

LAMPIRAN

- LAMPIRAN 1 Kompetensi Isi dan Kompetensi Dasar**
- LAMPIRAN 2 Silabus Menjelaskan dan Menerapkan Personal Higiene**
- LAMPIRAN 3 Materi**
- LAMPIRAN 4 Storyboard**
- LAMPIRAN 5 Surat Permohonan Kesediaan Validasi Instrumen**
- LAMPIRAN 6 Surat Permohonan Kesediaan Validasi Produk**
- LAMPIRAN 7 Surat Ijin Penelitian**
- LAMPIRAN 8 Angket Uji Coba Kelayakan atau Validasi oleh Ahli Materi**
- LAMPIRAN 9 Angket Uji Coba Kelayakan atau Validasi oleh Ahli Media**
- LAMPIRAN 10 Angket Uji Coba Kelayakan atau Validasi oleh Guru**
- LAMPIRAN 11 Angket Uji Coba Kelayakan atau Validasi oleh Peserta Didik**
- LAMPIRAN 12 Data Hasil Uji Coba Kelayakan atau Validasi Oleh Ahli Materi**
- LAMPIRAN 13 Data Hasil Uji Coba Kelayakan atau Validasi Oleh Ahli Media**
- LAMPIRAN 14 Data Hasil Uji Coba Kelayakan atau Validasi Oleh Guru**
- LAMPIRAN 15 Data Hasil Uji Coba Kelayakan atau Validasi Oleh Peserta Didik**
- LAMPIRAN 16 Dokumentasi Uji Coba Kelayakan**

KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN/MADRASAH ALIYAH KEJURUAN

Mata Pelajaran	: Keamanan Pangan (Sanitasi, Higienis, dan Keselamatan Kerja)
Jam Pelajaran	: 108 JP (@45 menit)
Bidang Keahlian	: Pariwisata
Program Keahlian	: Kuliner
Kompetensi Keahlian	: Tata Boga (C2)

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)
<p>3. Memahami, menerapkan, menganalisis, 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.</p>	<p>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.</p> <p>Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyajikan 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.</p> <p>Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta</p>

mampu melaksanakan tugas
spesifik di bawah pengawasan
langsung

KOMPETENSI DASAR

- 3.1 Memahami sanitasi dan higiene di bidang makanan
- 3.2 Memahami mikroorganisme terkait bidang
- 3.3 Mengevaluasi resiko higiene terkait kerusakan makanan
- 3.4 Mengevaluasi resiko higiene terkait keracunan makanan
- 3.5 Menerapkan personal higiene
- 3.6 Menerapkan kesadahan air
- 3.7 Menerapkan pembersihan dan sanitasi peralatan dan ruang
- 3.8 Menganalisis sampah
- 3.10 Menerapkan pertolongan pertama pada kecelakaan kerja
- 3.11 Menganalisis kesehatan kerja
- 3.12 Menganalisis penyakit akibat kerja

KOMPETENSI DASAR

- 4.1 Melakukan pengelompokan higiene dan sanitasi di bidang makanan makanan
- 4.2 Melakukan pengelompokan mikroorganisme terkait bidang makanan
- 4.3 Melakukan pemeriksaan kerusakan makanan
- 4.4 Melakukan pemeriksaan kasus keracunan makanan
- 4.5 Melakukan penerapan personal higiene saat mengolah dan melayani makan
- 4.6 Melakukan proses pengurangan kesadahan air.
- 4.7 Membersihkan peralatan dan ruang kerja
- 4.8 Melakukan penanganan sampah
- .10 Melakukan pertolongan pertama pada kecelakaan kerja
- .11 Melakukan pemeriksaan kesehatan lingkungan kerja
- .12 Melakukan pencegahan terjadinya penyakit akibat kerja

Kode Dok	KUR/PRP/F0-007
Status Revisi	02
Tgl berlaku	2 Januari 2018

SILABUS

Satuan Pendidikan

: SMK Negeri 2 Godean

Mata Pelajaran

: Keamanan Pangan

Kelas / Semester

: X Boga/Ganjil

Tahun Pelajaran

: 2018/2019

Kompetensi Inti

:

KI 1 : Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya

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

Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahu tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni,

KI 3 budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

Mengolah, menalar, dan menyaji 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

KI 4

KOMPETENSI DASAR	IPK	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU	SUMBER BELAJAR
	(INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI)					

3.5 Menerapkan personal Higiene	1. Indikator KD pada KI Spiritual : a. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa	Materi pembelajaran pengetahuan :	1. Kegiatan pendahuluan a. orientasi	1. Tes Tulis 2.Tes Lisan	2 x 45	1. Sumiati Tuti. 2013. <i>Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1, Depok : Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.</i>
4.5 Melakukan penerapan personal Higiene saat mengolah dan melayani makanan	2. Indikator KD pada KI Sosial : a. Menunjukan perilaku ilmiah kerjasama dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah	1. Mendeskripsikan pengertian personal Higiene 2. Menyebutkan tujuan personal Higiene 3. Mengklasifikasikan jenis-jenis personal Higiene 4. Mengklasifikasikan prosedur personal Higiene.	1. Guru memberi salam kepada para peserta didik 2. Peserta didik menjawab salam dengan santun 3. Guru dan peserta didik berdoa bersama 4. Guru mengkondisikan kelas siap mengikuti pelajaran (mengecek kebersihan kelas, mengatur tempat duduk, presensi siswa dan kesiapan siswa untuk belajar)	3.Penugasan 4. Portofolio		2. Handout
	3. Indikator KD 3.10 pada KI Pengetahuan : a. Mendeskripsikan pengertian personal Higiene	Materi pembelajaran Keterampilan : 1. Merumuskan personal Higiene 2. Merumuskan personal Higiene	5. Peserta didik menanggapi Pertanyaan / pernyataan guru tentang kondisi kelas dan kehadirannya			

- b. Menjelaskan tujuan personal Higiene
- c. Menentukan prosedur personal Higiene
3. Merumuskan personal Higiene
4. Indikator KD 4.2 pada KI Keterampilan :
- a. Merumuskan identifikasi personal Higiene
 - b. Merumuskan personal Higiene
 - c. Merumuskan personal Higiene
3. Merumuskan personal Higiene
- b. Apersepsi
- a. Guru mengawali pembelajaran dengan cara mengajukan pertanyaan tentang "personal Higiene".
 - b. Peserta didik menjawab pertanyaan guru, atau memberi tanggapan, serta memperhatikan penjelasan guru
 - c. Motivasi
- a. Menyampaikan manfaat mempelajari tentang pengertian, tujuan, jenis-jenis dan prosedur personal Higiene"

d. Memberi acuan

Memberi Acuan :

Menyampaikan
materi
tentang"pengertian
personal Higiene
yang akan dipelajari
secara singkat dan
memacu rasa
penasaran peserta
didik

1. Menyampaikan
penjelasan kegiatan
pembelajaran
dilakukan dengan
cara diskusi
2. Menyampaikan
penilaian
-lesan terulis

2. Kegiatan Inti

Penerapan model
pembelajaran **Problem
Based Learning**

Fase 1

Mengamati (Pemberian Rangsangan / Stimulus)

Guru memberi rangsangan kepada peserta didik mengenai personal Higiene.

1. Guru membagikan lembaran kertas yang berisi konsep pertolongan pertama
2. Peserta didik membaca materi
3. Peserta didik diminta mengamati video/gambar yang ditayangkan guru tentang personal Higiene
4. Peserta didik mengamati dengan cermat dan seksama
5. Guru membagi peserta didik menjadi 8 kelompok
6. Guru membagikan lembaran kertas yang

berisi konsep
kebersihan diri

Fase 2

Menanya (*Identifikasi Masalah*)

1. Peserta didik menanyakan informasi yang belum jelas tentang personal Higiene
2. Guru memberikan kesempatan kepada peserta lain untuk menjawab

Fase 3

Mengumpulkan Informasi (*Pengumpulan Data*)

1. Peserta didik mengumpulkan informasi dari berbagai sumber (internet, modul atau handout)
2. Guru membimbing peserta didik dalam proses mencari informasi

3. Guru mengarahkan peserta didik untuk melakukan kajian teori yang relevan serta mencari dari sumber lainnya

Fase 4

Mengasosiasi (*Pengolahan data*)

1. Dalam kelompok, Peserta didik mendiskusikan,,mengolah, mengklasifikasikan dan menjelaskan kasus tersebut berdasarkan informasi yang telah diperoleh.
2. Dalam kelompok, Peserta didik menggunakan data yang dikumpulkan sendiri atau data yang diberikan oleh guru untuk membahas dan menganalisis informasi yang telah diperoleh
3. Guru membimbing dan memfasilitasi peserta

didik dalam proses
diskusi

Fase 5

Mengkomunikasikan (Menarik Kesimpulan)

1. Dalam kelompok, peserta didik mempresentasikan hasil laporan
2. Guru memberikan kesempatan kepada kelompok lain untuk bertanya
3. Lembar kerja dikumpulkan kepada Guru
4. Guru menambahkan materi yang belum diungkapkan para peserta didik
5. Guru mengevaluasi hasil diskusi
6. Guru memfasilitasi dan memotivasi siswa untuk merumuskan kesimpulan

Peserta didik
menyimpulkan hasil
diskusi

3. Kegiatan Penutup

1. Guru melakukan refleksi
2. Guru memotivasi dan menugasi untuk mempersiapkan materi berikutnya
3. Menanggapi tugas dari guru untuk kegiatan belajar berikutnya
4. Guru minta peserta didik membersihkan kelas , memilah sampah sesuai jenisnya serta membuang sampah pada tempatnya
5. Peserta didik membersihkan kelas , memilah sampah sesuai jenisnya serta membuang sampah pada tempatnya

6. Mengakhiri pembelajaran dengan menyanyikan lagu daerah dan doa bersama dipimpin oleh salah satu peserta didik
7. Peserta didik melaksanakan doa dan menyanyikan lagu daerah
8. Guru mengakhiri dengan mengucapkan salam

Peserta didik
menjawab salam

Mengetahui,

Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Dra. Theresia Susilorini

NIP 19650426 199003 2 007

Dra. Retno Damanayanti M.Pd .

Pembina/IV a

NIP 19620912 198803 2012

Kode Dok	KUR/PRP/F0-007
Status Revisi	02
Tgl berlaku	2 Januari 2018

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK Negeri 2 Godean

Program Studi Keahlian: Tata Boga

Mata Pelajaran : Keamanan Pangan

Kelas/Semester : X Boga/Ganjil

Tahun Pelajaran : 2018/2019

Alokasi waktu : 2 × 45 menit

Nilai KKM : 80

A. Kompetensi Inti

1. KI 1

Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya

2. KI 2

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

3. Pengetahuan : K1 3

Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahu tentang 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

4. Keterampilan : KI 4

Mengolah, menalar, dan menyaji 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

B. Kompetensi Dasar

1. KD pada KI Pengetahuan

3.5 Menerapkan personal Higiene.

2. KD pada KI Keterampilan

4.5 Melakukan penerapan personal Higiene saat mengolah dan melayani makanan.

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

Indikator KD 3.5 pada KI Pengetahuan:

- d. Mendeskripsikan pengertian personal Higiene
- e. Menjelaskan tujuan personal Higiene
- f. Menentukan prosedur personal Higiene

Indikator KD 4.5 pada KI Keterampilan:

- d. Merumuskan identifikasi personal Higiene
- e. Merumuskan personal Higiene
- f. Merumuskan personal Higiene sesuai dengan prosedur

D. Tujuan Pembelajaran

Pada KD 3.5 melalui tayangan video, serta menggali dari berbagai sumber maupun bacaan peserta didik dapat:

- a. Mendeskripsikan pengertian personal Higiene
- b. Menyebutkan tujuan personal Higiene
- c. Menentukan prosedur personal Higiene

Pada KD 4.5 Melalui tayangan video, serta menggali dari berbagai sumber serta bacaan peserta didik dapat:

- a. Merumuskan identifikasi personal Higiene
- b. Merumuskan personal Higiene
- c. Merumuskan personal Higiene sesuai dengan prosedur

E. Materi Pembelajaran

Materi pembelajaran KD 3.5 Pengetahuan:

5. Mendeskripsikan pengertian personal Higiene
6. Menyebutkan tujuan personal Higiene
7. Mengklasifikasikan bagian personal Higiene
8. Mengklasifikasikan prosedur personal Higiene.

Materi pembelajaran KD 4.5 Keterampilan:

1. Merumuskan personal Higiene
2. Merumuskan personal Higiene berdasarkan bagian tubuh
3. Merumuskan personal Higiene sesuai dengan prosedur

F. Pendekatan, Model dan Metode

1. Pendekatan : Keilmuan (*Saintifik*)
2. Model / Strategi Pembelajaran : *Problem Based Learning*
3. Metode : Diskusi, Tanya Jawab, Praktik, Penugasan kelompok

G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan 1

No	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
1.	Kegiatan Pendahuluan Orientasi : <ol style="list-style-type: none">6. Guru memberi salam kepada para peserta didik7. Peserta didik menjawab salam dengan santun8. Guru dan peserta didik berdoa bersama9. Guru mengkondisikan kelas siap mengikuti pelajaran	10 menit

	<p>(mengecek kebersihan kelas, mengatur tempat duduk, presensi siswa dan kesiapan siswa untuk belajar)</p> <p>10. Peserta didik menanggapi Pertanyaan / pernyataan guru tentang kondisi kelas dan kehadirannya</p> <p>Apersepsi:</p> <ul style="list-style-type: none"> c. Guru mengawali pembelajaran dengan cara mengajukan pertanyaan tentang "personal Higiene". d. Peserta didik menjawab pertanyaan guru, atau memberi tanggapan, serta memperhatikan penjelasan guru <p>Motivasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> b. Menyampaikan manfaat mempelajari tentang pengertian, tujuan, jenis-jenis dan prosedur personal Higiene " <p>Memberi Acuan :</p> <p>Menyampaikan materi tentang "pengertian personal Higiene yang akan dipelajari secara singkat dan memacu rasa penasaran peserta didik</p> <ul style="list-style-type: none"> 3. Menyampaikan penjelasan kegiatan pembelajaran dilakukan dengan cara diskusi 4. Menyampaikan penilaian -lesan terulis observasi praktik <p>2. Kegiatan Inti Penerapan model pembelajaran Problem Based Learning Fase 1</p> <p>Mengamati (Pemberian Rangsangan / Stimulus)</p> <p>Guru memberi rangsangan kepada peserta didik mengenai pertolongan pertama.</p> <ul style="list-style-type: none"> 7. Guru membagikan lembaran kertas yang berisi konsep pertolongan pertama 8. Peserta didik membaca materi 9. Peserta didik diminta mengamati video/gambar yang ditayangkan guru tentang personal Higiene 10. Peserta didik mengamati dengan cermat dan seksama 11. Guru membagi peserta didik menjadi 8 kelompok 	60 menit
--	---	----------

12. Guru membagikan lembar kerja dan peserta didik diminta menganalisis

Fase 2

Menanya (*Identifikasi Masalah*)

3. Peserta didik menanyakan informasi yang belum jelas tentang personal Higiene
4. Guru memberikan kesempatan kepada peserta lain untuk menjawab

Fase 3

Mengumpulkan Informasi (*Pengumpulan Data*)

4. Peserta didik mengumpulkan informasi dari berbagai sumber (internet, modul atau handout)
5. Guru membimbing peserta didik dalam proses mencari informasi
6. Guru mengarahkan peserta didik untuk melakukan kajian teori yang relevan serta mencari dari sumber lainnya

Fase 4

Mengasosiasi (*Pengolahan data*)

4. Dalam kelompok, Peserta didik mendiskusikan,,mengolah, mengklasifikasikan dan menjelaskan kasus tersebut berdasarkan informasi yang telah diperoleh.
5. Dalam kelompok, Peserta didik menggunakan data yang dikumpulkan sendiri atau data yang diberikan oleh guru untuk membahas dan menganalisis informasi yang telah diperoleh
6. Guru membimbing dan memfasilitasi peserta didik dalam proses diskusi

Fase 5

Mengkomunikasikan (*Menarik Kesimpulan*)

7. Dalam kelompok, peserta didik mempresentasikan hasil laporan
8. Guru memberikan kesempatan kepada kelompok lain untuk bertanya
9. Lembar kerja dikumpulkan kepada Guru
10. Guru menambahkan materi yang belum diungkapkan para peserta didik
11. Guru mengevaluasi hasil diskusi
12. Guru memfasilitasi dan memotivasi siswa untuk merumuskan kesimpulan
13. Peserta didik menyimpulkan hasil diskusi

3	<p>Kegiatan Penutup</p> <p>9. Guru melakukan refleksi</p> <p>10. Guru memotivasi dan menugasi untuk mempersiapkan materi berikutnya</p> <p>11. Menanggapi tugas dari guru untuk kegiatan belajar berikutnya</p> <p>12. Guru minta peserta didik membersihkan kelas , memilah sampah sesuai jenisnya serta membuang sampah pada tempatnya</p> <p>13. Peserta didik membersihkan kelas , memilah sampah sesuai jenisnya serta membuang sampah pada tempatnya</p> <p>14. Mengakhiri pembelajaran dengan menyanyikan lagu daerah dan doa bersama dipimpin oleh salah satu peserta didik</p> <p>15. Peserta didik melaksanakan doa dan menyanyikan lagu daerah</p> <p>16. Guru mengakhiri dengan mengucapkan salam</p> <p style="text-align: center;">Peserta didik menjawab salam</p>	20 menit

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

1. KKM : 80
2. Jenis penilaian
 - a. Tes : tes tertulis
 - b. Non Tes : penugasan
3. Teknik Penilaian dan Bentuk instrumen
 - a. Penilaian Pengetahuan

KD	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen Penilaian
3.5 Menerapkan personal Higiene	Tes Tulis Tes Lisan Penugasan	(Soal Pilihan uraian)

3. Penilaian Keterampilan

KD	Teknik Penilaian	Instrumen Penilaian
4.5 Melakukan penerapan personal Higiene saat mengolah	Penilaian Praktik Penilaian Produk	(Tuliskan butir soal)

dan makanan	melayani	Penilaian Portofolio	
----------------	----------	----------------------	--

C. Sikap

KI	Bentuk Instrumen Penilaian	Instrumen Penilaian
1. Sikap Spiritual	Jurnal Observasi	<p>Rubrik penilaian sikap selalu melakukan indikator sikap spiritual : Skor 4</p> <p>sering melakukan indikator sikap spiritual : Skor 3</p> <p>kadang-kadang melakukan indikator sikap spiritual: Skor 2</p> <p>tidak melakukan indikator sikap spiritual : Skor 1</p> <p>Indikator Sikap spiritual :</p> <p>Berdoa sebelum melaksanakan sesuatu</p> <p>Melaksanakan ibadah tepat waktu</p> <p>Mengikuti kegiatan keagamaan</p> <p>Menghormati pelaksanaan ibadah agama lain</p>
2. Sikap Sosial	Jurnal Observasi	<p>Rubrik penilaian sikap selalu melakukan indikator sikap disiplin: Skor 4</p> <p>sering melakukan indikator sikap disiplin: Skor 3</p> <p>kadang-kadang melakukan indikator sikap disiplin: Skor 2</p> <p>tidak melakukan indikator sikap disiplin: Skor 1</p> <p>Indikator Sikap Disiplin :</p> <p>Datang tepat waktu</p> <p>Berpakaian sesuai aturan</p> <p>Menaati tata tertib</p> <p>Mengumpulkan tugas tepat waktu</p>

4. Kisi-Kisi dan Instrumen Penilaian

a. Kisi-kisi soal

No	SK-KD/KI-KD	IPK	Materi	Indikator Soal	Nomer Soal
1.	3.5 Menerapkan personal Higiene	1. Mendeskripsikan pengertian personal Higiene	1. Pengertian personal Higiene	Peserta didik dapat mendeskripsikan pengertian personal Higiene	1
		2. Menjelaskan tujuan personal Higiene	2. Tujuan personal Higiene	Peserta didik dapat menyebutkan tujuan personal Higiene	2
		3. Menentukan prosedur personal Higiene	3. Prosedur personal Higiene	Peserta didik dapat menjelaskan prosedur personal Higiene	3
				Peserta didik dapat mengidentifikasi personal Higiene	4
2.	4.5 Melakukan penerapan personal Higiene saat mengolah	1. Merumuskan identifikasi personal Higiene	1. Identifikasi pertolongan pertama pada	Peserta didik dapat mengidentifikasi personal Higiene	5
					1
					2

dan melayani makanan	kecelakaan kerja	Peserta didik dapat melakukan jenis-jenis personal Higiene	3
2. Merumuska n personal Higiene sesuai dengan jenis kebersihan diri	2. Merumuska n personal Higiene sesuai jenis kebersihan diri		4
3. Merumuska n personal Higiene sesuai dengan prosedur	3. Merumuska n personal Higiene sesuai dengan prosedur	Peserta didik dapat menjelaskan prosedur personal Higiene	5

Instrumen Penilaian Soal Ketrampilan

- Tuliskan hasil diskusi pada lembar kerja yang telah disediakan lalu salinlah jawaban untuk dijadikan mind mapping !

Intrumen Tugas Terstruktur dan Tugas Tidak Terstruktur (Banyaknya tugas maksimal 60 % dari jam tatap muka)

- Terstruktur
 - b. Mencari materi di internet tentang personal Higiene
- Tidak terstruktur
 - a. Mengidentifikasi personal Higiene
 - b. Mengetahui tujuan personal Higiene
 - c. Melakukan prosedur personal Higiene

Lembar Penilaian Proses Presentasi

Mata Pelajaran : Keamanan Pangan

Kelas/semester : X/2

No	Nama	Kriteria Penilaian				Skor/jumlah 100
		Keaktifan	Keberanian mengungkapkan pendapat	Kemampuan menggunakan bahasa	Kemampuan mengajukan pertanyaan	
		25	25	25	25	
1						

Lembar Penilaian Portofolio

Mata Pelajaran :Keamanan Pangan

Kelas/semester :X Boga 1 / 2

No	Nama	Penilaian		Total Nilai (200/2) 100
		Kelengkapan laporan (100)	Kerapian penulisan (100)	
1				
2				
Dst				

Rubrik Penilaian Portofolio

Kriteria	Keterangan	Skor
Kelengkapan laporan	Sesuai sistematika laporan terdiri 6 komponen sistematika laporan terdiri 5 komponen sistematika laporan terdiri 4 komponen sistematika laporan terdiri 3 komponen sistematika laporan terdiri 2 komponen	100 98 88 78 70
Kerapian Penulisan	Sangat bersih, dan tulisan rapi tanpa coretan Kurang bersih, dan tulisan rapi Tidak bersih dan tulisan rapi Tidak bersih/banyak coretan dan tulisan kurang rapi	100 90 80 70

Kelengkapan Laporan :

1. identitas
2. judul laporan
3. permasalahan
4. teori
5. analisa
6. daftar pustaka

a. Instrumen Penilaian Soal Ketrampilan

Lembar Penilaian Observasi

Lembar Observasi

Nama Yang Dinilai :.....
 Kelas / No :.....
 Tanggal penilaian :.....

Sikap Spiritual						
No	Aspek Pengamatan	Skor				Keterangan
		1	2	3	4	
1	Berdoa sebelum dan sesudah menjalankan sesuatu					
2	Menjalankan ibadah tepat waktu					
3	Memberi salam pada saat awal dan akhir presentasi sesuai agama yang dianut					
4	Mengucapkan syukur ketika berhasil mengerjakan sesuatu					
5	Menghormati orang lain menjalankan ibadah sesuai dengan agamanya					

Nama Yang Dinilai :.....
 Kelas / No :.....
 Tanggal penilaian :.....

Sikap Jujur					
No	Aspek pengamatan	Skor			
		1	2	3	4
1	Tidak nyontek dalam mengerjakan ujian/ulangan/tugas				
2	Tidak melakukan plagiat (mengambil/menyalin karya orang lain tanpa menyebutkan sumber) dalam mengerjakan setiap tugas				
3	Mengungkapkan perasaan terhadap sesuatu apa adanya				
4	Melaporkan data atau informasi apa adanya				
5	Mengakui kesalahan atau kekurangan yang dimiliki				

Nama Yang Dinilai :

Kelas / No :

Tanggal penilaian :

Sikap Tanggung Jawab					
No	Aspek pengamatan	Skor			
		1	2	3	4
1	Melaksanakan tugas individu ataupun kelompok dengan baik				
2	Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan				
3	Tidak menyalahkan orang lain tanpa bukti yang akurat				
4	Mengembalikan barang yang dipinjam				
5	Menepati janji				
6	Tidak menyalahkan orang lain untuk kesalahan tindakan diri sendiri				
7	Melaksanakan apa yang pernah dikatakan tanpa disuruh atau diminta				

1. Analisis Hasil Penilaian

Berdasarkan analisis hasil penilaian, maka dapat disimpulkan :

1. Ketuntasan Belajar

Kriteria ketuntasan belajar minimal (KKM) :

Seorang siswa dinyatakan telah tuntas belajar apabila sudah mencapai nilai (Sesuai KKM)

Ketuntasan Klasikan

Suatu kelas disebut tuntas belajar apabila di kelas tersebut terdapat minimal 85% siswa yang mencapai nilai sesuai kriteria ketuntasan

- a. Ketuntasan Perorangan : Siswa
Banyaknya siswa yang telah tuntas belajar : Siswa
Prosentase banyak siswa yang telah tuntas belajar : %
b. Ketuntasan Klasikal : Ya / Tidak

2. Program Perbaikan

- a. Perlu perbaikan secara klasikal untuk soal nomor
 - b. Perlu perbaikan secara individual untuk peserta didik nomer absen

3. Remidi dan Pengayaan

Kompetensi Dasar	Pembelajaran Perbaikan	Pembelajaran Pengayaan
3.5 Menerapkan personal Higiene.	<p>a. Peserta didik yang belum mencapai KKM diberikan tes perbaikan (remedial testing)</p> <p>b. Apabila jumlah peserta didik yang belum mencapai KKM lebih dari 50 % maka diberikan Pembelajaran ulang (Remedial teaching)</p> <p>c. mengerjakan ulang nomor soal yang belum KKM</p>	<p>a. Peserta didik yang sudah mencapai KKM diberikan pengayaan.</p> <p>b. Memberi tugas untuk membaca referensi dan mengerjakan soal dengan tingkat kesulitan lebih tinggi</p>

4.5 Melakukan penerapan personal Higiene saat mengolah dan melayani makanan.	<p>a. Peserta didik yang belum mencapai KKM diberikan tes perbaikan (remedial testing)</p> <p>b. Apabila jumlah peserta didik yang belum mencapai KKM lebih dari 50 % maka diberikan Pembelajaran ulang (Remedial teaching)</p> <p>c. mengerjakan ulang tugas yang belum KKM</p>	<p>a. Peserta didik yang sudah mencapai KKM diberikan pengayaan.</p> <p>b. Memberi tugas untuk membaca referensi dan mengerjakan soal dengan tingkat kesulitan lebih tinggi</p>

F. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar

4. Media : Vidio, Internet (melalui HP), JobSheet. Lembar bacaan materi
5. Alat/Bahan : Buku Sanitasi Higiene
6. Sumber Belajar :
 - a. Sumiati Tuti. 2013. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1*, Depok : Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.

Mengetahui,
Kepala Sekolah,

Godean, Juli 2019
Guru Mata Pelajaran

Dra. Theresia Susilorini
NIP 19650426 199003 2 007

Dra. Retno Damanayanti MPd
NIP 19620912 198803 2012

Storyboard Media

STORYBOARD MEDIA PEMBELAJARAN FLIPBOOK MATERI: PERSONAL HIGIENE DALAM MATA PELAJARAN KEAMANAN PANGAN

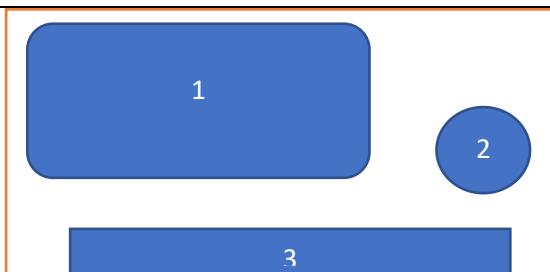
No	Rancangan Halaman	Keterangan
1.		<p>Cover depan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Logo institusi penyusun 2a. Judul Media yang ditulis tebal (Algerian ukuran 48) 2b. Keterangan untuk siapa media disarankan (Segoe UI Light 25) 3. Gambar Media (3 orang mengenakan baju chef) 4. Tombol operator 5. Effect salju ☆ <p>Jumlah: 1 halaman</p>
2.		<p>Kata Pengantar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Ucapan dari penyusun ditulis (Segoe UI Light ukuran 18) 2.Gambar 3. Tombol operator <p>Jumlah: 1 halaman</p>
3.		<p>Daftar Isi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Pokok materi yang akan dibahas (Segoe UI Light ukuran 18 dan 14) 2.Gambar 3.Tombol operator <p>Jumlah: 1 halaman</p>
4.		<p>Halaman Kompetensi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Berisi KD 3.5 2.Berisi tujuan pembelajaran 3.Gambar

4.Tombol operator

Jumlah: 1 halaman

Jenis font: Segoe UI Light ukuran 18

5.



Seputar Hygiene dari Menurut Depkes RI dan UU No.2 th 1996

1.Ulasan tulisan bold dan biasa

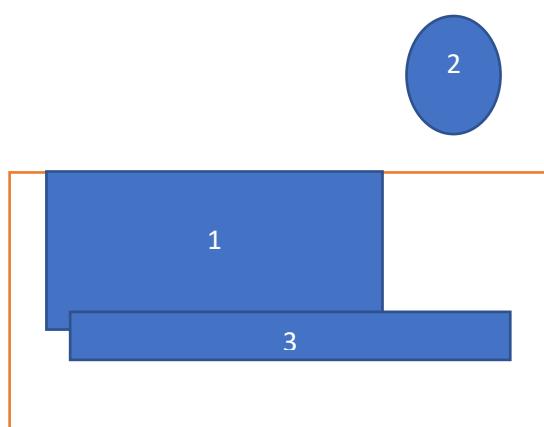
2.Gambar

3.Tombol operator

Jumlah: 1 halaman

Jenis font: Segoe UI Light ukuran 20

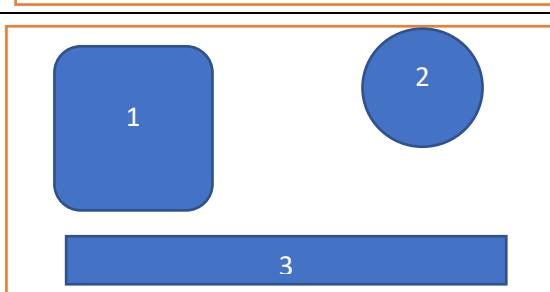
6.



Jumlah: 1 halaman

Jenis font: Segoe UI Light ukuran 20

7.



Halaman Materi:

1.Tujuan personal hygiene

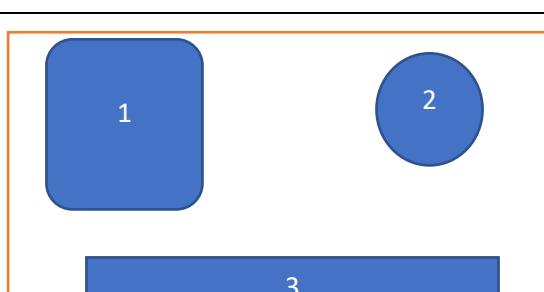
2.Gambar

3.Tombol operator

Jumlah: 1 halaman

Jenis font: Segoe UI Light ukuran 28 dan 17

8.



Halaman Materi:

1.Manfaat personal hygiene

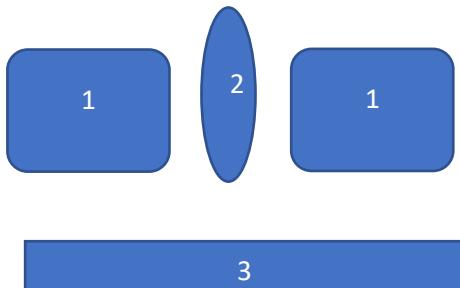
2.Gambar

3.Tombol operator

Jumlah: 1 halaman

Jenis font: Segoe UI Light ukuran 28 dan 17

9.



Halaman Materi:

1.Atribut pakaian standar

(baju, celana/rok, topi, jilbab, dasi, apron/celemek, sepatu)

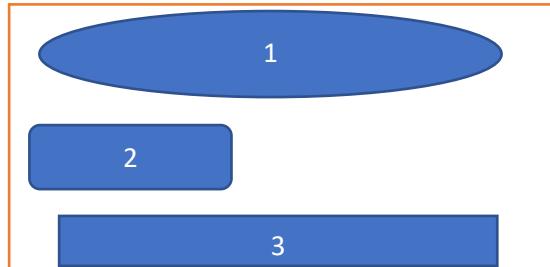
2.Gambar

3.Tombol operator

Jumlah: 4 halaman

Jenis font: Segoe UI Light ukuran 28 dan 25

10.



Halaman Materi:

1.Gambar Perlengkapan yang dikenakan saat praktik (topi, dasi, baju chef, apron, celana, safety shoes)

2.Keterangan

3.Tombol operator

Jumlah: 1 halaman

Jenis font: Segoe UI Light ukuran 28 dan 18

11.

Halaman Materi Kebersihan Diri

1.Kebersihan diri

- kebersihan kepala

- kebersihan hidung

- kebersihan telinga dan mulut

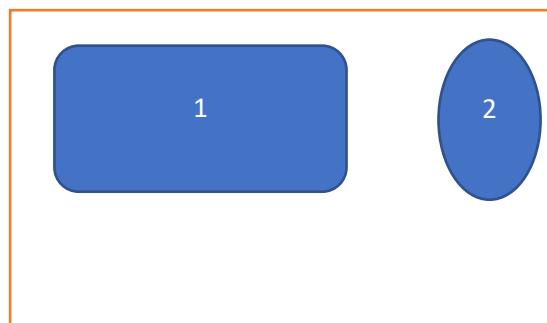
- kebersihan wajah dan tangan

- kebersihan kaki

- kebersihan badan

2.Gambar

3.Tombol operator

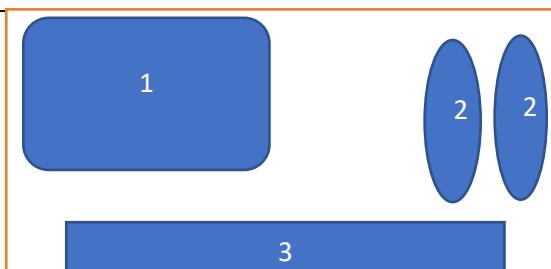


Jumlah: 6 halaman

Jenis font: Segoe UI Light ukuran 28 dan 18



12.



Halaman Materi Kerapian Diri

1.Kerapian diri (berpakaian)

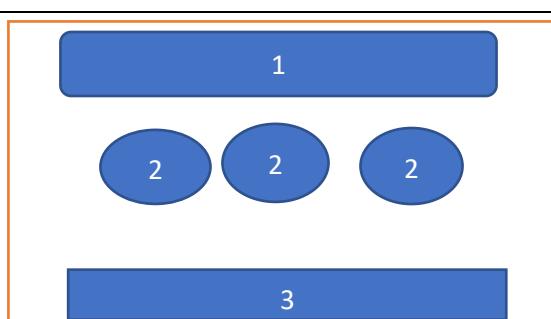
2.Gambar

3.Tombol operator

Jumlah: 1 halaman

Jenis font: Segoe UI Light ukuran 28 dan 18

13.



Halaman Materi:

1.Sebelum praktik: mencuci tangan terlebih dahulu tulisan ada yang di bold

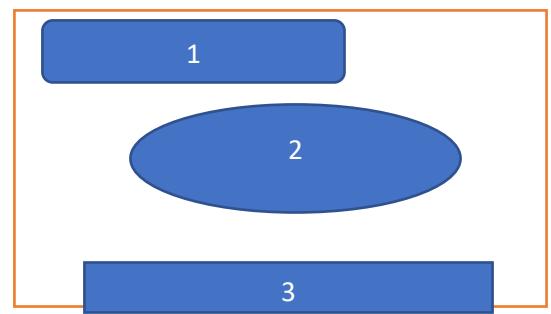
2.Gambar

3.Tombol operator

Jumlah: 2 halaman

Jenis font: Segoe UI Light ukuran 28 dan 18

14.



Halaman Materi:

1.Perlengkapan yang tidak perlu digunakan saat praktik

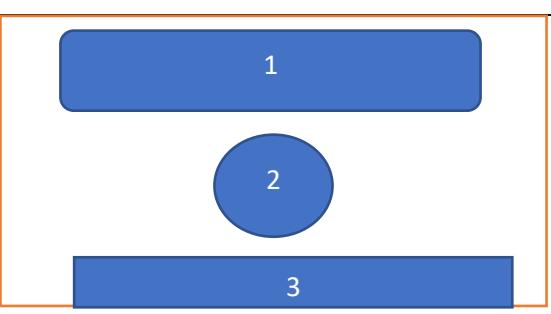
2.Gambar

3.Tombol operator

Jumlah: 1 halaman

Jenis font: Segoe UI Light ukuran 28 dan 18

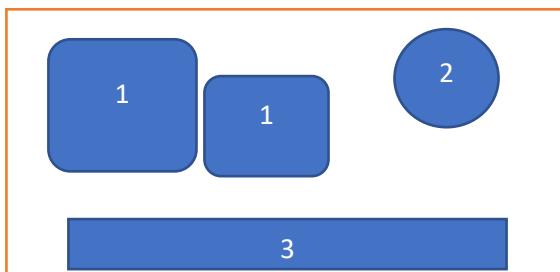
15.



Halaman Materi:

1.Bagaimana sikap apabila sakit saat praktik

16.



2.Gambar

3.Tombol operator

Jumlah: 3 halaman

Jenis font: Segoe UI Light ukuran 28 dan 24

Halaman Materi:

1.Tindakan Higiene

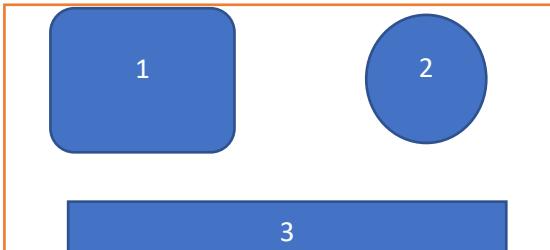
2.Gambar

3.Tombol operator

Jumlah: 1 halaman

Jenis font: Segoe UI Light ukuran 28, 20, dan 18

17.



Halaman Materi:

1.Contoh keadaan diri yang bersih

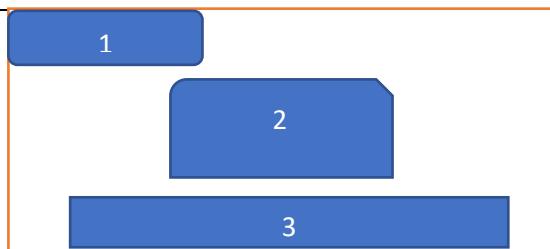
2.Gambar

3.Tombol operator

Jumlah: 1 halaman

Jenis font: Segoe UI Light ukuran 28 dan 18

18.



Video

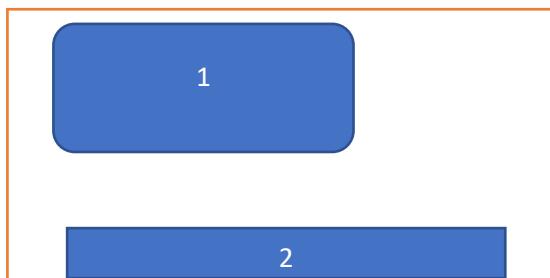
1.Video tentang personal hygiene

2.Video

3.Tombol operator

Jumlah: 1 halaman

19.



Latihan Soal

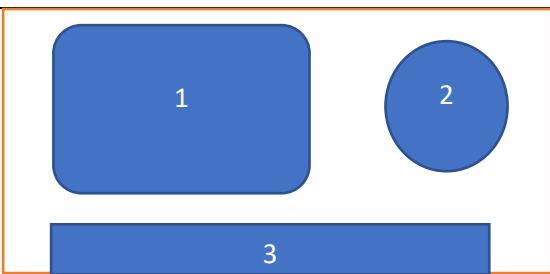
1. Soal berjumlah 5 soal, bentuk soal uraian

2. Tombol operator

Jumlah: 1 halaman

Jenis font: Segoe UI Light ukuran 28 dan 18

20.



1. Simpulan materi

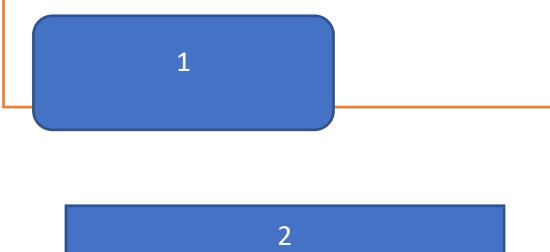
2. Gambar

3. Tombol operator

Jumlah: 1 halaman

Jenis font: Segoe UI Light ukuran 28 dan 18

21.



Kunci jawaban

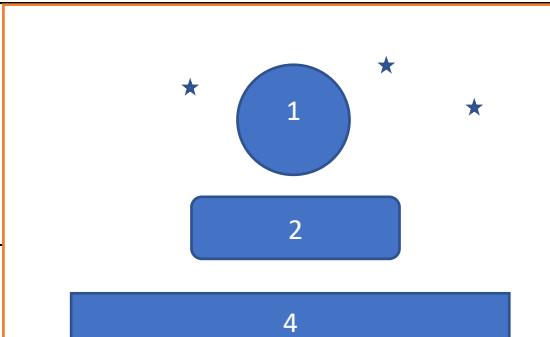
1. Jawaban dari soal sebelumnya

2. Tombol operator

Jumlah: 1 halaman

Jenis font: Segoe UI Light ukuran 28 dan 18

22.



Tentang:

Berisi profil pengembang media

1. Foto

2. Nama, nim, instansi

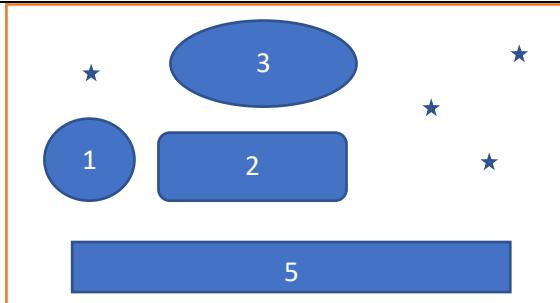
3. Effect salju ★

4. Tombol operator

Jumlah: 1 halaman

Jenis font: Segoe UI Light ukuran 36 dan 25

23.



Halaman belakang:

1. Logo instansi penyusun

2. Nama instansi

3. Gambar

4. Effect salju ★

5. Tombol operator

Jumlah: 1 halaman

Jenis font: Segoe UI Light ukuran 28

Storyboard Materi

Diagram Alir materi dalam media

FLIPBOOK PERSONAL HIGIENE

Pembelajaran Keamanan Pangan

Untuk Siswa SMK Kelas X

Kata Pengantar

Media Flipbook ini dikembangkan untuk menambah wawasan dalam belajar tentang hygiene pribadi atau hygiene perorangan sebelum, saat dan sesudah melakukan pekerjaan. Setiap pokok bahasan yang ditampilkan dibuat guna membantu siswa dalam proses belajar dan mempermudah pemahaman sehingga tidak hanya dibaca namun juga dipraktikkan dalam kehidupan sehari-hari.

Hygiene/ kebersihan perorangan (personal hygiene) merupakan KUNCI KEBERSIHAN dalam pengolahan makanan yg aman dan sehat. Hal ini Sangat tergantung pada manusia, atau pribadi masing-masing. Di dalam media ini, materi dikemas dengan adanya gambar dan penjelasan yang dikemas dengan Bahasa yang mudah dipahami oleh siswa. Oleh sebab itu, media flipbook ini diharapkan dapat bermanfaat bagi kita semua.

Yogyakarta, April 2019

Penyusun

Daftar Isi

1. Hal judul
2. Kata Pengantar
3. Daftar Isi
4. Kompetensi Dasar dan Tujuan Pembelajaran
5. Seputar Higiene
6. Pengertian Personal Higiene
7. Tujuan Personal Higiene
8. Manfaat Personal Higiene
9. Atribut Standar
10. Kebersihan Diri
11. Kerapian Diri
12. Mencuci Tangan Sebelum Praktik
13. Perlengkapan yang Tidak Perlu Digunakan Saat Praktik
14. Tindakan Apabila Sakit Saat Praktik
15. Tindakan Higiene
16. Contoh Keadaan Bersih dan Sehat
17. Video Personal Higiene
18. Latihan Soal
19. Simpulan Materi
20. Kunci Jawaban
21. Tentang



Kompetensi Dasar dan Tujuan Pembelajaran

KD. 3.5 Menerapkan personal higiene

Tujuan Pembelajaran:

1. Peserta didik mampu Mendeskripsikan pengertian personal hygiene.
2. Menjelaskan tujuan personal hygiene.
3. Menentukan prosedur personal hygiene.



Seputar Higiene

1. Depkes RI (1994) Hygiene lebih kepada upaya penyehatan diri.
2. Menurut UU No. 2 Tahun 1996 Hygiene adalah semua usaha untuk memelihara, melindungi, dan meningkatkan derajat kesehatan badan, jiwa, baik untuk umum maupun perorangan yang bertujuan memberikan dasar-dasar kelanjutan hidup yang sehat, serta meningkatkan kesehatan dalam perikemanusiaan.
3. Menurut Depkes RI (2004) Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, misalnya mencuci tangan untuk kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan.



Pengertian Personal Higiene

- Kata Hygiene berasal dari bahasa Yunani yang artinya ilmu untuk membentuk dan menjaga kesehatan (Streeth, J.A and Southgate, H.A, tahun 1986)
- Higiene adalah usaha kesehatan preventif yang menitik beratkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi manusia.
- Personal Hygiene adalah suatu tindakan memelihara kebersihan dan



Tujuan hygiene pribadi:

1. dapat mencegah penyakit menular,
2. meningkatkan derajat kesehatan seseorang,
3. memelihara kebersihan diri seseorang,
4. menciptakan keindahan,
5. meningkatkan rasa percaya diri,
6. mencegah terjadinya kecelakaan,
7. mencegah timbulnya bau tidak sedap,
8. menghindari pencemaran, menjadikan pribadi bersih, sehat, nyaman

**Manfaat hygiene pribadi:**

1. Hidup lebih disiplin dalam kerja dan hasil.
2. Selalu menjaga kebersihan diri dan lingkungan.
3. Hidup sehat dan lebih percaya diri.
4. Hidup penuh arti untuk orang lain.
5. Membuat nyaman dan aman

**Atribut Standar:**

Hat Cook, Necktie/Dasi, Baju Chef, Apron/Celemek, Celana/Rok, Sepatu/Safety Shoes

Tujuan dari pemberian seragam yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada bidang pariwisata adalah kenyamanan, keserasian dan keamanan dalam menjalankan tugas serta untuk membedakan spesifikasi masing-masing bagian dalam pekerjaan.

Pakaian kerja yang standar meliputi:

1. Baju
 - Berlengan Panjang, melindungi dari percikan api
 - Dada berlapis 2, untuk melindungi pengaruh panas pada dada
 - Berwarna putih
 - Protectif, Washable, dan Absorbent
2. Celana/rok
 - Warna hitam/gelap
 - Wajar, dalam artian tidak kesempitan/kelonggaran
3. Topi
 - Dirancang sedemikian rupa memungkinkan adanya sirkulasi udara di kepala
4. Jilbab
 - Bahan yang dapat menyerap keringat
 - Nyaman digunakan, tidak membatasi gerakan saat kerja
5. Dasi
 - Melingkar di leher, untuk menghisap keringat dari muka dan leher agar tidak jatuh ke dalam makanan
 - Berfungsi juga sebagai jenjang kepangkatan
6. Apron/Celemek
 - Panjang apron hendaknya menyentuh lutut, untuk melindungi kaki dan celana dari percikan
 - ..



Kebersihan Diri

- a. Kebersihan kepala/rambut
 - Rambut sebaiknya dicukur pendek bagi laki-laki
 - Rambut diikat rapi bagi perempuan
 - Selalu rapi
 - Biasakan mencuci rambut secara teratur -> dengan shampoo
 - Jangan menggaruk-garuk rambut pada waktu kerja (sedang memasak)
 - Gunakan topi cook untuk melindungi kepala
- b. Kebersihan Hidung
 - Jangan memegang lubang hidung pada waktu bekerja
 - Bagi yang batuk/pilek gunakan masker
 - Jika bersin gunakan penutup dan berpaling dari makanan
 - Pada waktu bersin hendaknya jangan menghadap ke makanan, gunakan sapu tangan untuk menutupnya
 - Cucilah tangan setelah meraba hidung/bersin
- c. Kebersihan Telinga
 - Membersihkan telinga secara teratur
 - Tidak boleh memegang telinga selama bekerja/praktek di dapur
- d. Kebersihan mulut

Kebersihan Diri

e. Kebersihan Wajah

- Jangan menggunakan kosmetik secara berlebihan
- Jangan menyeka wajah menggunakan tangan langsung, gunakan saputangan

f. Kebersihan tangan

- Cuci tangan sebelum memulai kerja -> dengan sabun
- Potong kuku rapi dan bersih
- Jangan menggunakan perhiasan (jam tangan, gelang, cincin)
- Tidak mengecat kuku saat menangani makanan karena dapat mencemari makanan
- Tutup tangan dengan pembalut steril jika luka

g. Kebersihan kaki

- Jaga kebersihan kaki agar tidak bau
- Kuku kaki harus pendek dan bersih
- Gunakan kaos kaki yang bersih
- Gunakan sepatu yang bertumit pendek/sepatu boot

h. Kebersihan badan

- Mandi sebelum dan sesudah bekerja
- Periksa kesehatan secara rutin



Kerapian Diri:

a. Pakaian:

- Pakaian dalam harus ganti setiap hari
- Gunakan pakaian kerja yang standar
- Cuci pakaian secara teratur sehingga senantiasa bersih



Mencuci Tangan Sebelum Praktik

- 6 langkah cuci tangan yang benar menurut WHO yaitu:**
1. Tuang cairan handrub pada telapak tangan kemudian usap dan gosok kedua telapak tangan secara lembut dengan arah memutar.
 2. Usap dan gosok juga kedua punggung tangan secara bergantian.
 3. Gosok sela-sela jari tangan hingga bersih.
 4. Bersihkan ujung jari secara bergantian dengan posisi saling mengunci.
 5. Gosok dan putar kedua ibu jari secara bergantian.
 6. Letakkan ujung jari ke telapak tangan kemudian gosok perlahan.



Perlengkapan yang tidak perlu digunakan Saat Praktik:

1. Tidak menggunakan cincin.
2. Tidak menggunakan gelang.
3. Tidak menggunakan jam tangan.
4. Tidak menggunakan pewarna kuku.
5. Tidak menggunakan earphone.
6. Tidak menggunakan tindik.
7. Tidak bertato.



Tindakan Apabila Sakit Saat Praktik

- 1) Tidak bersin sembarangan
- 2) Menggunakan masker
- 3) Tidak menyentuh makanan secara langsung
- 4) Menggunakan sarung tangan
- 5) Tidak membiarkan luka terbuka begitu saja



Contoh tindakan personal hygiene:

Tindakan hygiene dan sanitasi seharusnya dimulai dari diri sendiri. Kebiasaan yang baik menjaga kebersihan dan kesehatan akan berdampak besar bagi lingkungan kita. Jadi, dalam hal ini *personal hygiene* punya peranan yang sangat penting.

1. Mencuci tangan hingga bersih setiap kali akan makan.
2. Mandi dan menggosok gigi secara teratur untuk menjaga kebersihan tubuh.
3. Menjaga kebersihan bahan makanan dan juga makanan yang telah diolah.
4. Menjaga kebersihan semua peralatan memasak dan wadah



Contoh Keadaan Bersih dan Sehat

1. Mencuci tangan sebelum dan sebelum memasak/menyentuh bahan pangan dan makanan.
2. Menggosok gigi terlebih dahulu sebelum beraktifitas.
3. Mencuci muka terlebih dahulu agar fresh.
4. Mencuci rambut dan menyisir rambut agar rapi dan terjaga kebersihannya



Video Personal Higiene

Video berisi tentang dalam memproduksi makanan/minuman perlu dicermati bahwa manusia merupakan sumber kontaminasi. Bagian yang dapat mengkontaminasi seperti mata, hidung, telinga, rambut, mulut, tangan, pakaian dan sepatu. Oleh karena itu perlu perilaku higienis dalam berproduksi. Beberapa pokok bahasan:

1. Cara menerapkan personal hygiene dengan hidup bersih.
2. Hal-hal yang perlu diperhatikan agar kebersihan diri terjaga.
3. Perilaku yang perlu dihindari dalam bekerja

Video berasal dari <https://www.youtube.com/watch?v=RrdwQ4TdjTY>



Latihan Soal

- 1) Apakah pengertian higiene menurut Streeth, J.A and Southgate, H.A, tahun 1986?
- 2) Sebutkan fungsi personal higiene!
- 3) Apa saja contoh tindakan higiene?
- 4) Apa tujuan dari pemberian seragam yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada bidang pariwisata?

5) Tindakan apa saja yang perlu dilakukan apabila seseorang sakit saat praktik?



Simpulan Materi

Materi yang disajikan dalam media Flipbook ini dapat disimpulkan bahwa Hygiene pribadi atau hygiene perorangan merupakan kesehatan perorangan yang menyangkut kebersihan diri, penampilan dan kebiasaan seseorang dalam sehari-hari.

Perlunya memperhatikan hygiene pribadi juga dapat mencegah resiko atau bahaya adanya kejadian buruk yang dapat timbul akibat kurangnya kebersihan diri, entah itu terhadap diri sendiri maupun kualitas makanan yang dihasilkan.



Kunci Jawaban

- 1) Kata Hygiene berasal dari bahasa Yunani yang artinya ilmu untuk membentuk dan menjaga kesehatan.
- 2) Dapat mencegah penyakit menular, Meningkatkan derajat kesehatan seseorang, Memelihara kebersihan diri seseorang, Menciptakan keindahan, Meningkatkan rasa percaya diri, Mencegah terjadinya kecelakaan, Mencegah timbulnya bau tidak sedap, Menghindari pencemaran, menjadikan pribadi bersih, sehat, nyaman serta Kualitas makanan pun terjaga kebersihannya.
- 3) Mencuci tangan hingga bersih setiap kali akan makan, Mandi dan menggosok gigi secara teratur untuk menjaga kebersihan tubuh, Menjaga kebersihan bahan makanan dan juga makanan yang telah diolah, dan Menjaga kebersihan semua peralatan memasak dan wadah makanan.
- 4) Bertujuan agar nyaman, adanya keserasian dan keamanan dalam menjalankan tugas serta untuk membedakan spesifikasi masing-masing bagian dalam pekerjaan.



Tentang

Nama: Luthfi Mar'atil Qisthi

NIM: 15511241037

Jurusan: Pend.Teknik Boga

Universitas Negeri Yogyakarta

e-mail: lutvi.marqy@gmail.com



Program Studi Pendidikan Teknik Boga

Fakultas Teknik

Universitas Negeri Yogyakarta

PRINTSCREEN MEDIA PEMBELAJARAN FLIPBOOK MATERI: PERSONAL
HIGIENE DALAM MATA PELAJARAN KEAMANAN PANGAN

Hal : Permohonan Validasi Tugas Akhir Skripsi
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Dr.Nani Ratnaningsih, STP, MP,
Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga
di Fakutas Teknik UNY

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

Nama : Luthfi Mar'atil Qisthi
NIM : 15511241037
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : PENGEMBANGAN MEDIA FLIPBOOK MATERI PERSONAL HIGIENE PADA MATA PELAJARAN KEAMANAN PANGAN UNTUK SISWA KELAS X DI SMKN 2 GODEAN

Dengan hormat mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan validasi terhadap kuesioner yang telah saya buat. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan: (1) proposal TAS, (2) kisi-kisi instrumen penelitian, dan (3) draf instrumen penelitian.

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

Yogyakarta, Juli 2019
Pemohon,

Luthfi Mar'atil Qisthi
NIM. 15511241037

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga,

Disetujui,
Dosen Pembimbing,

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

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

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI
MEDIA PEMBEAJARAN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dr. Nani Ratnaningsih, STP, MP.

NIP : 1972113 19972 2 001

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Luthfi Mar'atil Qisthi

NIM : 15511241037

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : PENGEMBANGAN MEDIA FLIPBOOK MATERI PERSONAL HIGIENE PADA MATA PELAJARAN KEAMANAN PANGAN UNTUK SISWA KELAS X DI SMKN 2 GODEAN

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

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

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Juli 2019

Validator,

Dr. Nani Ratnaningsih, STP, MP.
NIP. 1972113 19972 2 001

Catatan:

Beri tanda

✓

HASIL VALIDASI MEDIA PEMBELAJARAN

Nama : Luthfi Mar'atil Qisthi

NIM : 15511241037

Judul TAS : PENGEMBANGAN MEDIA FLIPBOOK MATERI PERSONAL HIGIENE PADA MATA PELAJARAN KEAMANAN PANGAN UNTUK SISWA KELAS X DI SMKN 2 GODEAN

No	Variabel	Saran/Tanggapan
	Komentar Umum/lain-lain:	

Yogyakarta, Agustus 2019

Validator,

Dr. Nani Ratnaningsih, STP, MP.
NIP. 1972113 19972 2 001

LEMBAR PENILAIAN AHLI MATERI

Kompetensi Dasar : Menerapkan Personal Higiene
Sasaran Program : Siswa SMK kelas X
Judul Penelitian : Pengembangan Media Flipbook Materi Personal Higiene Pada Mata Pelajaran Keamanan Pangan Untuk Siswa Kelas X SMKN 2 Godean
Pengembang : Luthfi Mar'atil Qisthi
Dosen Pembimbing : Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd.,M.Pd.

Petunjuk pengisian angket:

Lembar validasi ini dimaksudkan untuk mengetahui pendapat ibu sebagai ahli materi tentang media flipbook personal Higiene. Pendapat, kritik, saran, penilaian dan komentar ibu akan sangat bermanfaat untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media flipbook ini.

Ibu dimohon untuk memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan keyakinan ibu terhadap pernyataan mengenai “Pengembangan Media Flipbook Materi Personal Higiene Pada Mata Pelajaran Keamanan Pangan Untuk Siswa Kelas X SMKN 2 Godean”

Keterangan:

Kriteria	Keterangan	Skor Nilai
SL	Sangat Layak	4
L	Layak	3
TL	Tidak Layak	2
STL	Sangat Tidak Layak	1

Atas bantuan ibu, saya ucapkan terima kasih.

No	Pernyataan	SL	L	TL	STL
A. Kesesuaian Materi					
1.	Materi pada media flipbook sesuai dengan silabus yang ada				
2.	Materi pada media flipbook sesuai dengan KD. 3.5. Menerapkan Personal Higiene				
3.	Materi pada media flipbook sesuai dengan IPK yang ada				
4.	Materi pada media flipbook sesuai dengan tujuan pembelajaran yang diharapkan				
5.	Materi pada media flipbook terdapat informasi seputar higiene				

6.	Materi pada media flipbook terdapat pengertian hygiene			
7.	Materi pada media flipbook terdapat pengertian personal higiene secara ringkas			
8.	Materi pada media flipbook terdapat tujuan dari personal higiene			
9.	Materi pada media flipbook terdapat manfaat dari personal higiene			
10.	Materi tentang atribut standar (Standar Operasional Prosedur)			
11.	Terdapat gambar yang menjelaskan materi atribut standar dari kepala hingga kaki			
12.	Materi tentang penampilan kelengkapan diri sebelum praktik			
13.	Materi tentang pakaian standar yang digunakan (penutup kepala, baju, dasi, apron)			
14.	Materi tentang perlengkapan standar yang digunakan (sepatu)			
15.	Materi tentang kebersihan diri (kepala/rambut)			
16.	Materi tentang kebersihan diri (telinga, hidung, mulut)			
17.	Materi tentang kebersihan diri (wajah)			
18.	Materi tentang kebersihan diri (tangan)			
19.	Materi tentang kebersihan diri (kaki)			
20.	Materi tentang kebersihan diri (badan)			
21.	Materi tentang kerapian diri dalam berpakaian			
22.	Materi tentang sikap kerja bagaimana mencuci tangan yang benar			
23.	Materi tentang hal yang tidak perlu dikenakan saat praktik			
24.	Materi tentang hal yang perlu dilakukan apabila sakit saat praktik			
25.	Materi upaya pemeliharaan personal hygiene (fasilitas)			
26.	Materi upaya pemeliharaan personal hygiene (contoh tindakan personal higiene)			
27.	Materi upaya pemeliharaan personal hygiene (contoh keadaan bersih dan sehat)			
28.	Terdapat latihan soal yang mencakup materi personal higiene			
29.	Terdapat kunci jawaban yang mencakup materi personal higiene			

30.	Terdapat simpulan materi dari personal higiene secara ringkas			
B. Keruntutan Materi				
31.	Materi yang disajikan sesuai dengan urutan IPK yang dibahas			
C. Kejelasan Materi				
32.	Materi yang disajikan jelas sesuai dengan KD yang dibahas			
D. Kelengkapan Materi				
33.	Materi pada flipbook lengkap sesuai dengan IPK yang dibahas			
E. Manfaat Materi dalam Media				
34.	Media flipbook sebagai sumber belajar baru yang dapat menunjang belajar siswa			
35.	Materi dalam media flipbook dapat menambah minat siswa untuk belajar			

Kesimpulan:

Media Flipbook Personal Higiene dinyatakan:

- a. Layak untuk digunakan tanpa revisi
 - b. Layak digunakan dengan revisi sesuai saran
 - c. Tidak Layak

Saran:

Yogyakarta, Juli 2019

Validator.

()

LEMBAR PENILAIAN AHLI MEDIA

Kompetensi Dasar : Menerapkan Personal Higiene

Sasaran Program : Siswa SMK kelas X

Judul Penelitian : Pengembangan Media Flipbook Materi Personal Higiene Pada Mata Pelajaran Keamanan Pangan Untuk Siswa Kelas X SMKN 2 Godean

Pengembang : Luthfi Mar'atil Qisthi

Dosen Pembimbing : Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd.,M.Pd.

Petunjuk pengisian angket:

Lembar validasi ini dimaksudkan untuk mengetahui pendapat ibu sebagai ahli media tentang media flipbook personal Higiene. Pendapat, kritik, saran, penilaian dan komentar ibu akan sangat bermanfaat untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media flipbook ini.

Ibu dimohon untuk memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan keyakinan ibu terhadap pernyataan mengenai “Pengembangan Media Flipbook Materi Personal Higiene Pada Mata Pelajaran Keamanan Pangan Untuk Siswa Kelas X SMKN 2 Godean”

Keterangan:

Kriteria	Keterangan	Skor Nilai
SL	Sangat Layak	4
L	Layak	3
TL	Tidak Layak	2
STL	Sangat Tidak Layak	1

Atas bantuan ibu, saya ucapkan terima kasih.

No	Pernyataan	SL	L	TL	STL
A. Kaidah (Tujuan)					
1.	Media flipbook dapat menarik perhatian siswa untuk belajar				
2.	Media flipbook mempermudah penyampaian materi untuk siswa				
3.	Media flipbook dapat digunakan secara tepat oleh siswa				
B. Kaidah (Karakteristik)					
4.	Media flipbook mudah digunakan untuk belajar				

5.	Media flipbook dapat digunakan secara individual maupun bersama				
6.	Media flipbook dapat digunakan di mana dan kapan saja				
7.	Media flipbook dapat digunakan kembali				
C. Kaidah (Kriteria)					
8.	Media flipbook sesuai dengan tujuan pembelajaran				
9.	Media flipbook telah mencakup sesuai materi yang ada				
10.	Media flipbook sesuai dengan gaya belajar siswa dan guru				
D. Media Pembelajaran					
11.	Media flipbook memperjelas materi yang disampaikan				
12.	Media flipbook mengatasi keterbatasan ruang, waktu dan tenaga				
13.	Media flipbook dapat menimbulkan minat belajar				
14.	Media flipbook dapat membantu siswa belajar mandiri				
E. Multimedia					
15.	Jenis huruf, ukuran dan style huruf dalam flipbook mudah dibaca				
16.	Teks yang terdapat dalam media flipbook mudah dipahami				
17.	Gambar yang disajikan dalam flipbook memperjelas isi materi				
18.	Gambar yang disajikan dalam flipbook jelas dan tidak kabur				
19.	Terdapat video pendukung tentang materi personal higiene				
20.	Tampilan media jelas dan terlihat seimbang				
F. Flipbook					
21.	Media flipbook dapat dibuka dengan membalik balik				
22.	Media flipbook terdapat interface (antar muka) seperti sebuah buku yang dibuka				
23.	Media flipbook memiliki tombol navigasi				
24.	Media flipbook dapat di zoom saat digunakan				
25.	Media flipbook ini dapat digunakan secara offline				
26.	Media flipbook ini terdapat fitur pencarian kata				
27.	Media flipbook ini terdapat gambar, video yang memperjelas teks				
G. Kelengkapan Penyajian					

28.	Media flipbook terdapat halaman sampul			
29.	Media flipbook terdapat materi yang sesuai dengan judul pembelajaran (personal higiene)			
30.	Media flipbook terdapat halaman penutup			

Kesimpulan:

Media Flipbook Personal Higiene dinyatakan:

- a. Layak untuk digunakan tanpa revisi
 - b. Layak digunakan dengan revisi sesuai saran
 - c. Tidak Layak

Saran:

Yogyakarta, Juli 2019

Validator,

()

LEMBAR PENILAIAN GURU

Kompetensi Dasar : Menerapkan Personal Higiene

Sasaran Program : Siswa SMK kelas X

Judul Penelitian : Pengembangan Media Flipbook Materi Personal Higiene Pada Mata Pelajaran Keamanan Pangan Untuk Siswa Kelas X SMKN 2 Godean

Pengembang : Luthfi Mar'atil Qisthi

Dosen Pembimbing : Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd.,M.Pd.

Petunjuk pengisian angket:

Lembar validasi ini dimaksudkan untuk mengetahui pendapat ibu sebagai ahli materi tentang media flipbook personal Higiene. Pendapat, kritik, saran, penilaian dan komentar ibu akan sangat bermanfaat untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media flipbook ini.

Ibu dimohon untuk memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan keyakinan ibu terhadap pernyataan mengenai “Pengembangan Media Flipbook Materi Personal Higiene Pada Mata Pelajaran Keamanan Pangan Untuk Siswa Kelas X SMKN 2 Godean”.

Keterangan:

Kriteria	Keterangan	Skor Nilai
SL	Sangat Layak	4
L	Layak	3
TL	Tidak Layak	2
STL	Sangat Tidak Layak	1

Atas bantuan Anda, saya ucapkan terima kasih.

No	Pernyataan	SL	L	TL	STL
A. Aspek Materi					
1.	Materi pada media flipbook sesuai dengan KD. 3.5. Menerapkan Personal Higiene				
2.	Materi pada media flipbook sesuai dengan tujuan pembelajaran yang diharapkan				
3.	Materi pada flipbook sudah menjelaskan pengertian personal higiene dan kesehatan diri yang baik				
4.	Materi pada flipbook sudah menjelaskan tentang tujuan personal higiene				
5.	Materi tentang penampilan kelengkapan diri sebelum praktik				
6.	Materi tentang kebersihan diri				

7.	Materi tentang pakaian standar yang digunakan				
8.	Materi tentang sikap kerja bagaimana mencuci tangan yang benar				
9.	Materi tentang hal yang tidak perlu dikenakan saat praktik				
10.	Materi tentang hal yang perlu dilakukan apabila sakit saat praktik				
11.	Materi upaya pemeliharaan personal hygiene (fasilitas)				
12.	Materi upaya pemeliharaan personal hygiene (contoh keadaan bersih dan sehat)				
B. Kejelasan Materi					
13.	Materi yang disajikan jelas sesuai dengan KD yang dibahas				
C. Keruntutan Materi					
14.	Materi yang disajikan sesuai dengan urutan IPK yang dibahas				
D. Kelengkapan Materi					
15.	Materi pada flipbook lengkap sesuai dengan IPK yang dibahas				
E. Aspek Media (Tujuan)					
16.	Media flipbook dapat menarik perhatian peserta didik untuk belajar				
17.	Media flipbook mempermudah penyampaian materi untuk peserta didik				
18.	Media flipbook dapat digunakan secara tepat oleh peserta didik				
F. Karakteristik Media					
19.	Terdapat halaman sampul dengan judul yang jelas				
20.	Terdapat daftar isi				
21.	Terdapat kompetensi dasar dan materi yang sesuai dengan judul				
22.	Terdapat halaman penutup				
G. Kriteria Media					
23.	Media flipbook sesuai dengan tujuan pembelajaran				
24.	Media flipbook telah mencakup sesuai materi yang ada				
25.	Media flipbook sesuai dengan gaya belajar peserta didik dan guru				

Saran:

Yogyakarta, Juli 2019

()

LEMBAR PENILAIAN PESERTA DIDIK

Petunjuk pengisian angket:

Lembar evaluasi ini dimaksudkan untuk mengetahui pendapat siswa sebagai pengguna media Flipbook Personal Higiene.

Anda dimohon untuk memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan keyakinan Anda terhadap pernyataan mengenai media flipbook personal Higiene.

Keterangan:

Kriteria	Keterangan	Skor Nilai
SL	Sangat Layak	4
L	Layak	3
TL	Tidak Layak	2
STL	Sangat Tidak Layak	1

Atas bantuan Anda, saya ucapkan terima kasih.

No	Pernyataan	SL	L	TL	STL
H. Aspek Media					
1.	Ukuran huruf dalam flipbook mudah dibaca				
2.	Bentuk huruf dalam flipbook mudah dibaca				
3.	Bentuk huruf yang digunakan dalam flipbook konsisten				
4.	Warna huruf pada flipbook terlihat dengan jelas				
5.	Warna huruf pada flipbook kontras dengan warna latar belakang				
6.	Gambar yang disajikan dalam flipbook memperjelas isi materi				
7.	Gambar yang disajikan dalam flipbook jelas dan tidak kabur				
8.	Judul pada flipbook sesuai dengan isi materi				
9.	Topik yang dibahas dalam flipbook sesuai dengan apa yang dipelajari.				
I. Aspek Materi					
10.	Materi pada flipbook sudah menjelaskan pengertian personal higiene dan kesehatan diri yang baik				
11.	Materi pada flipbook sudah menjelaskan tentang tujuan personal higiene				

12.	Materi pada flipbook sudah menjelaskan tentang manfaat personal higiene				
13.	Materi tentang penampilan kelengkapan diri sebelum praktik				
14.	Materi tentang kebersihan diri				
15.	Materi tentang pakaian standar yang digunakan				
16.	Materi tentang sikap kerja bagaimana mencuci tangan yang benar				
17.	Materi tentang hal yang tidak perlu dikenakan saat praktik				
18.	Materi tentang hal yang perlu dilakukan apabila sakit saat praktik				
19.	Materi upaya pemeliharaan personal hygiene (fasilitas)				
20.	Materi upaya pemeliharaan personal hygiene (contoh keadaan bersih dan sehat)				
J. Kelengkapan isi Flipbook Personal Higiene					
21.	Terdapat halaman sampul dengan judul yang jelas				
22.	Terdapat daftar isi				
23.	Terdapat kompetensi dasar dan materi yang sesuai dengan judul				
24.	Terdapat halaman penutup				
K. Aspek Kemanfaatan					
25.	Media flipbook dapat membantu siswa belajar secara mandiri				
26.	Media flipbook ini dapat digunakan siswa kapanpun				
27.	Media flipbook dapat digunakan sebagai sumber belajar baru				
28.	Media flipbook ini dapat digunakan sebagai panduan dalam belajar siswa				
29.	Media flipbook sebagai media pembelajaran baru				
30.	Media flipbook dapat menarik perhatian siswa untuk belajar				

Saran:

Yogyakarta, Juli 2019

()

Hal : Permohonan Validasi Tugas Akhir Skripsi
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Wika Rinawati, 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 : Luthfi Mar'atil Qisthi
NIM : 15511241037
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : PENGEMBANGAN MEDIA FLIPBOOK MATERI PERSONAL
HYGIENE PADA MATA PELAJARAN KEAMANAN PANGAN UNTUK
SISWA KELAS X DI SMKN 2 GODEAN

Dengan hormat mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan validasi terhadap kuesioner yang telah saya buat. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan: (1) proposal TAS, (2) kisi-kisi instrumen penelitian, dan (3) draf instrumen penelitian.

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

Yogyakarta, Juli 2019
Pemohon,

Luthfi Mar'atil Qisthi
NIM. 15511241037

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga,

Disetujui,
Dosen Pembimbing,

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

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

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI
MEDIA PEMBEAJARAN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Wika Rinawati, S.Pd. M.Pd.
NIP : 197604242001122002
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Luthfi Mar'atil Qisthi
NIM : 15511241037
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : PENGEMBANGAN MEDIA FLIPBOOK MATERI PERSONAL HYGIENE PADA MATA PELAJARAN KEAMANAN PANGAN UNTUK SISWA KELAS X DI SMKN 2 GODEAN

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

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

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Juli 2019

Validator,

Wika Rinawati, S.Pd. M.Pd.
NIP. 197604242001122002

Catatan:

- Beri tanda 

HASIL VALIDASI MEDIA PEMBELAJARAN

Nama : Luthfi Mar'atil Qisthi

NIM : 15511241037

Judul TAS : PENGEMBANGAN MEDIA FLIPBOOK MATERI PERSONAL HYGIENE PADA MATA PELAJARAN KEAMANAN PANGAN UNTUK SISWA KELAS X DI SMKN 2 GODEAN

No	Variabel	Saran/Tanggapan
	Komentar Umum/lain-lain:	

Yogyakarta, September 2019

Validator,

Wika Rinawati, S.Pd. M.Pd.

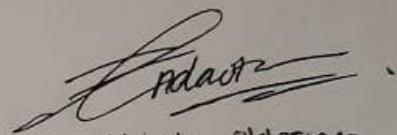
NIP. 197604242001122002

Saran:

@fyaa naa / @ndactao~

Memberi gambar yang jelas, misal kalo tidak
kelihatan rambutnya, gitu. tidak ditulis nomor / halaman .)

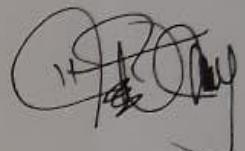
Yogyakarta, Oktober 2019


(Linda Oktafiara)

Saran:

- Judul disesuaikan dg sasaran baca, alangkah baiknya dikhususkan utk SMK tentu ; jika umum, yg En by mapel Keamanan Pangan .

Yogyakarta, September 2019



(Murjitalah, S.Pd.)

6.	Materi tentang kebersihan diri	✓		
7.	Materi tentang pakaian standar yang digunakan	✓		
8.	Materi tentang sikap kerja bagaimana mencuci tangan yang benar	✓		
9.	Materi tentang hal yang tidak perlu dikenakan saat praktik	✓		
10.	Materi tentang hal yang perlu dilakukan apabila sakit saat praktik	✓		
11.	Materi upaya pemeliharaan personal hygiene (fasilitas)	✓		
12.	Materi upaya pemeliharaan personal hygiene (contoh keadaan bersih dan sehat)	✓		
B. Kejelasan Materi				
13.	Materi yang disajikan jelas sesuai dengan KD yang dibahas	✓		
C. Keruntutan Materi				
14.	Materi yang disajikan sesuai dengan urutan IPK yang dibahas	✓		
D. Kelengkapan Materi				
15.	Materi pada flipbook lengkap sesuai dengan IPK yang dibahas	✓		
E. Aspek Media (Tujuan)				
16.	Media flipbook dapat menarik perhatian peserta didik untuk belajar	✓		
17.	Media flipbook mempermudah penyampaian materi untuk peserta didik	✓		
18.	Media flipbook dapat digunakan secara tepat oleh peserta didik	✓		
F. Karakteristik Media				
19.	Terdapat halaman sampul dengan judul yang jelas	✓		
20.	Terdapat daftar isi	✓		
21.	Terdapat kompetensi dasar dan materi yang sesuai dengan judul	✓		
22.	Terdapat halaman penutup	✓		
G. Kriteria Media				
23.	Media flipbook sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
24.	Media flipbook telah mencakup sesuai materi yang ada	✓		
25.	Media flipbook sesuai dengan gaya belajar peserta didik dan guru	✓		

LEMBAR PENILAIAN GURU

Kompetensi Dasar : Menerapkan Personal Higiene

Sasaran Program : Siswa SMK kelas X

Judul Penelitian : Pengembangan Media Flipbook Materi Personal Higiene Pada Mata Pelajaran Keamanan Pangan Untuk Siswa Kelas X SMKN 2 Godean

Pengembang : Luthfi Mar'atil Qisthi

Dosen Pembimbing : Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd.,M.Pd.

Petunjuk pengisian angket:

Lembar validasi ini dimaksudkan untuk mengetahui pendapat ibu sebagai ahli materi tentang media flipbook personal Higiene. Pendapat, kritik, saran, penilaian dan komentar ibu akan sangat bermanfaat untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media flipbook ini.

Ibu dimohon untuk memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan keyakinan ibu terhadap pernyataan mengenai “Pengembangan Media Flipbook Materi Personal Higiene Pada Mata Pelajaran Keamanan Pangan Untuk Siswa Kelas X SMKN 2 Godean”.

Keterangan:

Kriteria	Keterangan	Skor Nilai
SL	Sangat Layak	4
L	Layak	3
TL	Tidak Layak	2
STL	Sangat Tidak Layak	1

Atas bantuan Anda, saya ucapan terima kasih.

No	Pernyataan	SL	L	TL	STL
A. Aspek Materi					
1.	Materi pada media flipbook sesuai dengan KD. 3.5. Menerapkan Personal Higiene	✓			
2.	Materi pada media flipbook sesuai dengan tujuan pembelajaran yang diharapkan	✓			
3.	Materi pada flipbook sudah menjelaskan pengertian personal higiene dan kesehatan diri yang baik	✓			
4.	Materi pada flipbook sudah menjelaskan tentang tujuan personal higiene	✓			
5.	Materi tentang penampilan kelengkapan diri sebelum praktik		✓		

LEMBAR PENILAIAN PESERTA DIDIK

Petunjuk pengisian angket:

Lembar evaluasi ini dimaksudkan untuk mengetahui pendapat siswa sebagai pengguna media Flipbook Personal Higiene.

Anda dimohon untuk memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan keyakinan Anda terhadap pernyataan mengenai media flipbook personal Higiene.

Keterangan:

Kriteria	Keterangan	Skor Nilai
SL	Sangat Layak	4
L	Layak	3
TL	Tidak Layak	2
STL	Sangat Tidak Layak	1

Atas bantuan Anda, saya ucapkan terima kasih.

No	Pernyataan	SL	L	TL	STL
A. Aspek Media					
1.	Ukuran huruf dalam flipbook mudah dibaca	✓			
2.	Bentuk huruf dalam flipbook mudah dibaca	✓			
3.	Bentuk huruf yang digunakan dalam flipbook konsisten	✓			
4.	Warna huruf pada flipbook terlihat dengan jelas		✓		
5.	Warna huruf pada flipbook kontras dengan warna latar belakang		✓		
6.	Gambar yang disajikan dalam flipbook memperjelas isi materi		✓		
7.	Gambar yang disajikan dalam flipbook jelas dan tidak kabur	✓			
8.	Judul pada flipbook sesuai dengan isi materi	✓			
9.	Topik yang dibahas dalam flipbook sesuai dengan apa yang dipelajari.	✓			
B. Aspek Materi					
10.	Materi pada flipbook sudah menjelaskan pengertian personal higiene dan kesehatan diri yang baik		✓		
11.	Materi pada flipbook sudah menjelaskan tentang tujuan personal higiene		✓		

5.	Media flipbook dapat digunakan secara individual maupun bersama	✓		
6.	Media flipbook dapat digunakan di mana dan kapan saja	✓		
7.	Media flipbook dapat digunakan kembali	✓		
C. Kaidah (Kriteria)				
8.	Media flipbook sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓		
9.	Media flipbook telah mencakup sesuai materi yang ada	✓		
10.	Media flipbook sesuai dengan gaya belajar siswa dan guru		✓	
D. Media Pembelajaran				
11.	Media flipbook memperjelas materi yang disampaikan	✓		
12.	Media flipbook mengatasi keterbatasan ruang, waktu dan tenaga	✓		
13.	Media flipbook dapat menimbulkan minat belajar		✓	
14.	Media flipbook dapat membantu siswa belajar mandiri	✓		
E. Multimedia				
15.	Jenis huruf, ukuran dan style huruf dalam flipbook mudah dibaca	✓		
16.	Teks yang terdapat dalam media flipbook mudah dipahami	✓		
17.	Gambar yang disajikan dalam flipbook memperjelas isi materi	✓		
18.	Gambar yang disajikan dalam flipbook jelas dan tidak kabur	✓		
19.	Terdapat video pendukung tentang materi personal higiene	✓		
20.	Tampilan media jelas dan terlihat seimbang	✓		
F. Flipbook				
21.	Media flipbook dapat dibuka dengan membalik balik	✓		
22.	Media flipbook terdapat interface (antar muka) seperti sebuah buku yang dibuka	✓		
23.	Media flipbook memiliki tombol navigasi	✓		
24.	Media flipbook dapat di zoom saat digunakan	✓		
25.	Media flipbook ini dapat digunakan secara offline	✓		
26.	Media flipbook ini terdapat fitur pencarian kata	✓		
27.	Media flipbook ini terdapat gambar yang	✓		

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI
MEDIA PEMBEAJARAN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Wika Rinawati, S.Pd. M.Pd.
NIP : 197604242001122002
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Luthfi Mar'atil Qisthi
NIM : 15511241037
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : PENGEMBANGAN MEDIA FLIPBOOK MATERI PERSONAL HYGIENE PADA MATA PELAJARAN KEAMANAN PANGAN UNTUK SISWA KELAS X DI SMKN 2 GODEAN

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

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

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Juli 2019

Validator,



Wika Rinawati, S.Pd. M.Pd.
NIP. 197604242001122002

Catatan:

- Beri tanda

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734

HASIL VALIDASI MEDIA PEMBELAJARAN

Nama : Luthfi Mar'atil Qisthi NIM : 15511241037
Judul TAS : PENGEMBANGAN MEDIA FLIPBOOK MATERI PERSONAL HIGIENE PADA MATA PELAJARAN KEAMANAN PANGAN UNTUK SISWA KELAS X DI SMKN 2 GODEAN

No	Variabel	Saran/Tanggapan
1.	Media Flipbook	<ul style="list-style-type: none">- Tanda < tidak menutupi tulisan (dibuat rata kanan kiri)- Gambar non internet / lokal- Gambar atribut lengkap dari atas bawah- Gambar ditambah (hijab dg celana, non hijab dg celana, mengenakan dasi)
		<ul style="list-style-type: none">- Gambar nyata diganti (agar seragam)- "Perlengkapan yg tidak perlu" diganti dg "syarat higiene saat melaksanakan praktik"- Logo UMY dibuat menyatu dg background- Bagian tentang di tambah ket. (e-mail)
		Komentar Umum/lain-lain:

	memperjelas teks				
G. Kelengkapan Penyajian					
28.	Media flipbook terdapat halaman sampul	✓			
29.	Media flipbook terdapat materi yang sesuai dengan judul pembelajaran (personal higiene)	✓			
30.	Media flipbook terdapat halaman penutup	✓			

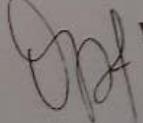
Kesimpulan:

Media Flipbook Personal Higiene dinyatakan:

- a. Layak untuk digunakan tanpa revisi
- b. Layak digunakan dengan revisi sesuai saran
- c. Tidak Layak

Saran:

Yogyakarta, September 2019

 Validator,
(Wita R.)

LEMBAR PENILAIAN AHLI MEDIA

Kompetensi Dasar : Menerapkan Personal Higiene

Sasaran Program : Siswa SMK kelas X

Judul Penelitian : Pengembangan Media Flipbook Materi Personal Higiene Pada Mata Pelajaran Keamanan Pangan Untuk Siswa Kelas X SMKN 2 Godean

Pengembang : Luthfi Mar'atil Qisthi

Dosen Pembimbing : Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd.,M.Pd.

Petunjuk pengisian angket:

Lembar validasi ini dimaksudkan untuk mengetahui pendapat ibu sebagai ahli media tentang media flipbook personal Higiene. Pendapat, kritik, saran, penilaian dan komentar ibu akan sangat bermanfaat untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media flipbook ini.

Ibu dimohon untuk memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan keyakinan ibu terhadap pernyataan mengenai “Pengembangan Media Flipbook Materi Personal Higiene Pada Mata Pelajaran Keamanan Pangan Untuk Siswa Kelas X SMKN 2 Godean”

Keterangan:

Kriteria	Keterangan	Skor Nilai
SL	Sangat Layak	4
L	Layak	3
TL	Tidak Layak	2
STL	Sangat Tidak Layak	1

Atas bantuan ibu, saya ucapkan terima kasih.

No	Pernyataan	SL	L	TL	STL
A. Kaidah (Tujuan)					
1.	Media flipbook dapat menarik perhatian siswa untuk belajar	✓			
2.	Media flipbook mempermudah penyampaian materi untuk siswa	✓			
3.	Media flipbook dapat digunakan secara tepat oleh siswa		✓		
B. Kaidah (Karakteristik)					
4.	Media flipbook mudah digunakan untuk belajar	✓			

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734

Hal : Permohonan Validasi Tugas Akhir Skripsi
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Wika Rinawati, 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 : Luthfi Mar'atil Qisthi
NIM : 15511241037
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : PENGEMBANGAN MEDIA FLIPBOOK MATERI
PERSONAL HYGIENE PADA MATA PELAJARAN
KEAMANAN PANGAN UNTUK SISWA KELAS X DI SMKN
2 GODEAN

Dengan hormat mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan validasi terhadap
kuesioner yang telah saya buat. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya
lampirkan: (1) proposal TAS, (2) kisi-kisi instrumen penelitian, dan (3) draf
instrumen penelitian.

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

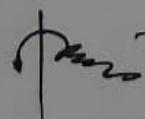
Yogyakarta, Juli 2019

Pemohon,



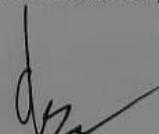
Luthfi Mar'atil Qisthi
NIM. 15511241037

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga,



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

Disetujui,
Dosen Pembimbing,



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

	personal higiene			
29.	Terdapat kunci jawaban yang mencakup materi personal higiene	✓		
30.	Terdapat simpulan materi dari personal higiene secara ringkas	✓		
B. Keruntutan Materi				
31.	Materi yang disajikan sesuai dengan urutan IPK yang dibahas	✓		
C. Kejelasan Materi				
32.	Materi yang disajikan jelas sesuai dengan KD yang dibahas	✓		
D. Kelengkapan Materi				
33.	Materi pada flipbook lengkap sesuai dengan IPK yang dibahas	✓		
E. Manfaat Materi dalam Media				
34.	Media flipbook sebagai sumber belajar baru yang dapat menunjang belajar siswa	✓		
35.	Materi dalam media flipbook dapat menambah minat siswa untuk belajar	✓		

Kesimpulan:

Media Flipbook Personal Higiene dinyatakan:

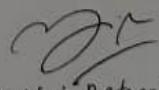
- a. Layak untuk digunakan tanpa revisi
- b. Layak digunakan dengan revisi sesuai saran
- c. Tidak Layak

Saran:

Media flipbook dirumus seperti yang disarankan sehingga layak digunakan sebagai media pembelajaran.

20 Agustus
Yogyakarta, 2019

Validator,


(Dr. Nani Ratnaryansih, M.P.)

No	Variabel	Saran/Tanggapan
1.	Instrumen	<ul style="list-style-type: none"> - Melengkapi jumlah butir ** materi, diperbaiki tata tulis - Dilengkapi bagian kisi** instrumen ahli media bagian flipbook - Dilengkapi bagian kisi** instrumen guru
2.	Media Flipbook	<ul style="list-style-type: none"> - Tambahan gambar uniform untuk wanita non hijab mengenakan celana & rok pendek - Gambar laki** lengan dipanjangkan - Gambar ditambah ½ hal yg tidak perlu (mengenakan earphone, bertato, bertindik)
		Komentar Umum/lain-lain:

Yogyakarta, Juli 2019

Validator,

Dr. Nani Ratnaningsih, STP, MP.
NIP. 1972113 19972 2 001

LEMBAR PENILAIAN AHLI MATERI

Kompetensi Dasar : Menerapkan Personal Higiene

Sasaran Program : Siswa SMK kelas X

Judul Penelitian : Pengembangan Media Flipbook Materi Personal Higiene Pada Mata Pelajaran Keamanan Pangan Untuk Siswa Kelas X SMKN 2 Godean

Pengembang : Luthfi Mar'atil Qisthi

Dosen Pembimbing : Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd.,M.Pd.

Petunjuk pengisian angket:

Lembar validasi ini dimaksudkan untuk mengetahui pendapat ibu sebagai ahli materi tentang media flipbook personal Higiene. Pendapat, kritik, saran, penilaian dan komentar ibu akan sangat bermanfaat untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media flipbook ini.

Ibu dimohon untuk memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan keyakinan ibu terhadap pernyataan mengenai “Pengembangan Media Flipbook Materi Personal Higiene Pada Mata Pelajaran Keamanan Pangan Untuk Siswa Kelas X SMKN 2 Godean”

Keterangan:

Kriteria	Keterangan	Skor Nilai
SL	Sangat Layak	4
L	Layak	3
TL	Tidak Layak	2
STL	Sangat Tidak Layak	1

Atas bantuan ibu, saya ucapan terima kasih.

No	Pernyataan	SL	L	TL	STL
A. Kesesuaian Materi					
1.	Materi pada media flipbook sesuai dengan silabus yang ada	✓			
2.	Materi pada media flipbook sesuai dengan KD. 3.5. Menerapkan Personal Higiene	✓			
3.	Materi pada media flipbook sesuai dengan IPK yang ada	✓			
4.	Materi pada media flipbook sesuai dengan tujuan pembelajaran yang diharapkan	✓			

5.	Materi pada media flipbook terdapat informasi seputar higiene	✓		
6.	Materi pada media flipbook terdapat pengertian hygiene	✓		
7.	Materi pada media flipbook terdapat pengertian personal higiene secara ringkas	✓		
8.	Materi pada media flipbook terdapat tujuan dari personal higiene	✓		
9.	Materi pada media flipbook terdapat manfaat dari personal higiene	✓		
10.	Materi tentang atribut standar (Standar Operasional Prosedur)	✓		
11.	Terdapat gambar yang menjelaskan materi atribut standar dari kepala hingga kaki	✓		
12.	Materi tentang penampilan kelengkapan diri sebelum praktik	✓		
13.	Materi tentang pakaian standar yang digunakan (penutup kepala, baju, dasi, apron)	✓		
14.	Materi tentang perlengkapan standar yang digunakan (sepatu)	✓		
15.	Materi tentang kebersihan diri (kepala/rambut)	✓		
16.	Materi tentang kebersihan diri (telinga, hidung, mulut)	✓		
17.	Materi tentang kebersihan diri (wajah)	✓		
18.	Materi tentang kebersihan diri (tangan)	✓		
19.	Materi tentang kebersihan diri (kaki)	✓		
20.	Materi tentang kebersihan diri (badan)	✓		
21.	Materi tentang kerapian diri dalam berpakaian	✓		
22.	Materi tentang sikap kerja bagaimana mencuci tangan yang benar	✓		
23.	Materi tentang hal yang tidak perlu dikenakan saat praktik	✓		
24.	Materi tentang hal yang perlu dilakukan apabila sakit saat praktik	✓		
25.	Materi upaya pemeliharaan personal hygiene (fasilitas)	✓		
26.	Materi upaya pemeliharaan personal hygiene (contoh tindakan personal higiene)	✓		
27.	Materi upaya pemeliharaan personal hygiene (contoh keadaan bersih dan sehat)	✓		
28.	Terdapat latihan soal yang mencakup materi	✓		



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

Alamat : Kampus Kurangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw, 276.289.292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
Laman: uny.ac.id E-mail: lt@uny.ac.id, teknik@uny.ac.id

Nomor : 325/UN34.15/LT/2019

4 Juli 2019

Lamp. : 1 Bendel Proposal

Hal : Izin Penelitian

Yth .
1. Kepala Dinas Pemndidikan Pemuda dan Olahraga DIY
2. Kepala Sekolah SMKN 2 Godean
Jl. Jae Sumanto, Jowoh, Sidoagung, Kec. Godean, Kab. Sleman, DIY

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

Nama : Luthfi Mar'atil Qisthi
NIM : 15511241037
Program Studi : Pend. Teknik Boga - S1
Tujuan : Memohon izin mencari data untuk penulisan Tugas Akhir Skripsi (TAS)
Judul Tugas Akhir : Pengembangan Media Flipbook Materi Personal Higiene Pada Mata Pelajaran Keamanan Pangan Untuk Siswa Kelas X Di SMKN 2 Godean
Waktu Penelitian : 22 Juli - 6 Agustus 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.

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

Yogyakarta, 08 Juli 2019

Nomor : 070/06586

Kepada Yth.

Lamp :-

1. Kepala SMKN 2 Godean

Hal : Pengantar
Penelitian

Dengan hormat, memperhatikan surat dari Fakultas Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta nomor 325/UN34.15/LT/2019 tanggal 04 Juli 2019 perihal Penelitian, kami sampaikan bahwa Dinas Pendidikan, Pemuda, dan Olahraga DIY memberikan ijin kepada:

Nama	:	Luthfi Mar'atil Qisthi
NIM	:	15511241037
Prodi/Jurusan	:	Pendidikan Teknik Boga
Fakultas	:	Fakultas Teknik
Universitas	:	Universitas Negeri Yogyakarta
Judul	:	PENGEMBANGAN MEDIA FLIPBOOK MATERI PERSONAL HIGIENE PADA MATA PELAJARAN KEAMANAN PANGAN UNTUK SISWA KELAS X DI SMKN 2 GODEAN
Lokasi	:	SMKN 2 Godean,
Waktu	:	22 Juli 2019 s.d 06 Agustus 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



*Scan kode untuk cek validnya surat ini.

Catatan:

Hasil print out dan bukti rekomendasi ini
sudah berlaku tanpa Cap

No	Aspek	Indikator	Skor Maksimal	Ahli Media	Presentase %	Kategori
1	Kaidah	Tujuan	4	4	100	Sangat Layak
2			4	4	100	Sangat Layak
3			4	3	75	Layak
Jumlah					275	
Rata-Rata					91,66666667	Sangat Layak
4		Karakteristik	4	4	100	Sangat Layak
5			4	4	100	Sangat Layak
6			4	4	100	Sangat Layak
7			4	4	100	Sangat Layak
Jumlah					400	
Rata-Rata					100	Sangat Layak
8		Kriteria	4	4	100	Sangat Layak
9			4	4	100	Sangat Layak
10			4	3	75	Layak
Jumlah					275	
Rata-Rata					91,66666667	Sangat Layak
11	Media	Media Pembelajaran	4	4	100	Sangat Layak
12			4	4	100	Sangat Layak
13			4	3	75	Layak
14			4	4	100	Sangat Layak
Jumlah					375	
Rata-Rata					93,75	Sangat Layak
15		Multimedia	4	4	100	Sangat Layak
16			4	4	100	Sangat Layak
17			4	4	100	Sangat Layak
18			4	4	100	Sangat Layak
19			4	4	100	Sangat Layak

No	Aspek	Indikator	Skor Maksimal	Ahli Media	Presentase %	Kategori
20			4	4	100	Sangat Layak
Jumlah					600	
Rata-Rata					100	Sangat Layak
21		Flipbook	4	4	100	Sangat Layak
22			4	4	100	Sangat Layak
23			4	4	100	Sangat Layak
24			4	4	100	Sangat Layak
25			4	4	100	Sangat Layak
26			4	4	100	Sangat Layak
27			4	4	100	Sangat Layak
Jumlah					700	
Rata-Rata					100	Sangat Layak
28		Kelengkapan Penyajian	4	4	100	Sangat Layak
29			4	4	100	Sangat Layak
30			4	4	100	Sangat Layak
Jumlah					300	
Rata-Rata					100	Sangat Layak
Jumlah Rata-Rata Presentase					677,0833333	
Rata-Rata Presentase Akhir					96,72619048	Sangat Layak

No	Aspek	Indikator	Skor Maksimal	Ahli Materi	Presentase %	Kategori
1	Relevansi Materi	Kualitas Materi	4	4	100	Sangat Layak
2	dengan Silabus		4	4	100	Sangat Layak
3			4	4	100	Sangat Layak
4			4	4	100	Sangat Layak
5			4	3	75	Layak
6			4	3	75	Layak
7			4	4	100	Sangat Layak
8			4	4	100	Sangat Layak
9			4	4	100	Sangat Layak
10			4	4	100	Sangat Layak
11			4	3	75	Layak
12			4	3	75	Layak
13			4	3	75	Layak
14			4	3	75	Layak
15			4	3	75	Layak
16			4	3	75	Layak
17			4	3	75	Layak
18			4	3	75	Layak
19			4	3	75	Layak
20			4	3	75	Layak
21			4	3	75	Layak
22			4	4	100	Sangat Layak
23			4	3	75	Layak
24			4	3	75	Layak
25			4	3	75	Layak
26			4	3	75	Layak
27			4	3	75	Layak
28			4	3	75	Layak
29			4	3	75	Layak
30			4	3	75	Layak
Jumlah					2475	
Rata-Rata					82,5	Sangat Layak
31		Keruntutan Materi	4	4	100	Sangat Layak
Jumlah					100	

No	Aspek	Indikator	Skor Maksimal	Ahli Materi	Presentase %	Kategori
Rata-Rata					100	Sangat Layak
32		Kejelasan Materi	4	3	75	Layak
Jumlah					75	
Rata-Rata					75	Layak
33		Kelengkapan Materi	4	4	100	Sangat Layak
Jumlah					100	
Rata-Rata					100	Sangat Layak
34		Manfaat Materi dalam Media	4	3	75	Layak
35			4	3	75	Layak
Jumlah					150	
Rata-Rata					75	Layak
Jumlah Rata-Rata Presentase					432,5	
Rata-Rata Presentase Akhir					86,5	Sangat Layak

No	Aspek	Indikator	Skor Maksimal	Ahli Materi	Presentase %	Kategori
1	Materi	Relevansi dengan Silabus	4	4	100	Sangat Layak
2			4	4	100	Sangat Layak
3			4	4	100	Sangat Layak
4			4	4	100	Sangat Layak
5			4	3	75	Layak
6			4	3	75	Layak
7			4	3	75	Layak
8			4	3	75	Layak
9			4	3	75	Layak
10			4	3	75	Layak
11			4	3	75	Layak
12			4	3	75	Layak
	Jumlah				1000	
	Rata-Rata				83,33333333	Sangat Layak
13		Kejelasan Materi	4	3	75	Layak
	Jumlah				75	
	Rata-Rata				75	Layak
14		Keruntutan Materi	4	4	100	Layak
	Jumlah				100	
	Rata-Rata				100	Sangat Layak
15		Kelengkapan Materi	4	3	75	Layak
	Jumlah				75	
	Rata-Rata				75	Layak
16	Media	Tujuan	4	3	75	Layak
17			4	4	100	Sangat Layak
18			4	3	75	Layak
	Jumlah				250	
	Rata-Rata				83,33333333	Layak
19		Karakteristik Media	4	3	75	Layak
20			4	3	75	Layak
21			4	4	100	Sangat Layak
22			4	3	75	Layak
	Jumlah				325	
	Rata-Rata				81,25	Sangat Layak
23		Kriteria Media	4	4	100	Sangat Layak

No	Aspek	Indikator	Skor Maksimal	Ahli Materi	Presentase %	Kategori
24			4	4	100	Layak
25			4	3	75	Layak
	Jumlah				275	
	Rata-Rata				91,66666667	Sangat Layak
	Jumlah Rata-Rata Presentase				589,58333333	
	Rata-Rata Presentase Akhir				84,22619048	Sangat Layak

ASPEK PENILAIAN	INDIKATOR	NO BUTIR	SKOR MAX	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Pembuatan Media Pembelajaran Flipbook	Media	1	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	
		2	4	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	4	3	4	4	3	
		3	4	3	4	3	3	4	3	3	3	4	3	3	4	3	3	4	3	4	4	3	
		4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	
		5	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3	
		6	4	3	4	3	3	3	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	
		7	4	4	4	3	4	4	3	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	
		8	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
		9	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	
Jumlah																							
Rata-Rata																							
Materi pembelajaran dalam Media Flipbook	Materi	10	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
		11	4	3	4	4	3	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3	4	4	3	4	4	
		12	4	3	4	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	
		13	4	3	3	4	3	3	3	3	4	4	4	4	3	3	3	3	4	3	4	4	
		14	4	3	3	4	3	3	3	4	4	4	4	3	4	3	4	3	3	4	3	4	
		15	4	4	3	4	3	3	4	3	4	4	4	3	4	3	4	3	4	4	3	3	
		16	4	4	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	3	4	3	3	3	4	3	3	
		17	4	4	3	3	3	3	4	3	3	4	3	4	4	3	4	3	3	3	4	4	
		18	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	
		19	4	2	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	
		20	4	4	4	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	
Jumlah																							
Rata-Rata																							

ASPEK PENILAIAN	INDIKATOR	NO BUTIR	SKOR MAX	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	Kelengkapan Flipbook	21	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	
		22	4	3	4	3	3	3	3	4	3	4	3	3	4	3	4	3	3	3	3	4	
		23	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	4	3	4	3	3	3	3	4	
		24	4	2	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	4	3	4	3	4	4	3	
Jumlah																							
Rata-Rata																							
	Aspek Kemanfaatan	25	4	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	3	4	3	3	3	4	3	3	
		26	4	4	3	4	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	3	
		27	4	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	
		28	4	4	3	4	3	4	3	3	4	4	4	3	3	4	3	4	4	4	3	4	
		29	4	4	3	3	4	3	4	3	3	4	4	4	3	4	3	4	4	3	4	4	
		30	4	4	3	3	3	3	4	3	3	4	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	
Jumlah																							
Rata-Rata																							
Jumlah Rata-Rata Presentase																							
Rata-Rata Presentase Akhir																							

21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	JUMLAH SKOR	JUMLAH SKOR MAX	PRESENTASE %	KATEGORI KELAYAKAN
3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	133	140	95	Sangat Layak
4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	131	140	93,57143	Sangat Layak
4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	121	140	86,42857	Sangat Layak
4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	134	140	95,71429	Sangat Layak
3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	122	140	87,14286	Sangat Layak
4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	131	140	93,57143	Sangat Layak
4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	130	140	92,85714	Sangat Layak
3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	132	140	94,28571	Sangat Layak
4	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	3	4	3	129	140	92,14286	Sangat Layak
															1163		830,7143	
															129,2222		92,30159	Sangat Layak
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	105	140	75	Layak
4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	117	140	83,57143	Sangat Layak

21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	JUMLAH SKOR	JUMLAH SKOR MAX	PRESENTASE %	KATEGORI KELAYAKAN
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	110	140	78,57143	Layak
4	4	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	4	119	140	85	Sangat Layak
4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	3	120	140	85,71429	Sangat Layak
4	3	4	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	119	140	85	Sangat Layak
4	3	4	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	119	140	85	Sangat Layak
3	4	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	117	140	83,57143	Sangat Layak
4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	127	140	90,71429	Sangat Layak
4	4	3	3	4	3	4	3	3	3	4	3	4	4	3	114	140	81,42857	Sangat Layak
4	3	4	3	4	3	4	4	3	3	4	3	4	4	3	118	140	84,28571	Sangat Layak
															1285		917,8571	
															116,8182		83,44156	Sangat Layak
4	3	3	3	4	3	3	3	4	4	4	3	4	4	3	115	140	82,14286	Sangat Layak
4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	4	4	4	119	140	85	Sangat Layak
3	3	4	3	3	4	3	3	4	3	4	3	4	4	3	116	140	82,85714	Sangat Layak
4	4	4	3	4	3	3	3	3	3	4	3	4	4	3	118	140	84,28571	Sangat Layak

21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	JUMLAH SKOR	JUMLAH SKOR MAX	PRESENTASE %	KATEGORI KELAYAKAN
															468		334,2857	
															117		83,57143	Sangat Layak
4	4	4	3	4	3	3	4	3	3	4	3	4	4	3	120	140	85,71429	Sangat Layak
3	4	3	3	3	4	4	3	3	4	4	1	4	4	4	123	140	87,85714	Sangat Layak
4	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	2	4	4	3	122	140	87,14286	Sangat Layak
3	3	3	3	4	3	3	4	4	4	4	3	4	4	3	124	140	88,57143	Sangat Layak
3	4	3	3	3	3	3	4	4	4	4	2	4	4	3	123	140	87,85714	Sangat Layak
4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	4	4	4	120	140	85,71429	Sangat Layak
															732		522,8571	
															122		87,14286	Sangat Layak
																	2605,714	
																	86,61436	Sangat Layak

DOKUMENTASI

