

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

1. Surat Ijin Penelitian
2. Surat Ijin Peminjaman Tempat Lab. 209A
3. Surat Ijin Peminjaman Alat Lab. 209A
4. Surat Permohonan Validasi Instrumen
5. Surat Permohonan Validasi Media Pembelajaran Ahli Media
6. Surat Permohonan Validasi Media Pembelajaran Ahli Materi

SURAT IJIN 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 : 505/UN34.15/LT/2019

30 September 2019

Lamp. : 1 Bendel Proposal

Hal : Izin Penelitian

Yth. 1. Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu (DPMPTSP) Provinsi Jawa Tengah
2. Kepala SMK Negeri 3 Magelang
Jalan Pierre Tendean No. 11 Magelang, Magelang Utara, Kota Magelang, Jawa Tengah

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

Nama : Nancy Luthfita
NIM : 13511241027
Program Studi : Pend. Teknik Boga - S1
Tujuan : Memohon izin mencari data untuk penulisan Tugas Akhir Skripsi (TAS)
Judul Tugas Akhir : Pengembangan Media Pembelajaran Video Pada Kompetensi Buffet Mata Pelajaran Tata Hidang
Waktu Penelitian : 1 Oktober - 10 Desember 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.

SURAT IJIN PEMINJAMAN TEMPAT & ALAT

Yogyakarta, 22 Mei 2019

Hal : Permohonan Peminjaman Tempat
Lampiran : -

Kepada Yth.
Ibu Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si.
Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga
Di Fakultas Teknik UNY

Dengan Hormat,

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

Nama : Nancy Luthfita
NIM : 13511241027
Progam Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Media Pembelajaran Audio Visual Jenis Video Pada Kompetensi *Buffet* Mata Pelajaran Tata Hidang Siswa Kelas XII Di SMK Negeri 3 Magelang


ingin mengadakan kegiatan Pengambilan Video untuk Tugas Akhir Skripsi, yang akan dilaksanakan:

Hari : Selasa
Tanggal : 28 Mei 2019
Tempat : Ruang Kelas 209A/ 209B

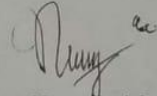
maka dengan ini saya memohon kepada Ibu untuk dapat memberikan izin peminjaman tempat berupa ruang kelas untuk terlaksananya kegiatan tersebut.

Demikian surat permohonan peminjaman ini saya sampaikan. Atas perhatian dan kerjasamanya, saya ucapkan terima kasih.

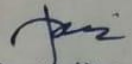
Pembimbing TAS,


Titin Hera Widi Handayani, M.Pd
NIP. 197904062002122001

Pemohon,


Nancy Luthfita
NIM. 13511241027

Kepada Yth.
Korlat / Dekan / Lurah tata hidg.
Mohon dipertimbangkan peminjaman tempat & bahan y/
mahasiswa. Terima kasih


Dr. Mutiara W

Yogyakarta, 22 Mei 2019

Hal : Permohonan Peminjaman Alat
Lampiran : -

Kepada Yth.
Ibu Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si.
Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga
Di Fakultas Teknik UNY

Dengan Hormat,

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

Nama : Nancy Luthfita
NIM : 13511241027
Progam Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Media Pembelajaran Audio Visual Jenis Video Pada Kompetensi *Buffet* Mata Pelajaran Tata Hidang Siswa Kelas XII Di SMK Negeri 3 Magelang

Ingin mengadakan kegiatan Pengambilan Video untuk Tugas Akhir Skripsi di ruang kelas, saya selaku pihak penyelenggara tersebut ingin meminjam fasilitas/ perlengkapan, yakni :


No.	Nama Alat	Jumlah	No.	Nama Alat	Jumlah
1.	Round Table/ Square Table	2	9.	Cup&Saucer	5
2.	Molton	2	10.	Soup Plate & Saucer	5
3.	Buffet Cloth/ Table Cloth	2	11.	Dinner Spoon	5
4.	Skriting	2	12.	Dinner Fork	5
5.	Chafing Dish	5	13.	Dessert Spoon	5
6.	Dinner Plate	5	14.	Soup Spoon	5
7.	Dessert Plate	5	15.	Tea Spoon	5
8.	Short Glass	5	16.	Flower vase	1

Adapun saya Nancy Luthfita sebagai penanggungjawab selaku peminjaman perlengkapan tersebut.

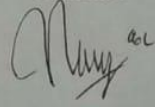
Demikian surat permohonan peminjaman ini saya sampaikan. Atas perhatian dan kerjasamanya, saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui,

Pembimbing TAS,


Titin Hera Widi Handayani, M.Pd
NIP. 197904062002122001

Pemohon,


Nancy Luthfita
NIM. 13511241027

SURAT PERMOHONAN VALIDASI



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat: Kampus Karang Malang, Yogyakarta, 55281

PERMOHONAN VALIDASI INSTRUMEN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Hal : Permohonan Validasi Instrumen Tugas Akhir Skripsi
Lampiran : 1 bendel

Kepada Yth,
Ibu Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd., M.Pd.
Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga
di Fakultas Teknik UNY

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

Nama : Nancy Luthfita
NIM : 13511241027
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul Tas : Pengembangan Media Pembelajaran Audio Visual Jenis
Video Pada Kompetensi *Buffet* Mata Pelajaran Tata Hidang
Siswa Kelas XII Di SMK Negeri 3 Magelang

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)
draf instrumen penelitian TAS.

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

Yogyakarta, 07 Agustus 2019

Pemohon,

Nancy Luthfita
NIM. 13511241027

Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga,

Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si
NIP. 197701312002122

Pembimbing TAS,

Titin Hera Widi Handayani, M.Pd
NIP. 197904062002122001

Hal : Permohonan Validasi Media Tugas Akhir
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Ibu Wika Rinawati, S.Pd., M.Pd.
Dosen Prodi Pendidikan Teknik Boga
Di Tempat

Sehubungan dengan pelaksanaan Tugas Akhir (TA) dengan ini saya :

Nama : Nancy Luthfita
NIM : 13511241027
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TA : Pengembangan Media Pembelajaran Audio Visual Jenis Video
Pada Kompetensi *Buffet* Mata Pelajaran Tata Hidang Siswa Kelas
XII Di SMK Negeri 3 Magelang

Dengan hormat mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan validasi terhadap media TA yang
telah saya susun. Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu
diucapkan terimakasih.

Yogyakarta, 24 September 2019

Pemohon,



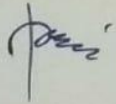
Nancy Luthfita

NIM. 13511241027

Mengetahui,

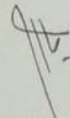
Kaprodi Pendidikan Teknik Boga,

Dosen Pembimbing TA,



Dr. Mutiara Nugraheni, S.TP., M.Si

NIP. 19770131 200212 2 001



Titin Hera Widi Handayani, M.Pd.

NIP. 19790406 200212 2 001

Hal : Permohonan Validasi Materi Tugas Akhir
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Ibu Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd., M.Pd.
Dosen Prodi Pendidikan Teknik Boga
Di Tempat

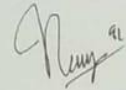
Sehubungan dengan pelaksanaan Tugas Akhir (TA) dengan ini saya :

Nama : Nancy Luthfita
NIM : 13511241027
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TA : Pengembangan Media Pembelajaran Audio Visual Jenis Video
Pada Kompetensi *Buffet* Mata Pelajaran Tata Hidang Siswa Kelas
XII Di SMK Negeri 3 Magelang

Dengan hormat mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan validasi terhadap media TA yang
telah saya susun. Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu
diucapkan terimakasih.

Yogyakarta, 24 September 2019

Pemohon,



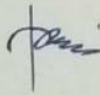
Nancy Luthfita

NIM. 13511241027

Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga,

Dosen Pembimbing TA,



Dr. Mutiara Nugraheni, S.TP., M.Si

NIP. 19770131 200212 2 001



Titin Hera Widi Handayani, M.Pd.

NIP. 19790406 200212 2 001

LAMPIRAN 2

1. Silabus Mata Pelajaran Tata Hidang SMK Negeri 3 Magelang
2. RPP Mata Pelajaran Tata Hidang SMK Negeri 3 Magelang

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMK

Mata Pelajaran : TATA HIDANG

Kelas /Semester : XII/1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2: Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3: Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemasyarakatan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4: Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.2. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya	Penataan Meja Prasmanan (Buffet) :	Mengamati : • Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan bentuk, ukuran, model skirting, penataan meja buffet, perlengkapan meja, peralatan meja buffet, penataan makanan dan minuman untuk buffet Menanya : • Mengajukan pertanyaan tentang penataan meja	Observasi • pengamatan sikap pada saat diskusi, presentasi Portofolio • Tugas mengumpulkan klip gambar-	8 minggu	Sumber : • Video/Gambar/meja buffet • Bahan pretek penataan meja buffet • Refensi yang berkaitan dengan penataan
2.4. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makanan dan minuman					
2.5. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional					
2.6. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		buffet terkait dengan pengertian penataan meja buffet, bentuk, ukuran, model skirting, penataan meja buffet, perlengkapan mejabuffet, peralatan meja buffet, penataan makanan dan minuman untuk buffet; serta hubungan antara penataan meja buffet dengan kesempatan khusus, menu	gambar penataan meja buffet • Membuat laporan kelompok		meja buffet
Menentukan penataan meja prasmanan (buffet)		<p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> Tertulis <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> Observasi praktik <p>Jurnal</p> <p>pengamatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik dilihat dari kemampuan menjawab pertanyaan, diskusi, presentasi</p>			
4.1 Menata meja prasmanan (buffet)		<p>Mengumpulkan Data :</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan dokumentasi dengan cara membuat kliping kelompok tentang penataan meja buffet Diskusi kelompok untuk menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan penataan meja buffet dengan menggunakan berbagai sumber Melakukan praktik penataan meja buffet dengan menggunakan lembar tugas dan mencatat kejadian yang ditemukan selama praktik yang berguna untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok 			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>mengolah dan menganalisis data yang terkumpul terkait dengan jawaban pertanyaan penataan meja buffet</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan hasil analisis penataan meja buffet <p>Mengkomunikasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok 			
<p>1.2. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.4. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.5. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional</p> <p>2.6. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>	<p>Layanan makan minum di kamar (Room Service)</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati gambar/video yang atau membaca buku tentang layanan makan minum di kamar <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan mengenai pengertian <i>room service</i>, organisasi <i>room service</i>, fungsi <i>room service</i>, susunan petugas <i>room service</i>, operasi <i>room service</i>, peralatan <i>room service</i>, pengambilan pesanan <i>room service</i> dan penyiapan dan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> pengamatan sikap pada saat diskusi, presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan klip gambar-gambar penataan meja buffet Membuat 	6 minggu	<p>Sumber :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar/Bahan dan alat pretek pelayanan <i>room service</i> Refensi yang berkaitan dengan <i>room service</i>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.1. Mengevaluasi layanan makan minum di kamar		<p>pengemasan peralatan makan di atas <i>tray, trolley</i>, hubungan room service dengan bagian lainnya dan adakah hubungan room service dengan tingkatan ruang yang ditempati pelanggan</p> <p>Mengumpulkan Data :</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi secara berkelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan Melakukan latihan layanan room service serta mencatat hal-hal yang dapat dijadikan sumber informasi untuk menjawab pertanyaan Mengevaluasi layanan yang dilakukan saat praktik pelayanan kamar <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah dan menganalisis hasil kajian literature, hasil praktik dan hasil evaluasi yang dilakukan saat mengumpulkan data Menyimpulkan jawaban pertanyaan dari data yang telah diolah dan dianalisis <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil 	<p>laporan kelompok</p> <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> Tertulis <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> Observasi praktik <p>Jurnal</p> <ul style="list-style-type: none"> pengamatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik dilihat dari kemampuan menjawab pertanyaan, diskusi, presentasi 		
4.2. Melayani pesanan makan minum di kamar					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		praktik dan diskusi kelompok • Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok			
1.2. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.4. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum 2.5. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional 2.6. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja 3.3. Membedakan berbagai minuman non alkohol 4.2. Membuat minuman non alkohol	Minuman non alkohol	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/ membaca buku yang berkaitan dengan jenis minuman non alkohol, Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian minuman non alkohol, fungsi, jenis minuman non alkohol, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, cara menyajikan, serta hubungan antara jenis minuman dengan fungsinya. Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok melakukan kajian literatur dan berdiskusi untuk mengumpulkan data guna menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan minuman non alkohol, Membuat minuman berbagai non alcohol dengan menggunakan 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> pengamatan sikap pada saat diskusi, presentasi Portofolio <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan klipng gambar-gambar penataan <i>meja buffet</i> Membuat laporan kelompok Tes <ul style="list-style-type: none"> Tertulis Tes Kinerja <ul style="list-style-type: none"> Observasi praktik Jurnal <ul style="list-style-type: none"> pengamatan berkembang 	6 minggu	Sumber : <ul style="list-style-type: none"> Video/gambar/alat dan bahan pembuatan minuman non alkohol Refensi lain yang berkaitan dengan berbagai minuman non alcohol Lembar tugas

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		lembar tugas (job sheet) • Membedakan berbagai minuman non alcohol setelah praktik dilakukan guna memperoleh data tentang berbagai karakteristik minuman non alcohol Mengasosiasi : • Secara berkelompok mengolah dan menganalisis data hasil kajian literature dan hasil praktik • Menyimpulkan jawaban pertanyaan dari data yang telah diolah dan dianalisis Mengkomunikasikan • Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok • Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok	an pengetahuan dan keterampilan peserta didik dilihat dari kemampuan menjawab pertanyaan, diskusi, presentasi		
1.2.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 2.4.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum 2.5.Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun,	Minuman Panas	Mengamati : • Video/gambar/bahan sebenarnya atau membaca buku berkaitan dengan minuman panas Menanya : • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis, bahan dan	Observasi • pengamatan sikap pada saat diskusi, presentasi Portofolio • Tugas mengumpulkan	6 minggu	Sumber : • Video/gambar/alat minuman panas • Bahan dan alat praktek pembuatan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional</p> <p>2.6. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>		<p>alat yang digunakan, cara membuat, cara menyajikan minuman panas dan apakah ada perbedaan minuman panas di setiap negara</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk mencari data terkait pertanyaan yang diajukan tentang minuman panas Melakukan praktik membuat minuman panas dengan menggunakan lembar tugas Menganalisis hasil praktik minuman panas terkait dengan kriteria hasil <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah dan menganalisis data hasil kajian literature dan hasil praktik Menyimpulkan jawaban pertanyaan dari data yang telah diolah dan dianalisis <p>Mengkomunikasikan</p>	<p>an kliping gambar-gambar penataan <i>meja buffet</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan kelompok <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> Tertulis <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> Observasi praktik <p>Jurnal</p> <ul style="list-style-type: none"> pengamatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik dilihat dari kemampuan menjawab pertanyaan, diskusi, presentasi 		<p>minuman panas</p> <ul style="list-style-type: none"> Literatur lain yang berkaitan dengan minuman panas Lembar tugas
3.4. Menganalisis minuman panas					
4.3. Membuat minuman panas					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok 			
<p>1.2. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya</p> <p>2.4. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.5. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional</p> <p>2.6. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.5. Menganalisis minuman dingin</p> <p>4.5. Membuat minuman dingin</p>	Minuman Dingin	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/bahan sebenarnya atau membaca buku berkaitan dengan minuman dingin Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, cara menyajikan minuman dingin dan apakah ada perbedaan minuman dingin di setiap negara Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> pengamatan sikap pada saat diskusi, presentasi Portofolio <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan klip gambar-gambar penataan <i>meja buffet</i> Membuat laporan kelompok Tes	6 minggu	Sumber : <ul style="list-style-type: none"> Video/gambar minuman dingin Bahan dan alat praktek pembuatan minuman dingin Literatur lain yang berkaitan dengan minuman dingin Lembar tugas

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>mencari data terkait pertanyaan yang diajukan tentang minuman dingin</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktik membuat minuman dingin dengan menggunakan lembar tugas Menganalisis hasil praktik minuman dingin terkait dengan kriteria hasil <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah dan menganalisis data hasil kajian literature dan hasil praktik Menyimpulkan jawaban pertanyaan dari data yang telah diolah dan dianalisis <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok 	<ul style="list-style-type: none"> Tertulis <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> Observasi praktik <p>Jurnal</p> <ul style="list-style-type: none"> pengamatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik dilihat dari kemampuan menjawab pertanyaan, diskusi, presentasi 		

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Magelang
Kelas/Semester	: XIIBOGA / 5 dan 6
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Materi Pokok	:3.1. Menentukan penataan meja prasmanan (<i>buffet</i>) 4.1. Menata meja prasmanan (<i>buffet</i>)
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit

A. KOMPETENSI INTI:

- KI 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya,
- KI 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingintahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemasyarakatan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. KOMPETENSI DASAR

- 1.2. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makanan dan minuman sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.4 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingintahu dalam pembelajaran melayani makanan dan minuman.
- 2.5 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional.
- 2.6 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja.

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Selama dan setelah proses pembelajaran tentang usaha dan potensi jasa boga, peserta didik dapat:

1. Menjelaskan pengertian *buffet*
2. Menyebutkan bentuk penataan meja *buffet*
3. Menjelaskan jenis-jenis bentuk meja *buffet*
4. Menentukan alat dan bahan untuk penataan meja *buffet*
5. Menerapkan langkah-langkah penataan meja *buffet*

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian *buffet*
2. Bentuk penataan meja *buffet*
3. Jenis-jenis bentuk meja *buffet*
4. Bahan dan alat yang akan digunakan
5. Prosedur penataan meja *buffet*

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan pembelajaran : *student centered*

Metode pembelajaran : ceramah, diskusi, demonstrasi, penugasan

Model pembelajaran : *discovery learning*

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Video
2. Alat : White Board, spidol, LCD

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN PERTEMUAN I

Kegiatan	Model Pembelajaran : Discovery	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"> a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam. b. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses Kegiatan Belajar Mengajar (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) c. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik d. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran e. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai 	15 menit

		f. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. g. Guru memandu membentuk membentuk kelompok	
Inti		1. Mengamati a. Siswa mengamati foto/gambar/ video/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan <i>buffet service</i> b. Memotivasi siswa untuk membaca, menganalisa, mendiskusikan <i>buffet service</i> . 2. Menanya a. Masing-masing kelompok membuat daftar pertanyaan yang terkait dengan apa saja yang telah diamati dari gambar kemudian memecahkan bersama kelompok. 3. Mengumpulkan Data a. Siswa melakukan diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan <i>buffet</i> 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi a. Guru memandu setiap kelompok dalam mengerjakan tugas kelompok b. Masing-masing kelompok membahas materi yang sudah ditentukan secara kooperatif dengan anggota kelompok . c. Hasil analisis dan pengolahan data selanjutnya disimpulkan 5. Mengkomunikasikan a. Setelah selesai diskusi, juru bicara kelompok menyampaikan presentasi hasil pembahasan kelompok b. Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil dari diskusi dan ditanggapi oleh kelompok lain. c. Hasil diskusi tertulis seluruhnya dikumpulkan kepada guru. Kemudian guru dan siswa bersama-sama membuat kesimpulan dari seluruh materi yang telah didiskusikan	210 menit
Penutup		1. Guru memberikan penjelasan singkat untuk penguatan sekaligus memberi kesimpulan.	45 menit

		<ol style="list-style-type: none"> 2. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 3. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 4. Guru menugaskan siswa untuk mencari informasi sebanyak-banyaknya tentang berbagai macam <i>buffet service</i> 5. Menutup pelajaran dengan salam 	
--	--	---	--

PERTEMUAN KE 2 :

Kegiatan	Model Pembelajaran : PBL	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam pada siswa. 2. Guru meminta pada siswa untuk mengecek kebersihan kelas dan menanamkan sikap bersih dan disiplin. 3. Guru meminta salah satu dari siswa untuk memimpin berdoa sesuai dengan agama dan keyakinan masing-masing. 4. Guru mengabsen kehadiran siswa dan menanamkan rasa bersyukur atas kesehatan yang telah diberikan 5. Sebagai <i>appersepsi</i>, perwakilan siswa di minta untuk menceritakan apa yang telah di pelajari pada pertemuan sebelumnya. 6. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan penjelasan tentang kegiatan yang akan dilakukan siswa untuk menyelesaikan permasalahan atau tugas pada pertemuan ini. 7. Guru mengkondisikan kelas dan siswa untuk menyiapkan alat dan bahan untuk praktik <i>buffet</i> 	45 menit
Inti	Orientasi masalah	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> • Setiap kelompok mengamati contoh gambar/ photo yang telah dibawa oleh masing-masing kelompok. • Selain gambar dan foto siswa juga melakukan pengamatan tayangan video tentang <i>buffet service</i> yang ditayangkan guru. Diharapkan dengan mengamati tayangan tersebut siswa dapat melaksanakan penataan meja <i>buffet</i> 	225 menit

Kegiatan	Model Pembelajaran : PBL	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<p>Pengumpulan data dan verifikasi</p> <p>Pengorganisasian dan formulasi eksplanasi</p> <p>Analisis proses inquiry</p>	<ul style="list-style-type: none"> Guru membagikan LK tentang pentaan meja <i>buffet</i> Siswa secara berkelompok berdiskusi tentang materi penataan meja <i>buffet</i> sesuai LK <p>2. Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok siswa berdiskusi berkaitan dengan cara pentaan meja <i>buffet</i> sesuai LK Siswa membuat pertanyaan tentang pentaan meja <i>buffet</i> <p>3. Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa menyiapkan alat dan bahan untuk penatan meja <i>buffet</i> sesuai dengan langkah-langkah yang telah direncanakan. Siswa mengumpulkan informasi yang relevan dalam rangka menyelesaikan problem statement yang berkaitan dengan penataan meja <i>buffet</i> Siswa mendiskusikan informasi yang diperoleh untuk mengolah informasi tersebut. <p>4. Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik mendiskusikan hasil pengolahan informasi atau jawaban pertanyaan dan memverifikasi hasilnya dengan teori-teori atau konsep-konsep dari berbagai pustaka yang relevan <p>5. Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Masing-masing kelompok kerja mempresentasikan hasil praktik penataan meja <i>buffet</i> 	
Penutup		<ol style="list-style-type: none"> Guru memberikan evaluasi dari hasil praktik penataan meja <i>buffet</i> masing-masing kelompok Guru memberikan penguatan dari hasil pembelajaran. Guru bersama-sama dengan siswa membuat rangkuman atau kesimpulan hasil praktik. Guru memberi umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran Guru menutup pelajaran dengan mengucapkan salam. 	

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/ Teknik Penilaian :

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Pengetahuan	Tes • Tertulis Non Tes • Penugasan	• Soal tes tertulis • Lembar tugas • Lembar penilaian tugas
2.	Ketrampilan	Non Tes • Unjuk kerja	• Lembar penilaian unjuk kerja

2. Instrumen Penilaian Dan Penskoran

2.1 Penilaian Sikap

a. Penilaian Sikap

Penilaian sikap/perilaku pada saat diskusi melalui observasi

Indikator:

Peserta didik menunjukkan sikap mandiri, rasa ingin tahu, gemar membaca, percaya diri, kerjasama, disiplin, tanggungjawab, dan peduli lingkungan.

No	Nama Siswa	Mandiri	Rasa Ingin Tahu	Gemar Membaca	Percaya Diri	Kerjasama	Disiplin	Tanggungjawab	Peduli Lingkungan	Jumlah Score	Nilai	Predikat

Keterangan Rubrik Penilaian:

Skor 1 : Jika tidak pernah muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan

Skor 2 : Jika kadang-kadang muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan

Skor 3 : Jika sering muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan

Skor 4 : Jika selalu muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan

Predikat	Rentang Nilai	Nilai
Sangat Baik (SB)	$90 \leq 100$	$\text{Nilai} = \frac{\text{Jumlah Score}}{32} \times 100$
Baik (B)	$80 \leq 89$	
Cukup (C)	$70 \leq 79$	
Kurang	≤ 69	

Baik (B)	$80 \leq 89$	
Cukup (C)	$70 \leq 79$	
Kurang	≤ 69	

b. **Penilaian Sikap Melalui Jurnal**

JURNAL PESERTA DIDIK

Kelas :

Aspek Yang Diamati : Rasa ingin tahu, Kerjasama, Santun, Disiplin, Jujur, Objektif, Terbuka, Teliti, Demokratis, Proaktif, Peduli Lingkungan, Dan Bertanggungjawab

No	Hari/Tanggal	Kejadian	Keterangan/Tindakanjutt

2.2 Penilaian Pengetahuan

Tes Tertulis Pengetahuan

No	Soal	Kunci jawaban	Skor
1	Berikan 2 alasan mengapa pembuatan skirting gagal		25
2	Berikan 4 alasan mengapa pembuatan skirting manual jarang dilakukan di industry.		50z
3	Identifikasikan 2 penyebab skirting instan lebih disukai di industry.		25
Jumlah			100

Skor Penilaian:

Predikat	Rentang Nilai	Nilai
Sangat Baik (SB)	$90 \leq 100$	$\text{Nilai} = \frac{\text{Jumlah Score} \times 100}{100}$
Baik (B)	$80 \leq 89$	
Cukup (C)	$70 \leq 79$	
Kurang	≤ 69	

2.3 Penilaian Keterampilan

a. Penugasan/praktik

- 1) Kompetensi Dasar : Buffet Service.
- 2) Indikator: Melakukan pembuatan skirting.
- 3) Tujuan: Peserta didik dapat mengolahmembuat skirting.
- 4) Tugas: Secara individu mencari gambar skirting dari internet.
- 5) Kriteria Penilaian:

- a) Kebenaran pemilihan alat = Skor maks 10
- b) Kebenaran pemilihan bahan = Skor maks 30
- c) Kebenaran membuat = Skor maks 40
- d) Kebesihan lingkungan = Skor maks 10
- e) Ketepatan waktu = Skor maks 10

b. Penilaian Portofolio

- 1) Kompetensi Dasar (KD 4.8): melakukan pembuatan skriting.
- 2) Judul Portofolio: Pelaporan melakukan pembuatan skriting.
- 3) Tujuan: Peserta didik dapat membuatskriting.
- 4) Ruang Lingkup: Karya portofolio yang dikumpulkan adalah laporan seluruh hasil kegiatan membuat melakukan pembuatan skriting.
- 5) Uraian Tugas Portofolio:
 - a) Buatlah laporan membuat skriting.
- 6) Setiap laporan dikumpulkan selambat-lambatnya satu minggu setelah pelaksanaan praktik skirting.
- 7) Format Penilaian

No	Komponen Yang Dinilai	Skor		
		1	2	3
1	Persiapan Pembuatan			
2	Pelaksanaan			
3	Hasil Kerja			

8) Rubrik Penilaian


No	Komponen	Skor
1	Persiapan meliputi ketepatan pemilihan alat dan bahan	Skor 4 jika pemilihan alat benar dan tepat Skor 3 jika pemilihan alat dan bahan tepat Skor 2 jika pemilihan alat atau bahan tepat Skor 1 jika pemilihan alat dan bahan tidak tepat
2	Pelaksanaan meliputi langkah kerja dan waktu pelaksanaan	Skor 4 jika langkah kerja dan waktu pelaksanaan benar dan tepat Skor 3 jika langkah kerja dan waktu pelaksanaan tepat Skor 2 jika langkah kerja atau waktu pelaksanaan tepat

		Skor 1 jika langkah kerja dan waktu pelaksanaan tidak tepat
3	Hasil Praktik meliputi keakuratan data dan ketepatan simpulan	Skor 4 jika data akurat dan kesimpulan benar dan tepat Skor 3 jika data akurat dan simpulan tepat Skor 2 jika data akurat atau simpulan tepat Skor 1 jika data tidak akurat dan simpulan tidak tepat
Predikat		Rentang Nilai
Sangat Baik (SB)		$90 \leq 100$
Baik (B)		$80 \leq 89$
Cukup (C)		$70 \leq 79$
Kurang		≤ 69
Nilai = $\frac{\text{Jumlah Score} \times 100}{9}$		

LAMPIRAN 3

1. *Story Board* Media Pembelajaran
2. *Script* Media Pembelajaran
3. *Layout* Susunan Meja

STORY BOARD *BUFFET*

Layar wallpaper warna hitam	Program Studi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta Mempersembahkan	Musik instrumental
Layar menampilkan tulisan kompetensi dasar	KOMPETENSI Mata Pelajaran : Tata Hidang Kompetensi Dasar : Menata Meja Prasmanan (<i>Buffet</i>)	Musik intrumental
Layar menampilkan video Meja <i>Buffet</i>	Video Pembelajaran <i>Buffet</i>  Gambar Meja <i>Buffet</i>	Video pembelajaran ini menyajikan tayangan materi mengenai menata meja prasmanan (<i>buffet</i>). <i>Buffet</i> merupakan satu tipe dasar pelayanan di mana hidangan yang disajikan secara lengkap dari hidangan pembuka hingga penutup yang sudah ditata rapih diatas meja panjang. Ketentuan pada pelayanan <i>buffet</i> yaitu peralatan yang di <i>set up</i> sesuai dengan menu hidangan yang disajikan serta tamu bebas untuk memilih menu hidangan. Pelayanan <i>Buffet</i> sangat tepat digunakan saat jumlah tamu sangat banyak sedangkan jumlah pelayanan tidak mencukupi.

Layar menampilkan talent dan kelengkapan kerja	Persiapan Diri <div>Video talent</div>	(Narasi di skrip) Musik instrumental
Layar menampilkan bahan	Bahan yang digunakan <div>Video bahan satu per satu</div> Animasi nama bahan	(Narasi di skrip) Musik instrumental
Layar menampilkan alat	Alat yang digunakan <div>Video alat satu per satu</div> Animasi nama alat	(Narasi di skrip) Musik instrumental
Layar menampilkan proses penataan meja <i>buffet</i>	Proses penataan meja <i>buffet</i> <div>Video penataan meja <i>buffet</i></div>	(Narasi di skrip) Musik instrumental
Layar menampilkan hasil penampilan meja <i>buffet</i>	Hasil penataan meja <i>buffet</i> <div>Video hasil penataan meja <i>buffet</i></div>	(Narasi di skrip) Musik instrumental
Layar menampilkan tulisan	Penulis Naskah : Nancy Luthfita Talent : Yenda May Good C.M Narator : Kameraman : Musik :	Musik instrumental

NASKAH PEMBUATAN VIDEO PEMBELAJARAN

BUFFET

MATA PELAJARAN	Tata Hidang
ASPEK/KETERAMPILAN	Pelayanan
KOMPETENSI INTI	<p>KI 1: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</p> <p>KI 2: Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan produktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta salam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia</p> <p>KI 3: Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah</p> <p>KI 4: Mengolah, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkrit dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung</p>
KOMPETENSI DASAR	<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Kontinental</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.1 Menentukan penataan meja prasmanan (<i>Buffet</i>)</p> <p>4.1 Menata menaja prasmanan (<i>Buffet</i>)</p>
KELAS	XII
MATERI	Menata Meja Prasmanan (<i>Buffet</i>)
TUJUAN PEMBELAJARAN	Setelah mengikuti serangkaian proses pembelajaran Tata Hidang pada materi <i>Buffet</i> , siswa dapat:

	<ul style="list-style-type: none"> a. Mengetahui susunan <i>buffet</i> b. Menjelaskan langkah-langkah <i>buffet</i> c. mempraktikkan langkah-langkah menata meja <i>buffet</i>
PENULIS NASKAH	Nancy Luthfita
PENELAAH MATERI	
DURASI	
PEMAIN	Peraga: Yenda May Good Cha Manggala Narator:
KAMERAMEN	<ul style="list-style-type: none"> 1. Mas Agung 2. Mas Bakti 3. Mas Soleh

Sinopsis

Video pembelajaran ini menyajikan tayangan mengenai menata meja prasmanan (*buffet*). Tayangan video ini diawali dengan pembukaan program yang menampilkan logo Universitas Negeri Yogyakarta dan judul dari video pembelajaran tersebut diiringi dengan musik dan narasi. Video pembelajaran ini akan menampilkan proses penataan meja prasmanan (*buffet*). Dimulai dari menampilkan gambar macam-macam bentuk *buffet*. Dilanjutkan dengan mengenalkan alat-alat yang digunakan dan dibutuhkan dalam *buffet* dengan penayangan gambar setiap alat yang akan digunakan.

Pada tayangan inti yang akan disajikan pertama yaitu menampilkan kegiatan persiapan alat-alat yang akan digunakan oleh *waiters*. Tayangan berikutnya *waiters* mempersiapkan meja dengan bentuk penataan meja *buffet*. Selanjutnya tayangan *waiters* bersiap di restoran untuk melakukan kegiatan *laying cover* dengan *linen*. Tayangan dilanjutkan dengan proses peletakan *chaving dish* oleh *waiters*. Kemudian tayangan dilanjutkan dengan proses meletakan *chinaware* (cangkir, piring, mangkuk), selanjutnya meletakan *Flatware (cutleries)*, dan yang terakhir adalah meletakan *glassware* dan *table accessory*. Setelah proses penataan *buffet* tersebut selesai dilakukan kemudian ditayangkan gambar hasil penataan meja *buffet* yang sudah dipraktikan.

Skrip Penataan Meja *Buffet* Bentuk *Straight Line*

Shoot	1	Judul	<i>Buffet</i> Bentuk <i>Straight Line</i> : Pendahuluan	Interior
Skenario			Narasi	
<p><i>Shoot Type: wide shot</i> dan <i>close up</i> dari beberapa sisi hasil penataan meja <i>buffet</i> sebagai pengantar</p> <p>Keterangan: berupa video hasil penataan meja <i>buffet</i> yang akan dibuat, disertai dengan narasi berupa synopsis monolog.</p> <p>Animasi Pergantian Slide: <i>Wipe right - wipe</i></p>			<p>Program Studi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta mempersembahkan.</p> <p>Video pembelajaran penataan meja <i>buffet</i></p> <p>Kompetensi: Mata Pelajaran: tata hinding Kompetensi dasar: menata meja prasmanan (<i>buffet</i>)</p> <p>Video pembelajaran ini menyajikan tayangan materi mengenai menata meja prasmanan (<i>buffet</i>). <i>Buffet</i> merupakan tipe dasar pelayanan di ruang makan dimana hidangan disajikan secara lengkap dari hidangan pembuka hingga hidangan penutup yang sudah ditata dengan rapih diatas meja panjang.</p> <p>Jenis bentuk penataan meja <i>buffet</i> terdiri dari 1. <i>scramble system</i> yaitu meja yang lebih dari satu <i>buffet</i> yang disediakan dan letaknya memencar serta diisi dengan satu jenis hidangan makanan. 2. <i>straight line</i> yaitu meja <i>buffet</i> yang disusun dalam bentuk memanjang dengan hidangan yang lengkap mulai dari hidangan pembuka hingga penutup.</p>	<i>Dollying</i>

Shoot	2	Judul	<i>Buffet</i> Bentuk <i>Straight Line</i> : Persiapan Diri, Bahan dan Alat	Interior
Skenario			Narasi	
<p><i>Shoot Type: Medium shoot</i> untuk keseluruhan persiapan.</p>			<ul style="list-style-type: none"> Persiapan Diri <p>Sebelum memulai praktik perlu dilakukan persiapan diri terlebih dahulu, meliputi:</p>	<i>Dollying</i>

<p>Dilanjutkan dengan pengambilan gambar dengan teknik <i>dolly</i> kemudian <i>close up</i> untuk setiap persiapan yang dilakukan.</p> <p>Keterangan: Berupa video persiapan diri, alat serta bahan, yang disertai dengan narasi berupa monolog</p> <p>Animasi Pergantian Slide: <i>wipe right-wipe</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kebersihan badan 2. Kerapian dan kebersihan pada rambut 3. Tidak menggunakan aksesoris secara berlebihan 4. Kebersihan pada tangan dan kuku 5. Kebersihan pada mulut dan gigi 6. Menggunakan pakaian seragam dan parfume <ul style="list-style-type: none"> • Persiapan Bahan <p>Bahan yang perlu disiapkan dalam pelaksanaan praktik yaitu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Jarum Pentul 2. Paku Payung 3. <i>Round table/square table</i> <ul style="list-style-type: none"> • Persiapan Alat <p>Alat yang harus dipersiapkan untuk pelaksanaan praktik penataan meja <i>buffet</i> adalah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Linan</i> <ol style="list-style-type: none"> a. <i>Molton</i> b. <i>Table cloth</i> c. <i>Skirting</i> 2. <i>Chaving Dish</i> 3. <i>Chinaware</i> <ol style="list-style-type: none"> a. <i>Dinner Plate</i> b. <i>Dessert Plate</i> c. <i>Soup Plate and Saucer</i> 4. <i>Flatware</i> <ol style="list-style-type: none"> a. <i>Dinner Spoon</i> b. <i>Dinner Fork</i> c. <i>Dessert Spoon</i> d. <i>Soup Spoon</i> e. <i>Service Spoon</i> 5. <i>Glassware</i> <ol style="list-style-type: none"> a. <i>Shot Glass</i> 6. <i>Table Accessory</i> <ol style="list-style-type: none"> a. <i>Flower vase</i> <p>Catatan:</p>	
--	--	--

	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Waiters</i> dalam kondisi badan yang sehat 2. Seragam kerja dalam keadaan bersih dan rapih 3. Mempersiapkan peralatan makanan sesuai dengan menu 	
--	--	--

Shoot	3	Judul	<i>Buffet</i> Bentuk <i>Straight Line</i> : Proses Penataan Meja dan Memasang Linen	Interior
Skenario		Narasi		
<p><i>Shoot Type: medium shot</i> untuk awal proses penataan meja <i>buffet</i>. Kemudian dilanjutkan dengan pengambilan gambar dengan <i>dollying</i> kemudian <i>close up</i> untuk tahapan dalam proses penataan meja <i>buffet</i></p> <p>Keterangan: Berupa video proses penataan meja <i>buffet</i> yang akan dipraktikan, disertai dengan narasi berupa monolog</p> <p>Animasi Pergantian Slide: <i>wipe right-wipe</i></p>		<p>Proses penataan meja <i>buffet</i> bentuk <i>straight line</i>:</p> <p>Setelah kita mengenal alat-alat yang akan digunakan untuk <i>buffet</i> selanjutnya kita akan melakukan proses penataan meja bentuk <i>straight line</i>.</p> <p>Tata meja dengan bentuk <i>straight line</i> dengan susunan meja terdiri dari meja persegi panjang, meja lingkaran yang disusun dalam bentuk memanjang dengan hidangan yang lengkap mulai dari <i>soup</i>, <i>main course</i>, dan <i>dessert</i>.</p> <p>Langkah pertama <i>waiter</i> memasang molton pada meja yang akan dipakai untuk memasang skirting.</p> <p>Setelah terpasang selanjutnya memasang <i>table cloth</i> diatas molton untuk sebagai alas yang nantinya akan ditaruh diatasnya peralatan beserta makanan dan minuman. Lalu pasang skirting yang berfungsi untuk menutupi kaki-kaki meja.</p> <p>Catatan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kain molton dan <i>table cloth</i> diusahakan terpasang dengan rapih tidak ada yang terlipat atau menggelembung. 2. Semua sisi meja tertutupi dengan skirting. 3. Tinggi kain skirting dipastikan 		<i>Dollying</i>

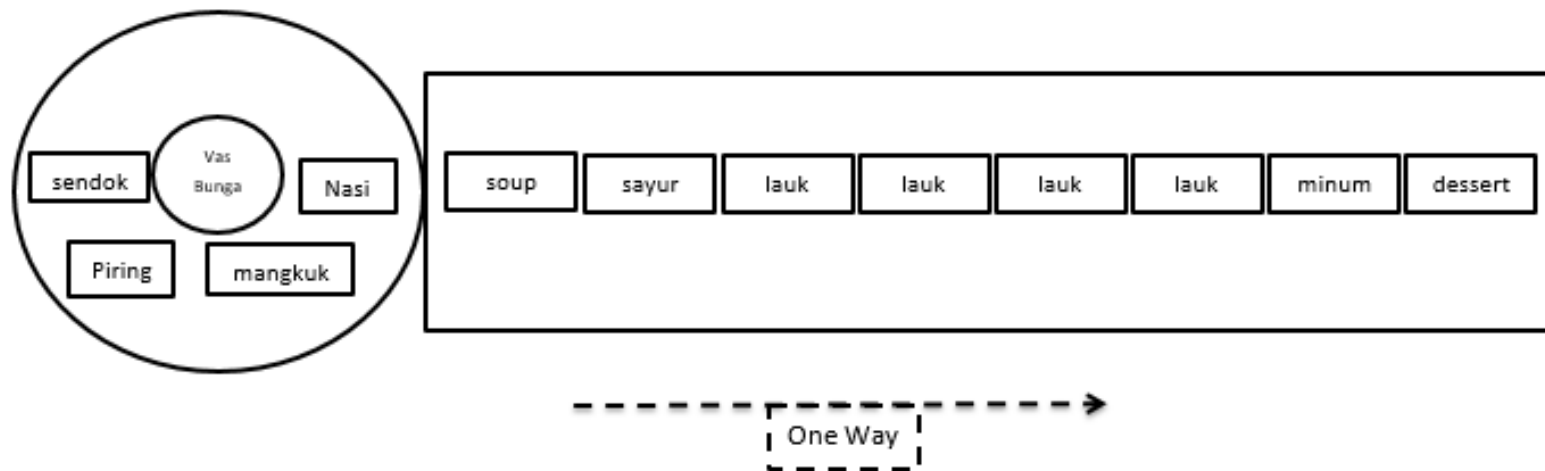
	menutupi kaki-kaki meja dengan tidak menyentuh lantai. 4. Skriting memiliki bentuk yang tidak teratur dan rapih.	
--	---	--

Shoot	4	Judul	<i>Buffet Bentuk Straight Line : Proses Penataan Chaving Dish , Chinaware</i>	Interior
Skenario			Narasi	
<i>Shoot Type: medium shot dan close up</i> untuk tahapan penataan dengan teknik pengambilan <i>dollying</i> . Keterangan: berupa video penataan alat yang akan disusun dengan disertai narasi berupa monolog. Animasi Pergantian Slide: <i>wipe right-wipe</i>			Setelah pemasangan linen selesai selanjutnya meletakkan peralatan yang dibutuhkan untuk penyajian Letakkan <i>chaving dish</i> sesuai dengan urutan menu yang telah ditentukan. Kemudian lengkapi <i>buffet</i> dengan peralatan makan seperti <i>dinner plate, dessert plate, dan soup plate and saucer</i> . Catatan: 1. Dalam mempersiapkan peralatan diusahakan sesuai dengan menu yang dihidangkan 2. Makanan harus disusun secara menarik sesuai dengan jenisnya 3. Setiap jenis makanan disediakan alat untuk mengambilnya 4. Alat pemanas untuk <i>chaving dish</i> harus disediakan untuk makanan yang harus dihidangkan panas. 5. Jumlah piring dan alat makan jumlahnya diusahakan harus lebih banyak dari jumlah tamunya.	<i>Dollying</i>

Shoot	5	Judul	<i>Buffet Bentuk Straight Line : Proses Penataan Flatware, Glassware, dan Table Accessory</i>	Interior
Skenario			Narasi	
<i>Shoot Type: medium shot dan close up</i> pada proses penataan alat dengan teknik			Kemudian langkah selanjutnya yaitu penataan alat makanan yang sesuai dengan jenis menu yang akan disajikan. Menu :	<i>Dollying</i>

<p>pengambilan <i>dolly</i>ing. Dilanjutkan pengambilan gambar dengan <i>zoom in</i> untuk hasil penataan meja <i>buffet</i>.</p> <p>Keterangan: berupa video berupa proses penataan alat dan hasil penataan meja buffet disertai dengan narasi berupa monolog</p> <p>Animasi Pergantian Slide: <i>wipe right-wipe</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih 2. Lauk <ol style="list-style-type: none"> a. Ikan gurame asam manis b. Ayam bakar madu c. Sambal goreng hati ayam 3. Sayur <ol style="list-style-type: none"> a. Makaroni soup b. Karedok 4. <i>Dessert</i> <ol style="list-style-type: none"> a. <i>Fress local fruit</i> 5. <i>Soft Drink</i> <p>Selanjutnya yaitu penataan <i>table accesory</i> seperti vas bunga guna untuk mempercantik atau memperindah meja <i>buffet</i> dan nama menu makanan untuk mempermudah tamu mengambil atau memilih makanan.</p> <p>Setelah peralatan makanan telah lengkap, tahap terakhir adalah memasukkan hidangan sesuai dengan urutan menu yang sudah ditentukan pada <i>chaving dish</i>.</p> <p>Sekian video pembelajaran penataan meja <i>buffet</i>. Semoga bermanfaat, selamat belajar.</p> <p>Catatan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak lupa untuk menyalakan alat pemanas pada <i>chaving dish</i> agar panas pada menu makanan tetap terjaga. 	
--	---	--

SKETSA SUSUNAN MEJA



LAMPIRAN 4

1. Hasil Validasi Instrumen Media
2. Hasil Validasi Instrumen Materi
3. Hasil Validasi Instrumen Uji Kelayakan Siswa

HASIL VALIDASI INSTRUMEN MEDIA



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat: Kampus Karang Malang, Yogyakarta, 55281

SURAT PERNYATAAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd., M.Pd.
NIP : 197504281999032002
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Menyatakan bahwa instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi atas nama mahasiswa:

Nama : Nancy Luthfita
NIM : 13511241027
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul Tas : Pengembangan Media Pembelajaran Audio Visual Jenis Video Pada Kompetensi *Buffet* Mata Pelajaran Tata Hidang Siswa Kelas XII Di SMK Negeri 3 Magelang

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 sebagaimana terlampir

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 26 Agustus 2019
Validator,

Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197504281999032002

HASIL VALIDASI INSTRUMEN MEDIA PENELITIAN TAS

Nama Mahasiswa : Nancy Luthita

NIM : 13511241027

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul Tas : Pengembangan Media Pembelajaran Audio Visual Jenis Video Pada Kompetensi *Buffet* Mata Pelajaran Tata Hidang Siswa Kelas XII Di SMK Negeri 3 Magelang

NO.	Saran/Tanggapan
	Komentar Umum/lain-lain

Yogyakarta, 26 Agustus 2019
Validator,

Prihastuti Ekawatiningsi, S.Pd., M.Pd
NIP. 197504281999032002

KISI-KISI INSTRUMEN PENILAIAN AHLI MEDIA

No	Aspek Penilaian	Indikator	No Butir	Jumlah Butir
1	Media	Kualitas gambar	1	1
		Kualitas suara	2,3	2
		Kesesuaian warna	4	1
		Ukuran huruf	5	1
		Bentuk huruf	6	1
		Keterbacaan teks	7	1
		Pengucapan dan intonasi suara	8	1
		Kejelasan bahasa	9	1
		Pencahayaan	10	1
		Kualitas <i>talent</i>	11	1
2	Manfaat	Kemudahan penggunaan	12	1
		Dapat digunakan secara individual/ kelompok	13	1
		Dapat digunakan kapan saja	14	1
		Efektif	15	1
		Pencarian di database	16,17	2
		Independen	18	1
		Dapat digunakan kembali	19	1
		Menarik perhatian	20	1
Jumlah Item				20

LEMBAR VALIDASI AHLI MEDIA

Judul skripsi: Pengembangan Media Pembelajaran Audio Visual Jenis Video Pada Kompetensi *Buffet* Mata Pelajaran Tata Hidang Untuk Siswa Kelas XII Di SMK Negeri 3 Magelang

Materi Pelajaran : Tata Hidang
Sasaran Program : Siswa Kelas XII Jasa Boga SMK N 3 Magelang
Peneliti : Nancy Luthfita
Evaluator : Wika Rinawati, S.Pd., M.Pd.
NIP : 197504281999032002
Tanggal :

Petunjuk

1. Lembar validasi ini digunakan untuk menilai media pembelajaran tentang kualitas media pembelajaran yang sedang dikembangkan.
2. Lembar validasi ini diisi oleh Ahli Materi.
3. Berilah tanda (✓) pada kolom yang sesuai dengan pendapat Ahli Materi terhadap setiap pertanyaan. Jawaban diberikan pada kolom alternatif jawaban yang telah disediakan. Contoh:

No	Pernyataan	Alternatif Jawaban			
		4	3	2	1
1	Video pembelajaran ini membantu memperjelas dan mempermudah memahami materi <i>buffet</i>	✓			

Keterangan alternatif jawaban sebagai berikut:

4 = sangat baik/ sangat sesuai/ sangat setuju/ sangat jelas

3 = baik/ sesuai/ setuju/ jelas

2 = kurang baik/ kurang sesuai/ kurang setuju/ kurang jelas

1 = tidak baik/ tidak sesuai/ tidak setuju/ tidak jelas

4. Komentar atau saran dari Ibu sebagai Ahli Media mohon dituliskan pada kolom yang telah disediakan. Apabila tempat yang tersedia tidak mencukupi, mohon ditulis pada lembar lain yang telah disediakan.

Atas kesedian Ibu untuk mengisi lembar validasi ini saya ucapkan terimakasih.

ANGKET PENILAIAN

Berilah tanda (✓) pada kotal pendapat yang sesuai dengan keyakinan anda terhadap setiap pertanyaan dibawah ini:

No	Pernyataan	Alternatif Jawaban			
		4	3	2	1
1	Kualitas gambar dalam video	✓			
2	Kualitas suara dalam video	✓			
3	Ketepatan penggunaan <i>backsound</i>	✓			
4	Kesesuaian warna terhadap tampilan video	✓			
5	Ketepatan ukuran huruf terlihat jelas	✓			
6	Kesesuaian pemilihan <i>font</i> huruf	✓			
7	Keterbacaan teks		✓		
8	Kejelasan pengucapan dan intonasi suara <i>dubber</i>	✓			
9	Bahasa mudah dipahami	✓			
10	Kesesuaian pencahayaan dalam video	✓			
11	Kualita <i>talent</i> dalam video	✓			
12	Kemudahan pengoperasian media pembelajaran	✓			
13	Video dapat digunakan secara individual/ kelompok	✓			
14	Video dapat digunakan kapan saja	✓			
15	Video efektif untuk digunakan	✓			
16	Video dapat disimpan di database	✓			
17	Video daapt ditemukan melalui pencarian	✓			
18	Video independen dari <i>hardware</i> , jenis <i>browser</i> , atau sistem operasi lain	✓			
19	Video dapat digunakan kembali	✓			
20	Video menarik perhatian siswa	✓			

Saran:

Tulisan kompetensi bisa dibuat lebih banyak
ukuran font nya

Kesimpulan

Program ini dinyatakan (checklist salah satu)

☒

Layak digunakan tanpa revisi.

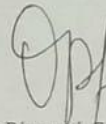
☐

Layak digunakan dengan revisi sesuai saran.

☐

Tidak layak

Ahli Media



Wika Rinawati, S.pd., M.Pd.

NIP. 197604242001122002

HASIL VALIDASI INSTRUMEN MATERI



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat: Kampus Karang Malang, Yogyakarta, 55281

SURAT PERNYATAAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd., M.Pd.
NIP : 197504281999032002
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Menyatakan bahwa instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi atas nama mahasiswa:

Nama : Nancy Luthfita
NIM : 13511241027
Progam Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul Tas : Pengembangan Media Pembelajaran Audio Visual Jenis Video Pada Kompetensi *Buffet* Mata Pelajaran Tata Hidang Siswa Kelas XII Di SMK Negeri 3 Magelang

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 sebagaimana terlampir

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 26 Agustus 2019
Validator,

Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197504281999032002

HASIL VALIDASI INSTRUMEN MATERI PENELITIAN TAS

Nama Mahasiswa : Nancy Luthfita

NIM : 13511241027

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul Tas : Pengembangan Media Pembelajaran Audio Visual Jenis Video Pada Kompetensi *Buffet* Mata Pelajaran Tata Hidang Siswa Kelas XII Di SMK Negeri 3 Magelang

NO.	Saran/Tanggapan
	Sesuaikan kisi-kisi dengan teori pendukung & bab II
	Komentar Umum/lain-lain

Yogyakarta,
Validator,

Agustus 2019



Prihastuti Ekawatiningsi, S.Pd., M.Pd
NIP. 197504281999032002

KISI-KISI INSTRUMEN AHLI MATERI

No	Aspek Penilaian	Indikator	No Butir	Jumlah Butir
1	Pembelajaran	Ketepatan isi Materi (Relevansi Silabus)	1	1
		Ketepatan kompetensi	2	1
		Ketepatan tujuan pembelajaran	3	1
		Kesesuaian dengan karakteristik belajar	4	1
2	Materi	Kejelasan materi	5,6,7,8,9,10	6
		Keruntutan materi	11	1
		Kemudahan bahasa	12	1
		Ketepatan teks/ gambar	13,14	2
		Kemudahan untuk dipahami	15	1
3	Manfaat	Dapat digunakan kapan saja	16	1
		Dapat digunakan dimana saja	17	1
		Sebagai referensi	18	1
		Membantu dalam pembelajaran	19,20	2
		Mempermudah pemahaman siswa	21	1
		Memberikan fokus perhatian	22	1
Jumlah Item				22

LEMBAR VALIDASI AHLI MATERI

Judul skripsi: Pengembangan Media Pembelajaran Audio Visual Jenis Video Pada Kompetensi *Buffet* Mata Pelajaran Tata Hidang Untuk Siswa Kelas XII Di SMK Negeri 3 Magelang

Materi Pelajaran : Tata Hidang
Sasaran Program : Siswa Kelas XII Jasa Boga SMK N 3 Magelang
Peneliti : Nancy Luthfita
Evaluator : Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd., M.Pd.
NIP : 197504281999032002
Tanggal :

Petunjuk

1. Lembar validasi ini digunakan untuk menilai materi pembelajaran tentang kesesuaian dan kualitas materi dari media pembelajaran yang sedang dikembangkan.
2. Lembar validasi ini diisi oleh Ahli Materi.
3. Berilah tanda (✓) pada kolom yang sesuai dengan pendapat Ahli Materi terhadap setiap pertanyaan. Jawaban diberikan pada kolom alternatif jawaban yang telah disediakan. Contoh:

No	Pernyataan	Alternatif Jawaban			
		4	3	2	1
1	Video pembelajaran ini membantu memperjelas dan mempermudah memahami materi <i>buffet</i>	✓			

Keterangan alternatif jawaban sebagai berikut:

4 = sangat baik/ sangat sesuai/ sangat setuju/ sangat jelas

3 = baik/ sesuai/ setuju/ jelas

2 = kurang baik/ kurang sesuai/ kurang setuju/ kurang jelas

1 = tidak baik/ tidak sesuai/ tidak setuju/ tidak jelas

4. Komentar atau saran dari Ibu sebagai Ahli Materi mohon dituliskan pada kolom yang telah disediakan. Apabila tempat yang tersedia tidak mencukupi, mohon ditulis pada lembar lain yang telah disediakan.

Atas kesedian Ibu untuk mengisi lembar validasi ini saya ucapkan terimakasih.

ANGKET PENILAIAN

Berilah tanda (✓) pada kotak pendapat yang sesuai dengan keyakinan anda terhadap setiap pertanyaan dibawah ini:

No	Pernyataan	Alternatif Jawaban			
		4	3	2	1
1	Kesesuaian video dengan silabus	✓			
2	Kesesuaian video dengan tujuan pembelajaran	✓			
3	Kesesuaian video dengan kompetensi dalam silabus	✓			
4	Kesesuaian video dengan karakteristik materi		✓		
5	Kejelasan materi pembukaan	✓			
6	Kejelasan materi persiapan diri	✓			
7	Kejelasan materi persiapan alat	✓			
8	Kejelasan materi persiapan bahan	✓			
9	Kejelasan materi proses penataan		✓		
10	Kejelasan materi penutupan		✓		
11	Keruntutan pembagian materi		✓		
12	Ketepatan penggunaan bahasa	✓			
13	Ketepatan penggunaan teks		✓		
14	Ketepatan penggunaan gambar	✓			
15	Video mudah dipahami	✓			
16	Video pembelajaran dapat digunakan kapan saja	✓			
17	Video pembelajaran dapat digunakan dimana saja	✓			
18	Video dapat menjadi referensi media bagi guru	✓			
19	Video dapat membantu siswa dalam belajar	✓			
20	Video dapat membantu guru dalam menyampaikan materi	✓	✓		
21	Video dapat membantu siswa memahami materi	✓			
22	Video dapat membantu siswa fokus dalam belajar	✓			

Saran:

Materi sudah sesuai dengan KI-KD yg dikembangkan
di SMK.

Revisi y materi isi diffet baru di buat lebih baik

Kesimpulan

Pogram ini dinyatakan (checklist salah satu)

☐

Layak digunakan tanpa revisi.

☒

Layak digunakan dengan revisi sesuai saran.

☐

Tidak layak

Ahli Materi



Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd., M.Pd.

NIP. 197504281999032002

LEMBAR VALIDASI AHLI MATERI

Judul skripsi: Pengembangan Media Pembelajaran Audio Visual Jenis Video Pada Kompetensi *Buffet* Mata Pelajaran Tata Hidang Untuk Siswa Kelas XII Di SMK Negeri 3 Magelang

Materi Pelajaran : Tata Hidang
Sasaran Program : Siswa Kelas XII Jasa Boga SMK N 3 Magelang
Peneliti : Nancy Luthfita
Evaluator : Budi Hastuti, S.Pd.
NIP : 19650521 198903 2 007
Tanggal :

Petunjuk

5. Lembar validasi ini digunakan untuk menilai materi pembelajaran tentang kesesuaian dan kualitas materi dari media pembelajaran yang sedang dikembangkan.
6. Lembar validasi ini diisi oleh Ahli Materi.
7. Berilah tanda (✓) pada kolom yang sesuai dengan pendapat Ahli Materi terhadap setiap pertanyaan. Jawaban diberikan pada kolom alternatif jawaban yang telah disediakan. Contoh:

No	Pernyataan	Alternatif Jawaban			
		4	3	2	1
1	Video pembelajaran ini membantu memperjelas dan mempermudah memahami materi <i>buffet</i>	✓			

Keterangan alternatif jawaban sebagai berikut:

4 = sangat baik/ sangat sesuai/ sangat setuju/ sangat jelas

3 = baik/ sesuai/ setuju/ jelas

2 = kurang baik/ kurang sesuai/ kurang setuju/ kurang jelas

1 = tidak baik/ tidak sesuai/ tidak setuju/ tidak jelas

8. Komentar atau saran dari Ibu sebagai Ahli Materi mohon dituliskan pada kolom yang telah disediakan. Apabila tempat yang tersedia tidak mencukupi, mohon ditulis pada lembar lain yang telah disediakan.

Atas kesedian Ibu untuk mengisi lembar validasi ini saya ucapkan terimakasih.

ANGKET PENILAIAN

Berilah tanda (✓) pada kotal pendapat yang sesuai dengan keyakinan anda terhadap setiap pertanyaan dibawah ini:

No	Pernyataan	Alternatif Jawaban			
		4	3	2	1
1	Kesesuaian video dengan silabus	✓			
2	Kesesuaian video dengan tujuan pembelajaran	✓			
3	Kesesuaian video dengan kompetensi dalam silabus	✓			
4	Kesesuaian video dengan karakteristik materi	✓			
5	Kejelasan materi pembukaan	✓			
6	Kejelasan materi persiapan diri	✓			
7	Kejelasan materi persiapan alat	✓			
8	Kejelasan materi persiapan bahan	✓			
9	Kejelasan materi proses penataan	✓			
10	Kejelasan materi penutupan	✓			
11	Keruntutan pembagian materi	✓			
12	Ketepatan penggunaan bahasa	✓			
13	Ketepatan penggunaan teks	✓			
14	Ketepatan penggunaan gambar	✓			
15	Video mudah dipahami	✓			
16	Video pembelajaran dapat digunakan kapan saja	✓			
17	Video pembelajaran dapat digunakan dimana saja	✓			
18	Video dapat menjadi referensi media bagi guru	✓			
19	Video dapat membantu siswa dalam belajar	✓			
20	Video dapat membantu guru dalam menyapaikan materi	✓			
21	Video dapat membantu siswa memahami materi	✓			
22	Video dapat membantu siswa fokus dalam belajar	✓			

Saran:

lengkapi tayangan video aneka bentuk prisma m
jangan hanya 1 macam

sesuai yang di jelaskan di awal video, semua jenis
bentuk prisma m di berikan

Kesimpulan

Pogram ini dinyatakan (checklist salah satu)

☒

Layak digunakan tanpa revisi.

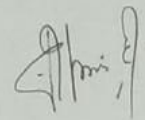
☐

Layak digunakan dengan revisi sesuai saran.

☐

Tidak layak

Ahli Materi



Budi Hastuti, S.Pd.

NIP. 19650521 198903 2 007

HASIL VALIDASI INSTRUMEN UJI KELAYAKAN SISWA



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat: Kampus Karang Malang, Yogyakarta, 55281

SURAT PERNYATAAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd., M.Pd.
NIP : 197504281999032002
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Menyatakan bahwa instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi atas nama mahasiswa:

Nama : Nancy Luthfita
NIM : 13511241027
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul : Pengembangan Media Pembelajaran Audio Visual Jenis Video Pada Kompetensi *Buffet* Mata Pelajaran Tata Hidang Siswa Kelas XII Di SMK Negeri 3 Magelang

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 sebagaimana terlampir

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 26 Agustus 2019
Validator,


Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197504281999032002

HASIL VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN TAS

Nama Mahasiswa : Nancy Luthfita
NIM : 13511241027
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul Tas : Pengembangan Media Pembelajaran Audio Visual Jenis Video Pada Kompetensi *Buffet* Mata Pelajaran Tata Hidang Siswa Kelas XII Di SMK Negeri 3 Magelang

NO.	Saran/Tanggapan
	Statement / pernyataan di sarankan dengan tema yang & angket.
	Komentar Umum/lain-lain

Yogyakarta, Agustus 2019
Validator,


Prihastuti Ekawatiningsi, S.Pd., M.Pd
NIP. 197504281999032002

KISI-KISI INSTRUMEN PENILAIAN SISWA

No	Aspek Penilaian	Indikator	No Butir	Jumlah Butir
1	Media	Kualitas gambar	1	1
		Kualiatas suara	2,3	2
		Kualitas warna	4	1
		Kualitas teks	5	1
		Layout	6	1
		Bahasa	7	1
		Kejelasan intonasi suara	8	1
2	Pembelajaran	Kesesuaian tujuan pembelajaran	9	1
		Kesesuaian materi	10	1
		Kesesuaian fasilitas pendukung	11	1
3	Materi	Materi jelas	12,13	2
		Video mudah dipahami	14	1
		Gambar sesuai	15	1
		Keruntutan materi	16	1
4	Penggunaan	Dapat digunakan kapan saja	17	1
		Dapat digunakan dimana saja	18	1
		Dapat digunakan secara individual/ kelompok	19	1
		Praktis	20	1
		Kemudahan penggunaan	21	1
5	Manfaat	Mempermudah belajar	22,23	2
		Menarik	24	1
		Meningkatkan motivasi belajar	25,26	2
Jumlah Item				26

ANGKET PENILAIAN VIDEO PEMBELAJARAN OLEH SISWA

Judul skripsi: Pengembangan Media Pembelajaran Video Pada Kompetensi Buffet Mata Pelajaran Tata Hidang

Materi Pelajaran : Tata Hidang
Peneliti : Nancy Luthfita
Nama :
Kelas :
Tanggal :

Petunjuk

9. Lembar validasi ini digunakan untuk menilai materi pembelajaran tentang kesesuaian dan kualitas materi dari media pembelajaran yang sedang dikembangkan.
10. Pada angket ini terdapat 26 pertanyaan. Jawablah pertanyaan sesuai dengan jawaban.
11. Berilah tanda (✓) pada kolom yang sesuai terhadap setiap pertanyaan. Jawaban diberikan pada kolom alternatif jawaban yang telah disediakan. Contoh:

No	Pernyataan	Alternatif Jawaban			
		4	3	2	1
1	Video pembelajaran ini membantu memperjelas dan mempermudah memahami materi <i>buffet</i>	✓			

Keterangan alternatif jawaban sebagai berikut:

4 = sangat baik/ sangat sesuai/ sangat setuju/ sangat jelas

3 = baik/ sesuai/ setuju/ jelas

2 = kurang baik/ kurang sesuai/ kurang setuju/ kurang jelas

1 = tidak baik/ tidak sesuai/ tidak setuju/ tidak jelas

ANGKET PENILAIAN

Berilah tanda (✓) pada kotal pendapat yang sesuai dengan keyakinan anda terhadap setiap pertanyaan dibawah ini:

No	Pernyataan	Alternatif Jawaban			
		4	3	2	1
1	Kualitas gambar dalam video pembelajaran				
2	Kualitas <i>backsound</i> dalam video pembelajaran				
3	Kualitas suara dalam video pembelajaran				
4	Kualitas warna tampilan media pembelajaran				
5	Teks mudah dibaca				
6	<i>Background</i> dalam media pembelajaran tidak mengganggu				
7	Bahasa dalam video jelas dan mudah dipahami				
8	Kejelasan intonasi dan pengucapan suara				
9	Kesesuaian media dengan tujuan pembelajaran				
10	Kesesuaian media dengan materi pembelajaran				
11	Ketersediaan fasilitas pendukung di sekolah				
12	Materi media pembelajaran disajikan secara jelas				
13	Materi media pembelajaran mudah dimengerti				
14	Video pembelajaran mudah dimengerti				
15	Gambar dalam video dapat memperjelas materi				
16	Kerututan penyajian materi				
17	Video dapat digunakan kapan saja				
18	Video dapat digunakan dimana saja				
19	Video dapat digunakkan untuk individual/ kelompok				
20	Video pembelajaran praktis untuk digunakan				
21	Pengoperasian video pembelajaran mudah digunakan				
22	Media pembelajaran dapat membantu siswa dalam belajar				
23	Media pembelajaran mempermudah siswa memahami materi				
24	Media pembelajaran yang digunakan menarik				
25	Media pembelajaran membantu siswa lebih fokus belajar				
26	Media pembelajaran dapat meningkatkan motivasi belajar				

Kesan setelah menggunakan media:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Yogyakarta, 2019
Penilai,

.....

LAMPIRAN 5

1. Hasil Rekapitulasi Uji Kelayakan Media Pembelajaran Oleh Ahli Media
2. Hasil Rekapitulasi Uji Kelayakan Media Pembelajaran Oleh Ahli Materi
3. Hasil Rekapitulasi Angket Uji Kelayakan Terbatas
4. Hasil Rekapitulasi Angket Uji Kelayakan Siswa

Rekapitulasi Data Hasil Penelitian Oleh Ahli Media

Aspek Penilaian	No Butir	Skor Max	Skor Ahli	Rerata Skor	Persentase (%)
Media	1	4	4	4	100%
	2	4	4	4	100%
	3	4	4	4	100%
	4	4	4	4	100%
	5	4	4	4	100%
	6	4	4	4	100%
	7	4	3	3,5	75%
	8	4	4	4	100%
	9	4	4	4	100%
	10	4	4	4	100%
	11	4	4	4	100%
Jumlah		44	43	43,5	
Rata-Rata		4	3,91	3,95	98%
Manfaat	12	4	4	4	100%
	13	4	4	4	100%
	14	4	4	4	100%
	15	4	4	4	100%
	16	4	4	4	100%
	17	4	4	4	100%
	18	4	4	4	100%
	19	4	4	4	100%
	20	4	4	4	100%
Jumlah		36	36	36	
Rata-Rata		4	4	4	100%

Aspek Penilaian	Σ Skor	Σ Skor Max	Persentase (%)	Kategori
Media	43	44	98%	Sangat Layak
Manfaat	36	36	100%	Sangat Layak
Jumlah			198%	
Rata-rata			99%	Sangat Layak

Rekapitulasi Data Hasil Penelitian Oleh Ahli Materi

Aspek Penilaian	No Butir	Skor Max	Skor Ahli (1)	Skor Ahli (2)	Σ Skor Ahli	Σ Skor Max	Rerata Skor	Persentase (%)
Pembelajaran	1	4	4	4	8	8	4	100%
	2	4	4	4	8	8	4	100%
	3	4	4	4	8	8	4	100%
	4	4	3	4	7	8	3,5	88%
Jumlah		16	15	16	31	32	15,5	
Rata-Rata		4	3,75	4	7,75	8	3,88	97%
Materi	5	4	4	4	8	8	4	100%
	6	4	4	4	8	8	4	100%
	7	4	4	4	8	8	4	100%
	8	4	4	4	8	8	4	100%
	9	4	3	4	7	8	3,5	88%
	10	4	3	4	7	8	3,5	88%
	11	4	3	4	7	8	3,5	88%
	12	4	4	4	8	8	4	100%
	13	4	3	4	7	8	3,5	88%
	14	4	4	4	8	8	4	100%
	15	4	4	4	8	8	4	100%
Jumlah		44	40	44	84	88	42	
Rata-Rata		4	3,64	4	7,64	8	3,82	95%
Manfaat	16	4	4	4	8	8	4	100%
	17	4	4	4	8	8	4	100%
	18	4	4	4	8	8	4	100%
	19	4	4	4	8	8	4	100%
	20	4	3	4	7	8	3,5	88%
	21	4	4	4	8	8	4	100%
	22	4	4	4	8	8	4	100%
Jumlah		28	27	28	55	56	27,5	
Rata-Rata		4	3,86	4	7,86	8	3,93	98%

Aspek Penilaian	Σ Skor	Σ Skor Max	Persentase (%)	Kategori
Pembelajaran	31	32	97%	Sangat Layak
Materi	84	88	95%	Sangat Layak
Manfaat	55	56	98%	Sangat Layak
Jumlah			291%	
Rata-rata			97%	Sangat Layak

Rekapitulasi Data Hasil Penelitian Uji Terbatas

Aspek Penilaian	No Butir	Skor Max	1	2	3	4	5	6	Σ Skor Siswa	Σ Skor Max	Rerata Skor	Persentase (%)
Media	1	4	4	3	3	4	4	4	22	24	3,67	92%
	2	4	4	4	4	4	3	4	23	24	3,83	96%
	3	4	4	4	4	4	3	4	23	24	3,83	96%
	4	4	4	4	3	4	3	3	21	24	3,50	88%
	5	4	4	3	3	4	4	4	22	24	3,67	92%
	6	4	3	3	3	3	3	3	18	24	3,00	75%
	7	4	4	3	3	4	3	4	21	24	3,50	88%
	8	4	3	3	3	4	3	4	20	24	3,33	83%
Jumlah		32	30	27	26	31	26	30	170	192	28,33	
Rata-Rata		4	3,75	3,38	3,25	3,875	3,25	3,75	21,25	24	3,54	89%
Pembelajaran	9	4	3	4	3	4	3	4	21	24	3,50	88%
	10	4	3	3	4	4	3	4	21	24	3,50	88%
	11	4	3	3	4	3	3	4	20	24	3,33	83%
Jumlah		12	9	10	11	11	9	12	62	72	10,33	
Rata-Rata		4	3,00	3,33	3,67	3,67	3,00	4,00	20,67	24	3,44	86%
Materi	12	4	4	4	3	3	3	4	21	24	3,50	88%
	13	4	4	4	3	4	3	3	21	24	3,50	88%
	14	4	4	4	3	4	3	4	22	24	3,67	92%
	15	4	4	4	3	3	3	4	21	24	3,50	88%
	16	4	3	4	3	3	3	4	20	24	3,33	83%
Jumlah		20	19	20	15	17	15	19	105	120	17,5	
Rata-Rata		4	3,80	4,00	3,00	3,40	3,00	3,80	21	24	3,50	88%
Penggunaan	17	4	3	4	3	3	3	4	20	24	3,33	83%
	18	4	3	4	3	3	3	4	20	24	3,33	83%
	19	4	3	4	3	3	3	4	20	24	3,33	83%
	20	4	4	4	3	4	4	4	23	24	3,83	96%
	21	4	4	4	3	4	3	4	22	24	3,67	92%
Jumlah		20	17	20	15	17	16	20	105	120	17,5	
Rata-Rata		4	3,40	4	3	3,40	3,20	4	21	24	3,50	88%
Manfaat	22	4	4	4	3	4	3	4	22	24	3,67	92%
	23	4	4	4	3	4	3	4	22	24	3,67	92%
	24	4	3	4	3	4	3	4	21	24	3,50	88%
	25	4	3	4	3	4	4	4	22	24	3,67	92%
	26	4	4	4	4	4	4	4	24	24	4,00	100%
Jumlah		20	18	20	16	20	17	20	111	120	18,5	
Rata-Rata		4	3,60	4,00	3,20	4,00	3,40	4,00	22,20	24	3,70	93%

Aspek Penilaian	Σ Skor	Σ Skor Max	Persentase (%)	Kategori
Media	170	192	89%	Sangat Layak
Pembelajaran	62	72	86%	Sangat Layak
Materi	105	120	88%	Sangat Layak
Penggunaan	105	120	88%	Sangat Layak
Manfaat	111	120	93%	Sangat Layak
Jumlah			442%	
Rata-rata			88%	Sangat Layak

Rekapitulasi Data Hasil Penelitian oleh Siswa

[illegible]

LAMPIRAN 6

1. Dokumentasi Pengambilan Data Uji Kelayakan



Foto Dokumentasi Menjelaskan Tentang Video Media Pembelajaran



Foto Dokumentasi Menjelaskan Tentang Video Media Pembelajaran



Foto Dokumentasi Menayangkan Video Media Pembelajaran



Foto Dokumentasi Siswa Mengisi Angket Penilaian



Foto Dokumentasi Siswa Mengisi Angket Penilaian