoy your maincourse</i> ”	
<i>Clear up Maincourse</i>	5.15	<i>Long shoot</i>	Pramusaji mengambil peralatan kotor ke semua tamu	<i>Clear up Maincourse</i>	Pramusaji ke tamu: “ <i>excuse me, may i take your plate?</i> ” tamu: “ <i>yes please</i> ”	<i>Clear up Maincourse</i>
				<i>Excuse me, may i take your plate?</i> <i>Yes please</i>		

<i>Clear up B&B plate and cruet set</i>	5.16	<i>Long shoot</i>	Pramusaji mengambil B&B plate dan cruet set ke semua tamu	<i>Clear up B&B plate and cruet set</i>	Pramusaji ke tamu: “excuse me, may i take your plate?” tamu: “yes please”	<i>Clear up B&B plate and cruet set</i>
				<i>Excuse me, may i take your plate?</i> <i>Yes please</i>		
<i>Crumbing down</i>	5.17	<i>Medium shoot</i>	Pramusaji membawa <i>napkin</i> dan <i>dessert plate</i>	<i>Crumbing down</i>		<i>Crumbing down</i>
	5.17.1	<i>Medium shoot</i>	Pramusaji meminta izin didepan meja tamu untuk membersihkan meja	<i>Excuse me, I will clean your table</i>	Pramusaji: “excuse me, I will clean your table”	
	5.17.2	<i>Close up</i>	Tangan pramusaji saat membersihkan meja dan <i>set up cutleries</i> untuk <i>dessert</i>			
	5.17.3	<i>Long shoot</i>	Pramusaji membersihkan semua meja tamu			
<i>Serve Dessert</i>	5.18	<i>Medium shoot</i>	Pramusaji membawa <i>dessert plate</i>	<i>Serve Dessert</i>		<i>Serve Dessert</i>
	5.18.1	<i>Long shoot</i>	Pramusaji meletakkan <i>dessert plate</i> ke semua tamu	<i>Excuse me, this your plate for dessert</i>	Pramusaji: “this your plate for dessert”	
	5.18.2	<i>Medium shoot</i>	Pramusaji membawa <i>dessert platter</i> dan <i>service set</i> bersamaan			

	5.18.3	<i>Medium shoot</i>	Pramusaji mempresentasikan <i>dessert</i> ke tamu 1	<i>Excuse me, this is your pie and I will serve on your plate</i> <i>thank you</i>	Pramusaji ke tamu 1: “ <i>excuse me, this is your pie and I will serve on your plate</i> ” tamu 1: “ <i>thank you</i> ”	
	5.18.4	<i>Close up</i>	Pramusaji menyajikan <i>dessert</i> diatas piring tamu 1	Pastikan dalam satu <i>plater</i> , porsi <i>dessert</i> terbagi rata ke semua tamu		Pastikan dalam satu <i>plater</i> , porsi <i>dessert</i> terbagi rata ke semua tamu
	5.18.5	<i>Long shoot</i>	Pramusaji menyajikan <i>maincourse</i> ke tamu 2 dan 3	<i>Excuse me, this is your pie and I will serve on your plate</i> <i>Thank you</i> <i>Excuse me, this is your crepes suzzete and I will serve on your plate</i> <i>Wait a minute please, I will serve your ice cream</i> <i>Thank you</i>	Pramusaji ke tamu 2: “ <i>excuse me, this is your pie and I will serve on your plate</i> ” tamu 2: “ <i>thank you</i> ” Pramusaji ke tamu 3: “ <i>excuse me, this is your crepes suzzete and I will serve on your plate</i> ” “ <i>wait a minute please, I will serve your ice cream</i> ” Tamu 3: “ <i>thank you</i> ”	
	5.18.6	<i>Medium shoot</i>	Pramusaji menyajikan <i>ice cream</i> ke tamu 3	<i>Enjoy your dessert</i>	pramusaji ke semua tamu: “ <i>enjoy your</i>	

					<i>dessert</i>	
<i>Clear up Dessert</i>	5.19	<i>Long shoot</i>	Pramusaji mengambil peralatan kotor ke semua tamu	<i>Clear up Dessert</i>	Pramusaji ke tamu: “ <i>excuse me, may i take your plate?</i> ” tamu: “ <i>yes please</i> ”	<i>Clear up Dessert</i>
				<i>Excuse me, may i take your plate?</i>		
				<i>Yes please</i>		
<i>Serve Beverages</i>	5.20	<i>Close up</i>	<i>Bahan beverages</i>	<i>Serve Beverages</i>		<i>Serve Beverages</i>
	5.20.1	<i>Long shoot</i>	Pramusaji meletakkan peralatan <i>beverages</i> ke semua tamu	<i>Excuse me, this is your cup for the beverages</i>	Pramusaji: “ <i>excuse me, this is your cup for the beverages</i> ”	
	5.20.2	<i>Close up</i>	Tangan pramusaji meletakkan <i>tea cup</i> diatas meja			
	5.20.3	<i>Medium shoot</i>	<i>Bahan beverages</i>	<i>Tea pot, coffee pot, creamer, slice of lime</i>		
	5.20.4	<i>Medium shoot</i>	Pramusaji menyajikan <i>beverages</i> ke tamu 1	<i>Do you want coffee or tea?</i>	Pramusaji: “ <i>do you want coffee or tea?</i> ”	
				<i>Tea</i> <i>With lime?</i> <i>yes</i>	Tamu: “ <i>tea</i> ” Pramusaji: “ <i>with lime?</i> ” Tamu: “ <i>yes</i> ”	
	5.20.5	<i>Medium shoot</i>	Pramusaji menyajikan <i>beverages</i> ke tamu 2	<i>Do you want coffee or tea?</i>	Pramusaji: “ <i>do you want coffee or tea?</i> ”	

				<i>Coffee</i> <i>With creamer?</i> <i>No</i>	Tamu: “ <i>coffee</i> ” Pramusaji: “ <i>with creamer?</i> ” Tamu: “ <i>no</i> ”	
	5.20.6	<i>Medium shoot</i>	Pramusaji menyajikan <i>beverages</i> ke tamu 3	<i>Do you want coffee or tea?</i> <i>Coffee</i> <i>With creamer?</i> <i>yes</i> <i>Enjoy your beverages</i>	Pramusaji: “ <i>do you want coffee or tea?</i> ” Tamu: “ <i>coffee</i> ” Pramusaji: “ <i>with creamer?</i> ” Tamu: “ <i>yes</i> ” Pramusaji: “ <i>enjoy your beverages</i> ”	
<i>Billing</i>	5.21	<i>Close up</i>	<i>Bill</i> diatas <i>bill tray</i>	<i>Billing</i>		<i>Billing</i>
	5.21.1	<i>Medium shoot</i>	Pramusaji memberikan <i>bill</i> kepada <i>host guest</i>	<i>Excuse me sir, this is your bill</i>	Pramusaji: “ <i>excuse me sir, this is your bill</i> ”	
	5.21.2	<i>Close up</i>	Tangan tamu saat tanda tangan <i>bill</i>			
	5.21.3	<i>Medium shoot</i>	Pramusaji mengembalikan <i>Bill</i> ke tamu	<i>Excuse me sir, this is your bill</i>	Pramusaji: “ <i>excuse me sir, this is your bill</i> ”	
<i>Farewell</i>	5.22	<i>Long shoot</i>	Tamu mulai berdiri dari kursi, pramusaji	<i>Farewell</i>		<i>Farewell</i>

			membantu menarik kursi dan menuntun tamu sampai pintu keluar			
	5.22.1	<i>Medium shoot</i>	Pramusaji memberikan salam <i>farewell</i> di depan pintu	<i>Thank you for your coming ladies and gentlement. Hope we will meet again. Good afternoon and have a nice day.</i>	Pramusaji: <i>“thank you for your coming ladies and gentlement. Hope we will meet again. Good afternoon and have a nice day”</i>	
<i>Closing</i>	6	<i>Medium shoot</i>	Menampilkan proses <i>clear up</i> pasca pelayanan <i>Russian Service</i>	1. Pelayanannya termasuk pelayanan <i>high class</i> , cepat dan mewah. 2. Para tamu mendapatkan perhatian sepenuhnya oleh pramusaji 3. Tidak memerlukan alat special seperti <i>gueridon/trolley</i> 4. Porsi makanan yang akan dihidangkan dijamin sama besarnya Kerugian: 1. Memerlukan banyak peralatan terutama <i>platter</i> dan <i>service set</i> 2. Untuk tamu giliran terakhir terkesan		Itulah beberapa materi tentang <i>Russian Service</i> . Nah berdasarkan materi yang sudah ditayangkan sebelumnya, kita dapat menarik kesimpulan dari kelebihan dan kekurangan pelayanan <i>Russian service</i> ini. Keuntungannya adalah 1. Pelayanannya termasuk pelayanan <i>high class</i> , cepat dan mewah 2. Para tamu

				memperoleh makanan sisa karena melihat susunan makanan diatas <i>platter</i> tidak rapi lagi		mendapatkan perhatian sepenuhnya oleh pramusaji 3. Tidak memerlukan alat special seperti <i>gueridon/trolley</i> 4. Porsi makanan yang akan dihidangkan dijamin sama besarnya Kerugian: 1. Memerlukan banyak peralatan terutama <i>platter</i> dan <i>service set</i> 2. Untuk tamu giliran terakhir terkesan memperoleh makanan sisa karena melihat susunan makanan diatas <i>platter</i> tidak rapi lagi
	6.1	<i>Medium shoot</i>	Salam penutup dari pramusaji			Sekian video pembelajaran Tata Hidang tentang <i>Russian service</i> . Selamat belajar. Semoga bermanfaat. Terimakasih

<i>Credit</i>	7	<i>Caption shoot</i>	Penulis Naskah: Viqia Nurani Nikita Penelaah Materi: Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd Penelaah Media: Wika Rinawati, M.Pd Talent: Pramusaji: Christina Firda Octavia Tamu: Anisa Putri Natya Pertiwi, Ria Acaciana, Abdillah Ardianto Narrator: Viqia Nurani Nikita Camera man&editor: Tri Cahyo Wibowo, Muhammad Ryan Anugrah, Viqia Nurani Nikita Special thanks : Logo SMK Negeri 6 Yogyakarta dan Universitas Negeri Yogyakarta 2019		
---------------	---	--------------------------	---	--	--

LAMPIRAN 7

Surat permohonan kesediaan validasi instrumen

Hal : Permohonan Validasi Instrumen Penelitian Tugas Akhir Skripsi
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
Dosen Pendidikan Teknik Boga
Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana
Fakultas Teknik UNY

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS), dengan ini saya:

Nama : Viqia Nurani Nikita

NIM : 15511244003

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Russian Service* untuk Pembelajaran Tata Hidang

dengan hormat, mohon Ibu berkenan memberikan validasi terhadap instrumen penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan: (1) proposal TAS, (2) kisi-kisi instrumen penelitian TAS, dan (3) draft instrumen penelitian TA.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Ibu diucapkan terimakasih.

Yogyakarta, Maret 2019
Pemohon,



Viqia Nurani Nikita
NIM. 15511244003

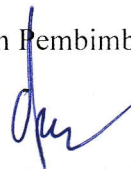
Mengetahui,

Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga,



Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si.
NIP. 19770131 200212 2 001

Dosen Pembimbing TAS,



Prihastuti Ekawatiningsih, M. Pd.
NIP. 19750428 199903 2 002

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
NIP : 19750428 199903 2 002
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

menyatakan bahwa instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi atas nama mahasiswa:

Nama : Vicia Nurani Nikita
NIM : 15511244003
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Russian Service*
untuk Pembelajaran Tata Hidang

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi tersebut dapat dinyatakan:

- Layak digunakan untuk penelitian
- ✓ Layak digunakan untuk perbaikan
- Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran perbaikan dengan sebagaimana terlampir

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Maret 2019

Validator,



Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.

NIP. 19750428 199903 2 002

Catatan:

Beri tanda *check* (✓)

HASIL VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Nama : Viqia Nurani Nikita

NIM : 15511244003

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Russian Service* untuk Pembelajaran Tata Hidang

No.	Saran/Tanggapan
1.	penambahan butir baru ttg video sesuai dengan KI kd duru baru diungkapkan dengan KD
2.	Setiap butir angket harus ada bagian teori sebagai acuan nya.
	Komentar umum/ lain-lain

Yogyakarta, Maret 2019

Validator,



Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.

NIP. 19750428 199903 2 002

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
NIP : 19750428 199903 2 002
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

menyatakan bahwa instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi atas nama mahasiswa:

Nama : Vicia Nurani Nikita
NIM : 15511244003
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Russian Service*
untuk Pembelajaran Tata Hidang

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi tersebut dapat dinyatakan:

- ☒ Layak digunakan untuk penelitian
- ☐ Layak digunakan untuk perbaikan
- ☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran perbaikan dengan sebagaimana terlampir

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Maret 2019

Validator,



Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.

NIP. 19750428 199903 2 002

Catatan:

- ☐ Beri tanda *check* (✓)

HASIL VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Nama : Viqia Nurani Nikita

NIM : 15511244003

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Russian Service* untuk Pembelajaran Tata Hidang

No.	Saran/Tanggapan
	Komentar umum/ lain-lain

Yogyakarta, Maret 2019

Validator,



Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.

NIP. 19750428 199903 2 002

Hal : Permohonan Validasi Instrumen Penelitian Tugas Akhir Skripsi
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Wika Rinawati, M. Pd.
Dosen Pendidikan Teknik Boga
Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana
Fakultas Teknik UNY

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS), dengan ini saya:

Nama : Viqia Nurani Nikita
NIM : 15511244003
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Russian Service* untuk Pembelajaran Tata Hidang

dengan hormat, mohon Ibu berkenan memberikan validasi terhadap instrumen penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan: (1) proposal TAS, (2) kisi-kisi instrumen penelitian TAS, dan (3) draft instrumen penelitian TA.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Ibu diucapkan terimakasih.

Yogyakarta, Maret 2019
Pemohon,


Viqia Nurani Nikita
NIM. 15511244003

Mengetahui,

Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga,



Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si.
NIP. 19770131 200212 2 001

Dosen Pembimbing TAS,



Prihastuti Ekawatiningsih, M. Pd.
NIP. 19750428 199903 2 002

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Wika Rinawati, M.Pd.
NIP : 19760424200112 2 002
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

menyatakan bahwa instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi atas nama mahasiswa:

Nama : Vicia Nurani Nikita
NIM : 15511244003
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Russian Service*
untuk Pembelajaran Tata Hidang

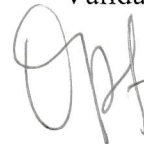
Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi tersebut dapat dinyatakan:

- Layak digunakan untuk penelitian
- ✓ Layak digunakan untuk perbaikan
- Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran perbaikan dengan sebagaimana terlampir

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Maret 2019

Validator,



Wika Rinawati, M.Pd.

NIP. 19760424200112 2 002

Catatan:

Beri tanda *check* (✓)

HASIL VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Nama : Viqia Nurani Nikita

NIM : 15511244003

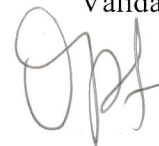
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Russian Service* untuk Pembelajaran Tata Hidang

No.	Saran/Tanggapan
1. 2.	No butir soal 6 diubah menjadi letak teks tidak mengganggu tampilan No butir soal 8 diubah menjadi ukuran huruf terbaca dengan jelas
1. 2.	Komentar umum/ lain-lain menyisih salah satu butir soal no 11/12 dan 13/14 karena butir soal tersebut sama maknanya Penambahan aspek manfaat untuk ABK

Yogyakarta, Maret 2019

Validator,



Wika Rinawati, M.Pd.

NIP. 19760424200112 2 002

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Wika Rinawati, M.Pd.
NIP : 19760424200112 2 002
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

menyatakan bahwa instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi atas nama mahasiswa:

Nama : Viqia Nurani Nikita
NIM : 15511244003
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Russian Service*
untuk Pembelajaran Tata Hidang

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi tersebut dapat dinyatakan:

- ☒ Layak digunakan untuk penelitian
- ☐ Layak digunakan untuk perbaikan
- ☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran perbaikan dengan sebagaimana terlampir

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Maret 2019

Validator, .



Wika Rinawati, M.Pd.

NIP. 19760424200112 2 002

Catatan:

- ☐ Beri tanda *check* (✓)

HASIL VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Nama : Viqia Nurani Nikita

NIM : 15511244003

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Russian Service* untuk Pembelajaran Tata Hidang

No.	Saran/Tanggapan
	Pada butir 14, simbol "&" diberi spasi
	Komentar umum/ lain-lain

Yogyakarta, Maret 2019

Validator,



Wika Rinawati, M.Pd.

NIP. 19760424200112 2 002

LAMPIRAN 8

Surat permohonan kesediaan validasi produk

Hal : Permohonan Validasi Media Pembelajaran Penelitian Tugas Akhir Skripsi
Lampiran : Instrumen Penelitian Ahli Materi

Kepada Yth,
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
Dosen Pendidikan Teknik Boga
Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana
Fakultas Teknik UNY

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS), dengan ini saya:

Nama : Viqia Nurani Nikita

NIM : 15511244003

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Russian Service* untuk Pembelajaran Tata Hidang

dengan hormat, mohon Ibu berkenan memberikan validasi terhadap Video Pembelajaran *Russian Service* yang telah saya buat.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Ibu diucapkan terimakasih.

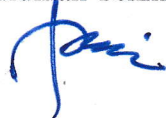
Yogyakarta, Maret 2019
Pemohon,



Viqia Nurani Nikita
NIM. 15511244003

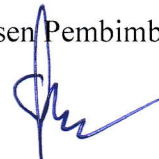
Mengetahui,

Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga,



Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si.
NIP. 19770131 200212 2 001

Dosen Pembimbing TAS,



Prihastuti Ekawatiningsih, M. Pd.
NIP. 19750428 199903 2 002

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI AHLI MATERI
PADA VIDEO PEMBELAJARAN *RUSSIAN SERVICE***

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
NIP : 19750428 199903 2 002
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

menyatakan bahwa media pembelajaran pada penelitian Tugas Akhir Skripsi atas nama mahasiswa:

Nama : Viqia Nurani Nikita
NIM : 15511244003
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Russian Service*
untuk Pembelajaran Tata Hidang

Setelah dilakukan kajian atas media pembelajaran pada penelitian Tugas Akhir Skripsi tersebut dapat dinyatakan:

- ☐ Layak digunakan untuk penelitian
- ☒ Layak digunakan untuk perbaikan
- ☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran perbaikan dengan sebagaimana terlampir

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Maret 2019
Validator,



Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
NIP. 19750428 199903 2 002

Catatan:

- ☐ Beri tanda *check* (✓)

HASIL VALIDASI AHLI MATERI
PADA VIDEO PEMBELAJARAN *RUSSIAN SERVICE*

Nama : Viqia Nurani Nikita

NIM : 15511244003

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Russian Service* untuk
Pembelajaran Tata Hidang

No.	Saran/Tanggapan
	Teks "pengertian Russian" service diperlambatkan.
	Komentar umum/ lain-lain Saat final clear up sebaiknya hindari meletakkan tray di atas meja walaupun tidak ada tamu.

Yogyakarta, Maret 2019

Validator,



Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.

NIP. 19750428 199903 2 002

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI AHLI MATERI
PADA VIDEO PEMBELAJARAN *RUSSIAN SERVICE***

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
NIP : 19750428 199903 2 002
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

menyatakan bahwa media pembelajaran pada penelitian Tugas Akhir Skripsi atas nama mahasiswa:

Nama : Vicia Nurani Nikita
NIM : 15511244003
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Russian Service*
untuk Pembelajaran Tata Hidang

Setelah dilakukan kajian atas media pembelajaran pada penelitian Tugas Akhir Skripsi tersebut dapat dinyatakan:

☒ Layak digunakan untuk penelitian

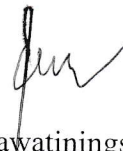
☐ Layak digunakan untuk perbaikan

☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran perbaikan dengan sebagaimana terlampir

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Maret 2019

Validator,



Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.

NIP. 19750428 199903 2 002

Catatan:

Beri tanda *check* (✓)

HASIL VALIDASI AHLI MATERI
PADA VIDEO PEMBELAJARAN *RUSSIAN SERVICE*

Nama : Vicia Nurani Nikita

NIM : 15511244003

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Russian Service* untuk
Pembelajaran Tata Hidang

No.	Saran/Tanggapan
	Komentar umum/ lain-lain

Yogyakarta, Maret 2019

Validator,



Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.

NIP. 19750428 199903 2 002

Hal : Permohonan Validasi Media Pembelajaran Penelitian Tugas Akhir Skripsi
Lampiran : Instrumen Penelitian Ahli Materi

Kepada Yth,
Yuli Unggul Saptariwati, M.Pd.
Guru Mata Pelajaran Tata Hidang
Jurusan Tata Boga
SMK Negeri 6 Yogyakarta

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS), dengan ini saya:

Nama : Viqia Nurani Nikita

NIM : 15511244003

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Russian Service* untuk Pembelajaran Tata Hidang

dengan hormat, mohon Ibu berkenan memberikan validasi terhadap Video Pembelajaran *Russian Service* yang telah saya buat.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Ibu diucapkan terimakasih.

Yogyakarta, Maret 2019
Pemohon,



Viqia Nurani Nikita
NIM. 15511244003

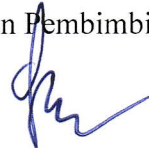
Mengetahui,

Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga,



Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si.
NIP. 19770131 200212 2 001

Dosen Pembimbing TAS,



Prihastuti Ekawatiningsih, M. Pd.
NIP. 19750428 199903 2 002

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI AHLI MATERI
PADA VIDEO PEMBELAJARAN *RUSSIAN SERVICE***

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Yuli Unggul Saptariwati, M.Pd.

NIP : 19710705 199702 2 001

Jurusan : Tata Boga

menyatakan bahwa media pembelajaran pada penelitian Tugas Akhir Skripsi atas nama mahasiswa:

Nama : Viqia Nurani Nikita

NIM : 15511244003

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Russian Service*
untuk Pembelajaran Tata Hidang

Setelah dilakukan kajian atas media pembelajaran pada penelitian Tugas Akhir Skripsi tersebut dapat dinyatakan:

- ☒ Layak digunakan untuk penelitian
- ☐ Layak digunakan untuk perbaikan
- ☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran perbaikan dengan sebagaimana terlampir

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Maret 2019

Validator,



Yuli Unggul Saptariwati, M.Pd.

NIP. 19710705 199702 2 001

Catatan:

- ☐ Beri tanda *check* (✓)

**HASIL VALIDASI AHLI MATERI
PADA VIDEO PEMBELAJARAN *RUSSIAN SERVICE***

Nama : Viqia Nurani Nikita

NIM : 15511244003

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Russian Service* untuk
Pembelajaran Tata Hidang

No.	Saran/Tanggapan
	Secara general sudah sangat baik! Jika secara detail mater sangat sinci ada sedikit perbaikan di penggunaan round tray dan penghidangan soup
	Komentar umum/ lain-lain

Yogyakarta, Maret 2019

Validator,



Yuli Unggul Saptariwati, M.Pd.

NIP. 19710705 199702 2 001

Hal : Permohonan Validasi Media Pembelajaran Penelitian Tugas Akhir Skripsi
Lampiran : Instrumen Penelitian Ahli Media

Kepada Yth,
Wika Rinawati, M. Pd.
Dosen Pendidikan Teknik Boga
Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana
Fakultas Teknik UNY

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS), dengan ini saya:

Nama : Vicia Nurani Nikita

NIM : 15511244003

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Russian Service* untuk Pembelajaran Tata Hidang

dengan hormat, mohon Ibu berkenan memberikan validasi terhadap Video Pembelajaran *Russian Service* yang telah saya buat.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Ibu diucapkan terimakasih.

Yogyakarta, Maret 2019
Pemohon,



Vicia Nurani Nikita
NIM. 15511244003

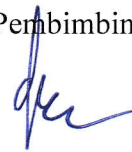
Mengetahui,

Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga,



Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si.
NIP. 19770131 200212 2 001

Dosen Pembimbing TAS,



Prihastuti Ekawatiningsih, M. Pd.
NIP. 19750428 199903 2 002

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI AHLI MEDIA
PADA VIDEO PEMBELAJARAN *RUSSIAN SERVICE***

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Wika Rinawati, M.Pd.
NIP : 19760424200112 2 002
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

menyatakan bahwa media pembelajaran pada penelitian Tugas Akhir Skripsi atas nama mahasiswa:

Nama : Vicia Nurani Nikita
NIM : 15511244003
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Russian Service*
untuk Pembelajaran Tata Hidang

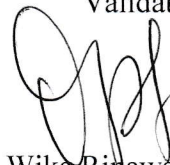
Setelah dilakukan kajian atas media pembelajaran pada penelitian Tugas Akhir Skripsi tersebut dapat dinyatakan:

- ☐ Layak digunakan untuk penelitian
- ☒ Layak digunakan untuk perbaikan
- ☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran perbaikan dengan sebagaimana terlampir

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Maret 2019

Validator,



Wika Rinawati, M.Pd.

NIP. 19760424200112 2 002

Catatan:

- ☐ Beri tanda *check* (✓)

**HASIL VALIDASI AHLI MEDIA
PADA VIDEO PEMBELAJARAN *RUSSIAN SERVICE***

Nama : Viqia Nurani Nikita

NIM : 15511244003

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Russian Service* untuk
Pembelajaran Tata Hidang

No.	Saran/Tanggapan
1. 2. 3. 4. 5. 6.	alat dibuat slow motion / diperlambat teks muncul mengikuti narator tamu saat makan dipotong durasi saat soup datang ke soup cup dipotong. serve plate dipotong / tidak semuanya ditampilkan Saat clear up dipotong / tidak semuanya ditampilkan
	Komentar umum/ lain-lain

Yogyakarta, Maret 2019

Validator,



Wika Rinawati, M.Pd.

NIP. 19760424200112 2 002

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI AHLI MEDIA
PADA VIDEO PEMBELAJARAN *RUSSIAN SERVICE***

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Wika Rinawati, M.Pd.
NIP : 19760424 200112 2 002
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

menyatakan bahwa media pembelajaran pada penelitian Tugas Akhir Skripsi atas nama mahasiswa:

Nama : Viqia Nurani Nikita
NIM : 15511244003
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Russian Service*
untuk Pembelajaran Tata Hidang

Setelah dilakukan kajian atas media pembelajaran pada penelitian Tugas Akhir Skripsi tersebut dapat dinyatakan:

- ☒ Layak digunakan untuk penelitian
- ☐ Layak digunakan untuk perbaikan
- ☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran perbaikan dengan sebagaimana terlampir

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Maret 2019

Validator,



Wika Rinawati, M.Pd.

NIP. 19760424 200112 2 002

Catatan:

- ☐ Beri tanda *check* (✓)

**HASIL VALIDASI AHLI MEDIA
PADA VIDEO PEMBELAJARAN *RUSSIAN SERVICE***

Nama : Viqia Nurani Nikita

NIM : 15511244003

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Russian Service* untuk
Pembelajaran Tata Hidang

No.	Saran/Tanggapan
	Komentar umum/ lain-lain

Yogyakarta, Maret 2019

Validator,



Wika Rinawati, M.Pd.

NIP. 19760424 200112 2 002

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI AHLI MEDIA
PADA VIDEO PEMBELAJARAN *RUSSIAN SERVICE***

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Diah Artantia Sari. S.Pd.T.
NIP : 19851216 201001 2 012
Jurusan : Tata Boga

menyatakan bahwa media pembelajaran pada penelitian Tugas Akhir Skripsi atas nama mahasiswa:

Nama : Viqia Nurani Nikita
NIM : 15511244003
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Russian Service*
untuk Pembelajaran Tata Hidang

Setelah dilakukan kajian atas media pembelajaran pada penelitian Tugas Akhir Skripsi tersebut dapat dinyatakan:

- ☐ Layak digunakan untuk penelitian
- ☒ Layak digunakan untuk perbaikan
- ☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran perbaikan dengan sebagaimana terlampir

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Maret 2019

Validator,



Diah Artantia Sari. S.Pd.T.
NIP. 19851216 201001 2 012

Catatan:

- ☐ Beri tanda *check* (✓)

**HASIL VALIDASI AHLI MEDIA
PADA VIDEO PEMBELAJARAN *RUSSIAN SERVICE***

Nama : Viqia Nurani Nikita

NIM : 15511244003

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Russian Service* untuk
Pembelajaran Tata Hidang

No.	Saran/Tanggapan
	- sudah bagus. - Hanya agak terlalu cepat. - Semua bagian diberi narasi. - Narasi bisa diperlambat karena termasuk media pembelajaran yg bisa diulang? dan intonasi lebih diperjelas.
	Komentar umum/ lain-lain

Yogyakarta, Maret 2019
Validator,



Diah Artantia Sari. S.Pd.T.
NIP. 19851216 201001 2 012

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI AHLI MEDIA
PADA VIDEO PEMBELAJARAN *RUSSIAN SERVICE***

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Diah Artantia Sari. S.Pd.T.
NIP : 19851216 201001 2 012
Jurusan : Tata Boga

menyatakan bahwa media pembelajaran pada penelitian Tugas Akhir Skripsi atas nama mahasiswa:

Nama : Viqia Nurani Nikita
NIM : 15511244003
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Russian Service*
untuk Pembelajaran Tata Hidang

Setelah dilakukan kajian atas media pembelajaran pada penelitian Tugas Akhir Skripsi tersebut dapat dinyatakan:

- ☒ Layak digunakan untuk penelitian
- ☐ Layak digunakan untuk perbaikan
- ☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran perbaikan dengan sebagaimana terlampir

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Maret 2019

Validator,



Diah Artantia Sari. S.Pd.T.
NIP. 19851216 201001 2 012

Catatan:

- ☐ Beri tanda *check* (✓)

**HASIL VALIDASI AHLI MEDIA
PADA VIDEO PEMBELAJARAN *RUSSIAN SERVICE***

Nama : Viqia Nurani Nikita

NIM : 15511244003

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Video Pembelajaran *Russian Service* untuk
Pembelajaran Tata Hidang

No.	Saran/Tanggapan
	Komentar umum/ lain-lain

Yogyakarta, Maret 2019
Validator,



Diah Artantia Sari. S.Pd.T.
NIP. 19851216 201001 2 012

LAMPIRAN 9

Surat izin penelitian



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
Laman: ft.uny.ac.id E-mail: ft@uny.ac.id, teknik@uny.ac.id

Nomor : 140/UN34.15/LT/2019

28 Maret 2019

Lamp. : 1 Bendel Proposal

Hal : Izin Penelitian

Yth . 1. Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda, dan Olahraga (DIKPORA) DIY
2. Kepala SMK Negeri 6 Yogyakarta

Kami sampaikan dengan hormat, bahwa mahasiswa tersebut di bawah ini:

Nama : Viqia Nurani Nikita
NIM : 15511244003
Program Studi : Pend. Teknik Boga - S1
Tujuan : Memohon izin mencari data untuk penulisan Tugas Akhir Skripsi (TAS)
Judul Tugas Akhir : Pengembangan Media Video Pembelajaran Russian Service untuk Pembelajaran Tata Hidang
Waktu Penelitian : 1 - 12 April 2019

Untuk dapat terlaksananya maksud tersebut, kami mohon dengan hormat Bapak/Ibu berkenan memberi izin dan bantuan seperlunya.

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya kami sampaikan terima kasih.

Dekan,




Dr. Ir. Drs. Widarto, M.Pd.

NIP 19631230 198812 1 001

Tembusan :

1. Sub. Bagian Pendidikan dan Kemahasiswaan ;
2. Mahasiswa yang bersangkutan.



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA

Jalan Cendana No. 9 Yogyakarta, Telepon (0274) 550330, Fax. 0274 513132
Website : www.dikpora.jogjaprov.go.id, email : dikpora@jogjaprov.go.id, Kode Pos 55166

Nomor : 070/3235
Lamp : -
Hal : Pengantar
Penelitian

Yogyakarta, 30 Maret 2019
Kepada Yth.

1. Kepala SMK Negeri 6
Yogyakarta

Dengan hormat, memperhatikan surat dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta nomor 140/UN34.15/LT/2019 tanggal 28 Maret 2019 perihal Penelitian, kami sampaikan bahwa Dinas Pendidikan, Pemuda, dan Olahraga DIY memberikan ijin kepada:

Nama : Viqia Nurani Nikita
NIM : 15511244003
Prodi/Jurusan : Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Teknik
Universitas : Universitas Negeri Yogyakarta
Judul : PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN
RUSSIAN SERVICE UNTUK PEMBELAJARAN TATA
HIDANG
Lokasi : SMK Negeri 6 Yogyakarta,
Waktu : 01 April 2019 s.d 12 April 2019

Sehubungan dengan hal tersebut, kami mohon bantuan Saudara untuk membantu pelaksanaan penelitian dimaksud.

Atas perhatian dan kerjasamanya, kami menyampaikan terimakasih.

a.n Kepala
Kepala Bidang Perencanaan
dan Pengembangan Mutu
Pendidikan

Didik Wardaya, S.E.,
M.Pd.,MM
NIP 19660530 198602 1 002

Tembusan Yth :

1. Kepala Dinas Dikpora DIY
2. Kepala Bidang Pendidikan Menengah

Catatan:

Hasil print out dan bukti rekomendasi ini
sudah berlaku tanpa Cap



*Scan kode untuk cek validnya surat ini.

LAMPIRAN 10

Angket uji coba kelayakan atau validasi oleh Ahli Materi

**VALIDASI MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN *RUSSIAN SERVICE* UNTUK
PEMBELAJARAN TATA HIDANG OLEH AHLI MATERI**

Mata pelajaran : Tata Hidang
Kompetensi Dasar : Menampilkan jenis pelayanan makan dan minum
Sasaran : Peserta didik program keahlian Kuliner SMK Negeri 6
Yogyakarta
Peneliti : Viqia Nurani Nikita
Validator : Prihastuti Ekawatiningsih. M.Pd.

Petunjuk pengisian:

1. Lembar penilaian ini dimaksudkan untuk mendapatkan informasi dari Ibu sebagai Ahli Materi tentang kualitas media pembelajaran yang dikembangkan dengan media video pembelajaran.
2. Sehubungan dengan hal itu dimohon Ibu memberikan pendapat pada setiap pernyataan dalam lembar penilaian ini dengan memberi tanda (√) pada kolom skala penilaian.

Keterangan :

SS = Sangat Setuju

S = Setuju

TS = Tidak Setuju

STS = Sangat Tidak Setuju

3. Mohon untuk memberikan kritik dan saran terhadap video pembelajaran ini.
4. Atas bantuan dan kesediaan Ibu untuk mengisi lembar penilaian ini, saya ucapkan terima kasih.

No.	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		SS	S	TS	STS
A. KARAKTERISTIK MEDIA					
1.	Sesuai dengan karakteristik peserta didik yang aktif dan mandiri	✓			
2.	Sesuai dengan gaya belajar peserta didik yang menyukai media audio visual	✓			
3.	Sesuai dengan fasilitas yang tersedia		✓		
4.	Pesan dalam video tersampaikan dengan baik		✓		
5.	Media video mudah digunakan oleh peserta didik	✓			
6.	Video yang dikembangkan tidak bergantung pada bahan ajar lain		✓		
B. MATERI					
7.	Materi <i>Russian Service</i> disajikan sesuai dengan Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar (KI & KD)	✓			
8.	Materi <i>Russian Service</i> disajikan sesuai dengan silabus	✓			
9.	Media video sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓			
10.	Materi disajikan secara berurutan		✓		
11.	Materi diuraikan secara lengkap		✓		
12.	Media video membahas teknik <i>Russian Service</i> dengan benar		✓		
13.	Materi dijelaskan dengan demonstrasi yang menarik		✓		
C. MANFAAT					
14.	Membantu proses pembelajaran di dalam maupun luar kelas		✓		
15.	Media video membantu peserta didik memahami materi dengan jelas	✓			
16.	Meningkatkan motivasi belajar peserta didik	✓			
17.	Memberikan pengalaman belajar secara mandiri	✓			
18.	Media video dapat digunakan dimana saja sesuai kebutuhan		✓		
19.	Media video dapat digunakan sewaktu-waktu	✓			
20.	Media video dapat diakses dengan mudah melalui aplikasi Youtube	✓			

Yogyakarta, Maret 2019
Validator Ahli Materi

Prihastuti
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
NIP. 19750428 199903 2 002

**VALIDASI MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN *RUSSIAN SERVICE* UNTUK
PEMBELAJARAN TATA HIDANG OLEH AHLI MATERI**

Mata pelajaran : Tata Hidang
Kompetensi Dasar : Menampilkan jenis pelayanan makan dan minum
Sasaran : Peserta didik program keahlian Kuliner SMK Negeri 6
Yogyakarta
Peneliti : Viqia Nurani Nikita
Validator : Yuli Unggul Saptariwati, M.Pd.

Petunjuk pengisian:

1. Lembar penilaian ini dimaksudkan untuk mendapatkan informasi dari Ibu sebagai Ahli Materi tentang kualitas media pembelajaran yang dikembangkan dengan media video pembelajaran.
2. Sehubungan dengan hal itu dimohon Ibu memberikan pendapat pada setiap pernyataan dalam lembar penilaian ini dengan memberi tanda (√) pada kolom skala penilaian.

Keterangan :

SS = Sangat Setuju

S = Setuju

TS = Tidak Setuju

STS = Sangat Tidak Setuju

3. Mohon untuk memberikan kritik dan saran terhadap video pembelajaran ini.
4. Atas bantuan dan kesediaan Ibu untuk mengisi lembar penilaian ini, saya ucapkan terima kasih.

No.	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		SS	S	TS	STS
A. KARAKTERISTIK MEDIA					
1.	Sesuai dengan karakteristik peserta didik yang aktif dan mandiri	✓			
2.	Sesuai dengan gaya belajar peserta didik yang menyukai media audio visual	✓			
3.	Sesuai dengan fasilitas yang tersedia	✓			
4.	Pesan dalam video tersampaikan dengan baik	✓			
5.	Media video mudah digunakan oleh peserta didik	✓			
6.	Video yang dikembangkan tidak bergantung pada bahan ajar lain	✓			
B. MATERI					
7.	Materi <i>Russian Service</i> disajikan sesuai dengan Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar (KI & KD)		✓		
8.	Materi <i>Russian Service</i> disajikan sesuai dengan silabus		✓		
9.	Media video sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓			
10.	Materi disajikan secara berurutan	✓			
11.	Materi diuraikan secara lengkap	✓			
12.	Media video membahas teknik <i>Russian Service</i> dengan benar		✓		
13.	Materi dijelaskan dengan demonstrasi yang menarik	✓			
C. MANFAAT					
14.	Membantu proses pembelajaran di dalam maupun luar kelas	✓			
15.	Media video membantu peserta didik memahami materi dengan jelas	✓			
16.	Meningkatkan motivasi belajar peserta didik	✓			
17.	Memberikan pengalaman belajar secara mandiri	✓			
18.	Media video dapat digunakan dimana saja sesuai kebutuhan	✓			
19.	Media video dapat digunakan sewaktu-waktu	✓			
20.	Media video dapat diakses dengan mudah melalui aplikasi Youtube	✓			

Yogyakarta, Maret 2019
Validator Ahli Materi


Yuli Unggul Saptariwati, M.Pd.
NIP. 19710705 199702 2 001

LAMPIRAN 11

Angket uji coba kelayakan atau validasi oleh Ahli Media

**VALIDASI MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN *RUSSIAN SERVICE* UNTUK
PEMBELAJARAN TATA HIDANG OLEH AHLI MEDIA**

Mata pelajaran : Tata Hidang

Kompetensi Dasar : Menampilkan jenis pelayanan makan dan minum

Sasaran : Peserta didik program keahlian Kuliner SMK Negeri 6
Yogyakarta

Peneliti : Viqia Nurani Nikita

Validator : Wika Rinawati, M.Pd.

Petunjuk pengisian:

1. Lembar penilaian ini dimaksudkan untuk mendapatkan informasi dari Ibu sebagai Ahli Media tentang kualitas media pembelajaran yang dikembangkan dengan media video pembelajaran.
2. Sehubungan dengan hal itu dimohon Ibu memberikan pendapat pada setiap pernyataan dalam lembar penilaian ini dengan memberi tanda (√) pada kolom skala penilaian.

Keterangan :

SS = Sangat Setuju

S = Setuju

TS = Tidak Setuju

STS = Sangat Tidak Setuju

3. Mohon untuk memberikan kritik dan saran terhadap video pembelajaran ini.
4. Atas bantuan dan kesediaan Ibu untuk mengisi lembar penilaian ini, saya ucapkan terima kasih.

No.	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		SS	S	TS	STS
A. AUDIO					
1.	Bahasa yang digunakan dalam video mudah dipahami	✓			
2.	<i>Back sound</i> dalam video tidak mengganggu sajian visual dan narator	✓			
3.	Suara para pemeran dalam video terdengar jelas		✓		
4.	Pengucapan dan intonasi suara terdengar jelas		✓		
B. VISUAL					
5.	Kualitas video pembelajaran baik	✓			
6.	Letak teks tidak mengganggu tampilan	✓			
7.	Jenis huruf yang digunakan dapat terbaca dengan jelas	✓			
8.	Ukuran huruf terbaca dengan jelas	✓			
9.	Pencahayaan dalam tampilan video jelas	✓			
10.	Penggunaan transisi dalam pergantian setiap <i>scenes</i> baik	✓			
11.	Demonstrasi yang dilakukan pemeran terlihat jelas	✓			
12.	Total durasi video tidak terlalu panjang		✓		
C. MANFAAT					
13.	Video pembelajaran sangat membantu dalam proses pembelajaran	✓			
14.	Video pembelajaran dapat digunakan untuk peserta didik ABK (tunarungu & tunawicara)	✓			
15.	Video pembelajaran <i>Russian Service</i> sangat praktis untuk digunakan	✓			
16.	Video pembelajaran <i>Russian Service</i> merupakan media belajar yang efektif	✓			
17.	Video pembelajaran <i>Russian Service</i> mampu meningkatkan motivasi belajar peserta didik	✓			
18.	Media video pembelajaran <i>Russian Service</i> dapat digunakan secara klasikal	✓			

Yogyakarta, Maret 2019

Validator Ahli Media

Wika Rinawati, M.Pd.

NIP. 19760424 200112 2 002

**VALIDASI MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN *RUSSIAN SERVICE* UNTUK
PEMBELAJARAN TATA HIDANG OLEH AHLI MEDIA**

Mata pelajaran : Tata Hidang
Kompetensi Dasar : Menampilkan jenis pelayanan makan dan minum
Sasaran : Peserta didik program keahlian Kuliner SMK Negeri 6
Yogyakarta
Peneliti : Viqia Nurani Nikita
Validator : Diah Artantia Sari, S.Pd.T.

Petunjuk pengisian:

1. Lembar penilaian ini dimaksudkan untuk mendapatkan informasi dari Ibu sebagai Ahli Media tentang kualitas media pembelajaran yang dikembangkan dengan media video pembelajaran.
2. Sehubungan dengan hal itu dimohon Ibu memberikan pendapat pada setiap pernyataan dalam lembar penilaian ini dengan memberi tanda (✓) pada kolom skala penilaian.

Keterangan :

SS = Sangat Setuju

S = Setuju

TS = Tidak Setuju

STS = Sangat Tidak Setuju

3. Mohon untuk memberikan kritik dan saran terhadap video pembelajaran ini.
4. Atas bantuan dan kesediaan Ibu untuk mengisi lembar penilaian ini, saya ucapkan terima kasih.

No.	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		SS	S	TS	STS
A. AUDIO					
1.	Bahasa yang digunakan dalam video mudah dipahami		✓		
2.	<i>Back sound</i> dalam video tidak mengganggu sajian visual dan narator		✓		
3.	Suara para pemeran dalam video terdengar jelas		✓		
4.	Pengucapan dan intonasi suara terdengar jelas		✓		
B. VISUAL					
5.	Kualitas video pembelajaran baik		✓		
6.	Letak teks tidak mengganggu tampilan		✓		
7.	Jenis huruf yang digunakan dapat terbaca dengan jelas		✓		
8.	Ukuran huruf terbaca dengan jelas		✓		
9.	Pencahayaan dalam tampilan video jelas		✓		
10.	Penggunaan transisi dalam pergantian setiap <i>scenes</i> baik		✓		
11.	Demonstrasi yang dilakukan pemeran terlihat jelas		✓		
12.	Total durasi video tidak terlalu panjang		✓		
C. MANFAAT					
13.	Video pembelajaran sangat membantu dalam proses pembelajaran		✓		
14.	Video pembelajaran dapat digunakan untuk peserta didik ABK (tunarungu & tunawicara)		✓		
15.	Video pembelajaran <i>Russian Service</i> sangat praktis untuk digunakan		✓		
16.	Video pembelajaran <i>Russian Service</i> merupakan media belajar yang efektif		✓		
17.	Video pembelajaran <i>Russian Service</i> mampu meningkatkan motivasi belajar peserta didik		✓		
18.	Media video pembelajaran <i>Russian Service</i> dapat digunakan secara klasikal		✓		

Yogyakarta, Maret 2019
 Validator Ahli Media


Diah Artantia Sari, S.Pd.T.
 NIP. 19851216 201001 2 012

LAMPIRAN 12

Angket uji coba kelayakan oleh peserta didik

**VALIDASI MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN *RUSSIAN SERVICE* UNTUK
PEMBELAJARAN TATA HIDANG OLEH PESERTA DIDIK**

Mata pelajaran : Tata Hidang

Kompetensi Dasar : Menampilkan jenis pelayanan makan dan minum

Sasaran : Peserta didik program keahlian Kuliner SMK Negeri 6
Yogyakarta

Peneliti : Vicia Nurani Nikita

Nama Peserta Didik : Adela Dwi Agustin

Kelas : XII JB 2

Petunjuk pengisian:

1. Lembar penilaian ini dimaksudkan untuk mendapatkan informasi dari saudara sebagai peserta didik tentang kualitas media pembelajaran yang dikembangkan dengan media video pembelajaran.
2. Sehubungan dengan hal itu dimohon saudara memberikan pendapat pada setiap pernyataan dalam lembar penilaian ini dengan memberi tanda (√) pada kolom skala penilaian.

Keterangan :

SS = Sangat Setuju

S = Setuju

TS = Tidak Setuju

STS = Sangat Tidak Setuju

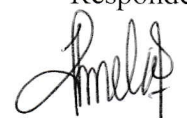
3. Mohon untuk memberikan kritik dan saran terhadap video pembelajaran ini.
4. Atas bantuan dan kesediaan saudara untuk mengisi lembar penilaian ini, saya ucapkan terima kasih.

No.	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		SS	S	TS	STS
A. MATERI					
1.	Materi <i>Russian Service</i> diuraikan secara lengkap	✓			
2.	Teknik <i>Russian Service</i> diuraikan dengan benar	✓			
B. AUDIO DAN VISUAL					
3.	Kualitas video pembelajaran baik	✓			
4.	Teks yang digunakan dapat terbaca dengan jelas	✓			
5.	Pencahayaan dalam tampilan video jelas	✓			
6.	Bahasa yang digunakan dalam video mudah dipahami	✓			
7.	Suara para pemeran dalam video terdengar jelas	✓			
8.	<i>Back sound</i> dalam video tidak mengganggu konsentrasi belajar	✓			
9.	Demontrasi yang dilakukan pemeran terlihat jelas	✓			
10.	Total durasi video tidak terlalu panjang	✓			
C. MANFAAT					
11.	Membantu proses pembelajaran di dalam maupun diluar kelas	✓			
12.	Meningkatkan motivasi belajar	✓			
13.	Video membantu peserta didik memahami materi dengan jelas	✓			
14.	Video pembelajaran <i>Russian Service</i> sangat praktis dan fleksibel untuk digunakan	✓			
15.	Memberikan pengalaman belajar secara mandiri	✓			

SARAN:

Sudah baik, lanjutkan!!!

Yogyakarta, April 2019
Responden :


(Adela Dwi-A.)

**VALIDASI MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN *RUSSIAN SERVICE* UNTUK
PEMBELAJARAN TATA HIDANG OLEH PESERTA DIDIK**

Mata pelajaran : Tata Hidang

Kompetensi Dasar : Menampilkan jenis pelayanan makan dan minum

Sasaran : Peserta didik program keahlian Kuliner SMK Negeri 6
Yogyakarta

Peneliti : Viqia Nurani Nikita

Nama Peserta Didik : Shafa Azahra P.

Kelas : XI Kuliner 3

Petunjuk pengisian:

1. Lembar penilaian ini dimaksudkan untuk mendapatkan informasi dari saudara sebagai peserta didik tentang kualitas media pembelajaran yang dikembangkan dengan media video pembelajaran.
2. Sehubungan dengan hal itu dimohon saudara memberikan pendapat pada setiap pernyataan dalam lembar penilaian ini dengan memberi tanda (✓) pada kolom skala penilaian.

Keterangan :

SS = Sangat Setuju

S = Setuju

TS = Tidak Setuju

STS = Sangat Tidak Setuju

3. Mohon untuk memberikan kritik dan saran terhadap video pembelajaran ini.
4. Atas bantuan dan kesediaan saudara untuk mengisi lembar penilaian ini, saya ucapkan terima kasih.

No.	Kriteria Penilaian	Penilaian			
		SS	S	TS	STS
A. MATERI					
1.	Materi <i>Russian Service</i> diuraikan secara lengkap	✓			
2.	Teknik <i>Russian Service</i> diuraikan dengan benar	✓			
B. AUDIO DAN VISUAL					
3.	Kualitas video pembelajaran baik	✓			
4.	Teks yang digunakan dapat terbaca dengan jelas	✓			
5.	Pencahayaan dalam tampilan video jelas	✓			
6.	Bahasa yang digunakan dalam video mudah dipahami	✓			
7.	Suara para pemeran dalam video terdengar jelas	✓			
8.	<i>Back sound</i> dalam video tidak mengganggu konsentrasi belajar	✓			
9.	Demontrasi yang dilakukan pemeran terlihat jelas	✓			
10.	Total durasi video tidak terlalu panjang	✓			
C. MANFAAT					
11.	Membantu proses pembelajaran di dalam maupun diluar kelas	✓			
12.	Meningkatkan motivasi belajar	✓			
13.	Video membantu peserta didik memahami materi dengan jelas	✓			
14.	Video pembelajaran <i>Russian Service</i> sangat praktis dan fleksibel untuk digunakan	✓			
15.	Memberikan pengalaman belajar secara mandiri	✓			

SARAN:

Video sudah bagus dan jelas.

.....

.....

.....

.....

Yogyakarta, 2 April 2019
Responden 24

(Shafa Asyrah P.)

LAMPIRAN 13

**Data hasil uji coba kelayakan atau validasi
oleh Ahli Materi**

DATA HASIL UJI COBA KELAYAKAN OLEH AHLI MATERI

ASPEK PENILAIAN	NO BUTIR	SKOR MAX	AHLI MATERI 1	AHLI MATERI 2	Σ SKOR	Σ SKOR MAX	PRESENTASE (%)	KATEGORI KELAYAKAN
Karakteristik Media	1	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	2	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	3	4	3	4	7	8	87.5	Sangat Layak
	4	4	3	4	7	8	87.5	Sangat Layak
	5	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	6	4	3	4	7	8	87.5	Sangat Layak
Jumlah							562.5	Sangat Layak
Rata-rata							93.75	
Materi	7	4	4	3	7	8	87.5	Sangat Layak
	8	4	4	3	7	8	87.5	Sangat Layak
	9	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	10	4	3	4	7	8	87.5	Sangat Layak
	11	4	3	4	7	8	87.5	Sangat Layak
	12	4	3	3	6	8	75	Layak
	13	4	3	4	7	8	87.5	Sangat Layak
Jumlah							612.5	Sangat Layak
Rata-rata							87.5	
Manfaat	14	4	3	4	7	8	87.5	Sangat Layak
	15	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	16	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	17	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	18	4	3	4	7	8	87.5	Sangat Layak
	19	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
	20	4	4	4	8	8	100	Sangat Layak
Jumlah							675	Sangat Layak
Rata-rata							96.4	
Jumlah rata-rata presentase							277.65	Sangat Layak
Rata-rata presentase akhir							92.55	

LAMPIRAN 14

**Data hasil uji coba kelayakan atau validasi
oleh Ahli Media**

DATA HASIL UJI COBA KELAYAKAN OLEH AHLI MEDIA

ASPEK PENILAIAN	NO BUTIR	SKOR MAX	AHLI MEDIA 1	AHLI MEDIA 2	Σ SKOR	Σ SKOR MAX	PRESENTASE (%)	KATEGORI KELAYAKAN
Audio	1	4	4	3	7	8	87.5	Sangat Layak
	2	4	4	3	7	8	87.5	Sangat Layak
	3	4	3	3	6	8	75	Layak
	4	4	3	3	6	8	75	Layak
Jumlah							325	Sangat Layak
Rata-rata							81.25	
Visual	5	4	4	3	7	8	87.5	Sangat Layak
	6	4	4	3	7	8	87.5	Sangat Layak
	7	4	4	3	7	8	87.5	Sangat Layak
	8	4	4	3	7	8	87.5	Sangat Layak
	9	4	4	3	7	8	87.5	Sangat Layak
	10	4	4	3	7	8	87.5	Sangat Layak
	11	4	4	3	7	8	87.5	Sangat Layak
	12	4	3	3	6	8	75	Layak
Jumlah							687.5	Sangat Layak
Rata-rata							85.9	
Manfaat	13	4	4	3	7	8	87.5	Sangat Layak
	14	4	4	3	7	8	87.5	Sangat Layak
	15	4	4	3	7	8	87.5	Sangat Layak
	16	4	4	3	7	8	87.5	Sangat Layak
	17	4	4	3	7	8	87.5	Sangat Layak
	18	4	4	3	7	8	87.5	Sangat Layak
Jumlah							525	Sangat Layak
Rata-rata							87.5	
Jumlah rata-rata presentase							254.65	Sangat Layak
Rata-rata presentase akhir							84,8	

LAMPIRAN 15

Data hasil uji coba kelayakan peserta didik skala kecil

DATA HASIL UJI COBA KELAYAKAN OLEH PESERTA DIDIK SKALA BESAR

ASPEK PENILAIAN	NO BUTIR	SKOR MAX	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	Σ SKOR	Σ SKOR MAX	PRESENTASE (%)	KATEGORI KELAYAKAN	
Materi	1	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	127	128	99.2	Sangat Layak		
	2	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	127	128	99.2	Sangat Layak		
Jumlah																																					198.4	Sangat Layak	
Rata-rata																																					99.2		
Audio Visual	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	123	128	96	Sangat Layak	
	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	121	128	94.5	Sangat Layak	
	5	4	3	3	3	4	3	3	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	115	128	89.8	Sangat Layak	
	6	4	3	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	122	128	95.3	Sangat Layak	
	7	4	3	4	3	4	4	3	4	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	118	128	92.1	Sangat Layak
	8	4	3	4	3	4	4	3	3	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	3	4	4	117	128	91.4	Sangat Layak
	9	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	125	128	97.6	Sangat Layak	
	10	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	122	128	95.3	Sangat Layak	
Jumlah																																					752	Sangat Layak	
Rata-rata																																					94		
Manfaat	11	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	125	128	97.6	Sangat Layak	
	12	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	125	128	97.6	Sangat Layak	
	13	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	124	128	96.8	Sangat Layak	
	14	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	125	128	97.6	Sangat Layak	
	15	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	127	128	99.2	Sangat Layak	
Jumlah																																					488.8	Sangat Layak	
Rata-rata																																					97.7		
Jumlah rata-rata presentase																																				290.9	Sangat Layak		
Rata-rata presentase akhir																																				96.9			

LAMPIRAN 16

Data hasil uji coba kelayakan peserta didik skala besar

DATA HASIL UJI COBA KELAYAKAN OLEH PESERTA DIDIK SKALA BESAR

ASPEK PENILAIAN	NO BUTIR	SKOR MAX	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	Σ SKOR	Σ SKOR MAX	PRESENTASE (%)	KATEGORI KELAYAKAN	
Materi	1	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	127	128	99.2	Sangat Layak		
	2	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	127	128	99.2	Sangat Layak		
Jumlah																																					198.4	Sangat Layak	
Rata-rata																																					99.2		
Audio Visual	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	123	128	96	Sangat Layak	
	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	121	128	94.5	Sangat Layak	
	5	4	3	3	3	4	3	3	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	115	128	89.8	Sangat Layak	
	6	4	3	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	122	128	95.3	Sangat Layak	
	7	4	3	4	3	4	4	3	4	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	118	128	92.1	Sangat Layak
	8	4	3	4	3	4	4	3	3	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	3	4	4	117	128	91.4	Sangat Layak
	9	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	125	128	97.6	Sangat Layak	
	10	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	122	128	95.3	Sangat Layak	
Jumlah																																					752	Sangat Layak	
Rata-rata																																					94		
Manfaat	11	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	125	128	97.6	Sangat Layak	
	12	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	125	128	97.6	Sangat Layak	
	13	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	124	128	96.8	Sangat Layak	
	14	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	125	128	97.6	Sangat Layak	
	15	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	127	128	99.2	Sangat Layak	
Jumlah																																					488.8	Sangat Layak	
Rata-rata																																					97.7		
Jumlah rata-rata presentase																																				290.9	Sangat Layak		
Rata-rata presentase akhir																																				96.9			

LAMPIRAN 17

Dokumentasi uji coba kelayakan

DOKUMENTASI



Foto 1. Dokumentasi Uji Coba Kelayakan Video Pembelajaran *Russian Service* oleh Ahli Media

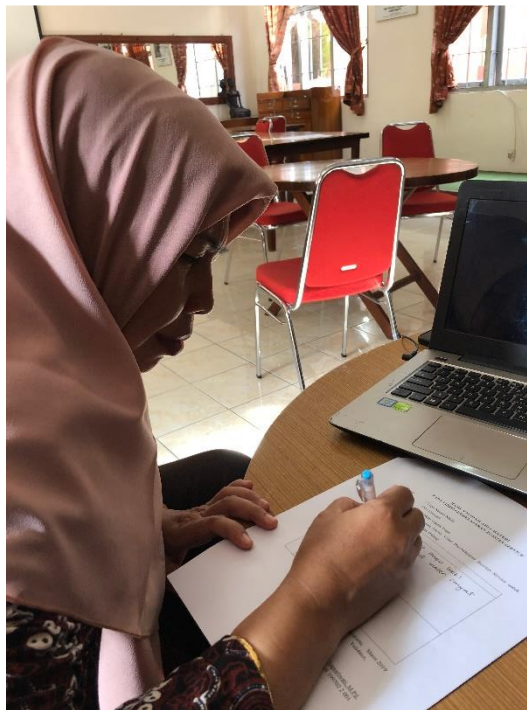


Foto 2. Dokumentasi Uji Coba Kelayakan Video Pembelajaran *Russian Service* oleh Ahli Materi



Foto 3. Uji Coba Kelayakan Video Pembelajaran *Russian Service* oleh Peserta Didik Skala Kecil



Foto 4. Uji Coba Kelayakan Video Pembelajaran *Russian Service* oleh Peserta Didik Skala Besar



Foto 5. Peserta Didik Mengisi Angket Penilaian Uji Kelayakan Video Pembelajaran *Russian Service*