

LAMPIRAN 1
Surat Keterangan Pembimbing TAS

**KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
NOMOR : 77/PTBG/PB/IX/2019**

**TENTANG
PENGANGKATAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS) MAHASISWA
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

DEKAN FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

- Menimbang : a. bahwa untuk kelancaran pelaksanaan kegiatan Tugas Akhir Skripsi (TAS) mahasiswa, dipandang perlu mengangkat dosen pembimbingnya;
- b. bahwa untuk keperluan sebagaimana dimaksud pada huruf a perlu menetapkan Keputusan Dekan Tentang Pengangkatan Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi (TAS) Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Mengingat : 1. Undang-undang RI Nomor 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional (Lembaran Negara Tahun 2003 Nomor 78, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4301);
2. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 Tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi (Lembaran Negara Tahun 2014 Nomor 16, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5500);
3. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 93 Tahun 1999 Tentang Perubahan Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan menjadi Universitas;
4. Peraturan Mendiknas RI Nomor 23 Tahun 2011 Tentang Organisasi dan Tata Kerja Universitas Negeri Yogyakarta;
5. Peraturan Mendiknas RI Nomor 35 Tahun 2017 Tentang Statuta Universitas Negeri Yogyakarta;
6. Keputusan Menteri Riset dan Pendidikan Tinggi RI Nomor 107/M/KPT.KP/2017 Tentang Pengangkatan Rektor Universitas Negeri Yogyakarta;
7. Peraturan Rektor Nomor 1 Tahun 2019 tentang Peraturan Akademik;
8. Keputusan Rektor Nomor - tahun - tentang Pengangkatan Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

MEMUTUSKAN

- Menetapkan : **KEPUTUSAN DEKAN TENTANG PENGANGKATAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS) FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA.**

- PERTAMA : Mengangkat Saudara :

Nama	: Dra. Sutriyati Purwanti, M.Si.
NIP	: 19611216 198803 2 001
Pangkat/Golongan	: Pembina, IV/a
Jabatan Akademik	: Lektor Kepala

sebagai Dosen Pembimbing Untuk mahasiswa penyusun Tugas Akhir Skripsi (TAS) :

Nama	: Agwida Sarah Nur Fawziyah
NIM	: 17511247001
Prodi Studi	: Pend. Tata Boga - S1
Judul Skripsi/TA	: Pengembangan Video Animasi 2 Dimensi American Service pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMK N 4 Yogyakarta

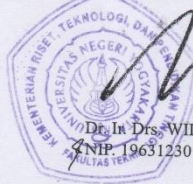
- KEDUA : Dosen Pembimbing sebagaimana dimaksud dalam Diktum PERTAMA bertugas merencanakan, mempersiapkan, melaksanakan, dan mempertanggungjawabkan pelaksanaan kegiatan bimbingan terhadap mahasiswa sebagaimana dimaksud dalam Diktum PERTAMA sampai mahasiswa dimaksud dinyatakan lulus.
- KETIGA : Biaya yang diperlukan dengan adanya Keputusan ini dibebankan pada Anggaran DIPA Universitas Negeri Yogyakarta Tahun 2019.
- KEEMPAT : Keputusan ini berlaku sejak tanggal 2 September 2019.

Tembusan Keputusan Dekan ini disampaikan kepada :

1. Para Wakil Dekan Fakultas Teknik;
 2. Kepala Bagian Tata Usaha Fakultas Teknik;
 3. Kepala Subbagian Keuangan dan Akuntansi Fakultas Teknik;
 4. Kepala Subbagian Akademik, Kemahasiswaan, dan Alumni Fakultas Teknik;
 5. Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik;
 6. Mahasiswa yang bersangkutan;
- Universitas Negeri Yogyakarta.

Ditetapkan di : Yogyakarta
Pada tanggal : 2 September 2019

DEKAN FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA,



Dr. Ir. Drs. WIDARTO, M.Pd.
NIP. 19631230 198812 1 001

LAMPIRAN 2

Surat Izin Penelitian



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

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

Nomor : 463/UN34.15/LT/2019
Lamp. : 1 Bendel Proposal
Hal : Izin Penelitian

5 September 2019

Yth . 1. Kepala Dinas Pendidikan Pemuda dan Olahraga Daerah Istimewa Yogyakarta
2. Kepala Sekolah SMK Negeri 4
Jl.Sidikan No.60, Sorosutan, Umbulharjo, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta

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

Nama : Agwida Sarah Nur Fawziyah
NIM : 17511247001
Program Studi : Pend. Teknik Boga - S1
Tujuan : Memohon izin mencari data untuk penulisan Tugas Akhir Skripsi (TAS)
Judul Tugas Akhir : Pengembangan Video Animasi 2 Dimensi American Service pada Mata Pelajaran
Tata Hidang di SMK N 4 Yogyakarta
Waktu Penelitian : 9 September - 31 Oktober 2019

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

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya kami sampaikan terima kasih.



Dekan,

Dr. Ir. Drs. Widarto, M.Pd.
NIP 19631230 198812 1 001

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



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

Jalan Cendana No. 9 Yogyakarta, Telepon [0274 550330](tel:0274550330), Fax. [0274 513132](tel:0274513132)
Website : www.dikpora.jogjaprov.go.id, email : dikpora@jogjaprov.go.id, Kode Pos 55166

Yogyakarta, 05 September 2019

Nomor : [070/08813](tel:07008813)

Lamp : -

Hal : Pengantar
Penelitian

Kepada Yth.

1. Kepala SMK Negeri 4
Yogyakarta

Dengan hormat, memperhatikan surat dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta nomor 463/UN34.15/LT/2019 tanggal 05 September 2019 perihal Penelitian, kami sampaikan bahwa Dinas Pendidikan, Pemuda, dan Olahraga DIY memberikan ijin kepada:

Nama : Agwida Sarah Nur Fawziyah
NIM : [17511247001](tel:17511247001)
Prodi/Jurusan : Pendidikan Teknik Boga - S1
Fakultas : Fakultas Teknik
Universitas : Universitas Negeri Yogyakarta
Judul : PENGEMBANGAN VIDEO ANIMASI 2 DIMENSI
: AMERICAN SERVICE PADA MATA PELAJARAN TATA
HIDANG DI SMK N 4 YOGYAKARTA
Lokasi : SMK Negeri 4 Yogyakarta,
Waktu : 09 September 2019 s.d 31 Oktober 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](tel:196605301986021002)

Lampiran 3

SILABUS

SILABUS TATA HIDANG KELAS XI KULINER

Satuan Pendidikan : SMK N 4 YGYAKARTA

Kelas / Semester : XI /1 dan 2

Kompetensi Keahlian : JASA BOGA

Mata Pelajaran : TATA HIDANG

Durasi Pembelajaran : 11 minggu x 7 jpl= 77 JPL

Kompetensi Inti :

KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.

KI 4 : Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Tata Boga. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi kerja. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung. Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.1. Menganalisis membuat menu	3.2.1 Mendeskripsikan Pengertian Menu 3.2.2. Menguraikan Struktur menu 3.2.3 Mengklasifikasikan Jenis Menu 3.2.4 Menklasifikasikan Ciri-ciri menu 3.2.5 Menguraikan Syarat-syarat menyusun menu. 4.2.1 Melakukan Cara menyusun menu sesuai dengan waktu makan	<ul style="list-style-type: none"> Pengertian menu (<i>faktual</i>) Macam-macam struktur menu (<i>konseptual</i>) Klasifikasi jenis menu (<i>konseptual</i>) Klasifikasi ciri-ciri menu (<i>konseptual</i>) Kriteria syarat – syarat menu (<i>konseptual</i>) Cara menyusun menu sesuai dengan waktu makan (<i>Manipulasi</i>) 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru meminta siswa untuk membaca buku tentang menu Siswa mengidentifikasi tentang menu Siswa berdiskusi tentang menu <p>Berdasarkan hasil membaca buku dan diskusi siswa dapat berfikir tentang menu dan menseleksi informasi-informasi hal-hal apa saja yang harus diperhatikan dalam menyusun menu</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru menugaskan siswa untuk mengidentifikasi masalah utama apa dalam membuat menu Siswa mengidentifikasi masalah – masalah melalui contoh yang didemonstrasikan oleh guru mengenai menu Siswa membaca buku untuk mendapatkan informasi tentang jenis-jenis menu Siswa mendiskusikan jenis-jenis menu Berdasarkan hasil membaca buku dan diskusi siswa dapat berfikir tentang menu dan menseleksi informasi-informasi hal-hal apa saja yang harus diperhatikan dalam menyusun menu 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Susunan Menu Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> Tes tertulis tentang Menyusun Menu (Menu Planning) <p>Jurnal</p>	1minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net
4.1. Perencanaan menu (<i>menu planning</i>)						

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru meminta siswa untuk menentukan prosedur menyusun menu dengan cara mengembangkan solusi melalui pengidentifikasian alternatif, tukar pikiran dan mengecek perbedaan pandang tentang menu Siswa menggali informasi prosedur tentang informasi menu Siswa mendiskusikan untuk menentukan prosedur cara menyusun menu Siswa menyampaikan pada kelompok lain dan menanggapi berkaitan prosedur menu Guru meminta siswa untuk mencoba melakukan tindakan yang strategis cara menyusun menu sesuai dengan prosedur yang sudah digali Siswa menyusun menu dengan mengumpulkan tugas lewat email. <i>menghemat pemakaian kertas.</i> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru menugaskan siswa untuk melihat susunan menu dan mengevaluasi hasil susunan menu yang digelas kepada siswa menggunakan format penilaian. Guru menugaskan siswa untuk melihat susunan menu dan mengevaluasi hasil susunan menu 	Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran		

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<p>yang untuk dipiring kepada siswa menggunakan format penilaian</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru menugaskan siswa untuk melihat susunan menu dan mengevaluasi hasil susunan menu yang untuk tamu kepada siswa menggunakan format penilaian <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas menyusun menu terkait dengan pertanyaan yang diajukan Membuat laporan hasil kerja kelompok 			
3.2. Memahami perabot di Restoran	<p>3.2.1 Mendeskripsikan Pengertian perabot direstoran</p> <p>3.2.2 Mengklasifikasikan Jenis perabot direstoran</p> <p>3.2.3 Menklasifikasikan macam-macam perabot direstoran</p> <p>3.2.4 Menguraikan Syarat-syarat perabot direstoran</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pengertian perabot direstoran (<i>faktual</i>) Klasifikasi jenis perabot direstoran (<i>konseptual</i>) Klasifikasi macam-macam perabot direstoran (<i>konseptual</i>) Kriteria syarat – syarat perabot direstoran (<i>konseptual</i>) 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan perabot direstoran dari berbagai daerah <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis perabot, macam-macam perabot dan syarat-syarat perabot di restoran <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan sertamenilai secara berkelompok tentang perabot yang ada direstoran berdsarkan menu antar kelompok. 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan 	1 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net
4.2. Melakukan Pengelompokan	4.2.1 Melakukan cara pemeliharaan dan					

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
Perabot di Restoran	<i>penyimpanan perabot direstoran</i>		<ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang perabot yang ada direstoran dengan mengumpulkan tugas lewat email. menghemat pemakaian kertas. <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru menugaskan siswa untuk menyajikan cara-cara serta kesimpulan cara menyusun menu Siswa membuat bahan presentasi tentang menu dalam bentuk PPT. Siswa menyajikan tentang menu Siswa lain memberikan tanggapan terhadap presentasi. Siswa menerima tanggapan dari siswa lain dan guru. Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat simpulan 	<p>n gambar perabot direstoran</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> Tes tertulis tentang perabot direstoran <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p>		
3.3Menganalisis peralatan makan dan minum serta alat hidang	3.3.1Mendesripsikan peralatan makan dan minum serta alat hidang	<ul style="list-style-type: none"> Pengertian peralatan makan dan minum; alat hidang serta alat hidang. (<i>faktual</i>) 	Mengamati :	Observasi	1 minggu	video/gambar/buku
4.3Melakukan pemilihan alat makan dan minum serta alat hidang	3.3.2. Menguraikan Ukuran peralatan makan, minum serta alat hidang	<ul style="list-style-type: none"> Klasifikasi Peralatan makan dan minum; alat hidang serta alat hidang (<i>konseptual</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> Guru meminta siswa untuk membaca buku tentang perabot direstoran Siswa mengidentifikasi tentang perabot direstoran Siswa berdiskusi tentang perabot direstoran Berdasarkan hasil membaca buku dan diskusi siswa dapat berfikir 	<ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke kemampuan 		

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	<p>3.3.3. Menguraikan Fungsi peralatan makan, minum serta alat hidang</p> <p>4.3.1 Melakukan Cara pencucian/ polishing peralatan makan, minum serta alat hidang</p> <p>4.3.2. Melakukan Cara pemeliharaan dan penyimpanan peralatan makan, minum serta alat hidang</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fungsi peralatan makan dan minum; alat hidang serta alat hdang. (konseptual) • Jenis peralatan makan dan minum; alat hidang serta alat hidang. (konseptual) • Cara membersihkan peralatan makan dan minum; alat hidang serta alat hidang. (Manipulasi) 	<p>tentang perabot direstoran dan menseleksi informasi-informasi hal-hal apa saja yang harus diperhatikan dalam perabot direstoran</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menugaskan siswa untuk mengidentifikasi masalah utama apa dalam membuat perabot direstoran • Siswa mengidentifikasi masalah – masalah melalui contoh yang didemonstrasika n oleh guru mengenai perabot direstoran • Siswa membaca buku untuk mendapatkan informasi tentang jenis-jenis perabot direstoran • Siswa mendiskusikan jenis-jenis perabot direstoran • Berdasarkan hasil membaca buku dan diskusi siswa dapat berfikir tentang perabot direstoran dan menseleksi informasi-informasi hal-hal apa saja yang harus diperhatikan dalam perabot direstoran • Mengumpulkan Data • Guru meminta siswa untuk menentukan prosedur perabot direstoran dengan cara mengembangkan solusi melalui pengidentifikasian alternatif, tukar pikiran dan mengecek perbedaan pandang tentang 	<p>content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> • mengumpulkan gambar Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan • Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja</p> <p>Observasi saat Praktik merencanakan persiapan</p>		<p>peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alat praktek Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) • Referensi / bahan ajar terkait • e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<p>perabot direstoran</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa menggali informasi prosedur tentang informasi perabot direstoran • Siswa mendiskusikan untuk menentukan prosedur perabot direstoran • Siswa menyampaikan pada kelompok lain dan menanggapi berkaitan prosedur perabot direstoran • Guru meminta siswa untuk mencoba melakukan tindakan yang strategis cara menyusun perabot direstoran sesuai dengan prosedur yang sudah digali • Siswa menyusun perabot direstoran <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menugaskan siswa untuk melihat susunan perabot direstoran dan mengevaluasi hasil susunan menu yang digelas kepada siswa menggunakan format penilaian. • Guru menugaskan siswa untuk melihat susunan perabot direstoran dan mengevaluasi hasil susunan perabot direstoran yang untuk dipiring kepada siswa menggunakan format penilaian • Guru menugaskan siswa untuk melihat susunan perabot direstoran dan mengevaluasi hasil 	<p>peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan)</p>		

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<p>susunan perabot direstoran yang untuk tamu kepada siswa menggunakan format penilaian.</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru menugaskan siswa untuk menyajikan cara-cara serta kesimpulan cara menyusun perabot direstoran Siswa membuat bahan presentasi tentang perabot direstoran dalam bentuk PPT. Siswa menyajikan tentang perabot direstoran Siswa lain memberikan tanggapan terhadap presentasi. Siswa menerima tanggapan dari siswa lain dan guru. Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat simpulan. 			
3.4. Menganalisis lenan direstoran	3.4.1. Mendeskripsikan lenan direstoran	<ul style="list-style-type: none"> Pengertian lenan di restoran Mengklasifikasikan ukuran lenan direstoran Menjelaskan fungsi lenan direstoran Cara pengelompokkan lenan direstoran 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru meminta siswa untuk membaca buku tentang lenan direstoran Siswa mengidentifikasi tentang lenan direstoran Siswa berdiskusi tentang lenan direstoran <p>Berdasarkan hasil membaca buku dan diskusi siswa dapat berfikir tentang lenan direstoran dan menseleksi informasi-informasi hal-hal apa saja</p>	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat 	<p>1 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan peralatan lenan direstoran Alat praktek peralatan lenan direstoran Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net
4.4. Melakukan pengelompokkan lenan di restoran	3.4.2. Mengklasifikasikan ukuran lenan di restoran					
	3.4.3. Menjelaskan fungsi lenan direstoran					
	4.4.1. Melakukan Cara pemeliharaan dan					

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	<i>penyimpanan peralatan lenan</i>		<p>yang harus diperhatikan dalam lenan direstoran</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru menugaskan siswa untuk mengidentifikasi masalah utama apa dalam membuat lenan direstoran Siswa mengidentifikasi masalah – masalah melalui contoh yang didemonstrasikan oleh guru mengenai lenan direstoran Siswa membaca buku untuk mendapatkan informasi tentang jenis-jenis lenan direstoran Siswa mendiskusikan jenis-jenis lenan direstoran Berdasarkan hasil membaca buku dan diskusi siswa dapat berfikir tentang lenan direstoran dan menseleksi informasi-informasi hal-hal apa saja yang harus diperhatikan dalam lenan direstoran <p>Mengumpulkan Informasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru meminta siswa untuk menentukan lenan direstoran dengan cara mengembangkan solusi melalui pengidentifikasian alternatif, tukar pikiran dan mengecek perbedaan pandang lenan direstoran Siswa menggali informasi prosedur tentang informasi lenan 	<p>diskusi dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> mengumpulkan gambar lenan direstoran Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>tentang</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja</p> <p>Observasi saat Praktik merencanakan persiapan lenan direstoran</p>		

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<p>direstoran</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa mendiskusikan untuk menentukan prosedur lenan direstoran Siswa menyampaikan pada kelompok lain dan menanggapi berkaitan prosedur lenan direstoran Guru meminta siswa untuk mencoba melakukan tindakan yang strategis cara menyusun lenan direstoran sesuai dengan prosedur yang sudah digali Siswa menyusun peralatan makan dan minum serta lenan direstoran <p>Menalar :</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru menugaskan siswa untuk melihat susunan lenan direstoran dan mengevaluasi hasil lenan direstoran yang digelas kepada siswa menggunakan format penilaian. Guru menugaskan siswa untuk melihat susunan lenan direstoran dan mengevaluasi hasil susunan lenan direstoran yang untuk dipiring kepada siswa menggunakan format penilaian Guru menugaskan siswa untuk melihat susunan lenan direstoran dan mengevaluasi hasil susunan lenan direstoran yang untuk tamu kepada siswa menggunakan format penilaian 			

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Guru menugaskan siswa untuk menyajikan cara-cara serta kesimpulan cara menyusun lenan direstoran Siswa membuat bahan presentasi tentang lenan direstoran dalam bentuk PPT. Siswa menyajikan lenan direstoran Siswa lain memberikan tanggapan terhadap presentasi. Siswa menerima tanggapan dari siswa lain dan guru. Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat simpulan.			
3.5 Menerapkan pembuatan lipatan serbet	3.3.1. Mendeskripsikan Pengertian napkin 3.3.2. Menguraikan Ukuran napkin	<ul style="list-style-type: none"> Pengertian napkin (faktual) Syarat ukuran napkin (konseptual) Fungsi napkin (konseptual) Syarat-syarat napkin (konseptual) Prosedur melipat napkin (Manipulasi) 	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Guru meminta siswa untuk membaca buku tentang lipatan serbet Siswa mengidentifikasi tentang lipatan serbet Siswa berdiskusi tentang lipatan serbet Berdasarkan hasil membaca buku dan diskusi siswa dapat berfikir tentang lipatan serbet dan menseleksi informasi-informasi hal-hal apa saja yang harus diperhatikan dalam lipatan serbet Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Guru menugaskan siswa untuk mengidentifikasi masalah utama 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi Portofolio	1 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin) Alat praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin) Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net
4.5. Membuat lipatan serbet	3.3.3. Menguraikan Fungsi napkin 3.3.4. Mengkalsifikasikan Syarat-syarat napkin 4.3.1. Melakukan Prosedur melipat serbet/ folding napkin					

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<p>apa dalam membuat lipatan serbet</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa mengidentifikasi masalah – masalah melalui contoh yang didemonstrasikan oleh guru mengenai lipatan serbet Siswa membaca buku untuk mendapatkan informasi tentang jenis-jenis lipatan serbet Siswa mendiskusikan jenis-jenis lipatan serbet Berdasarkan hasil membaca buku dan diskusi siswa dapat berfikir tentang lipatan serbet dan menseleksi informasi-informasi hal-hal apa saja yang harus diperhatikan dalam lipatan serbet Mengumpulkan Data. <p>Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat dan prosedur Melipat Serbet/Folding Napkin.</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat lipatan serbet Melakukan pengamatan serta membedakan secara berkelompok tentang tugas membuat lipatan Serbet/Folding Napkin antar kelompok <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru meminta siswa untuk menentukan lipatan serbet dengan cara mengembangkan solusi melalui pengidentifikasian alternatif, tukar pikiran dan 	<ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar lipatan Serbet/Folding Napkin Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang Melipatan Serbet/Folding Napkin</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja</p> <p>Observasi saat Melipat Serbet/Folding Napkin</p>		

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<p>mengecek perbedaan pandang lipatan serbet Siswa menggali informasi prosedur tentang informasi lipatan serbet Siswa mendiskusikan untuk menentukan prosedur lipatan serbet Siswa menyampaikan pada kelompok lain dan menanggapinya berkaitan prosedur lipatan serbet Guru meminta siswa untuk mencoba melakukan tindakan yang strategis cara lipatan serbet sesuai dengan prosedur yang sudah digali</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa menyusun lipatan serbet <p>Menalar :</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru menugaskan siswa untuk melihat susunan lipatan serbet dan mengevaluasi hasil lipatan serbet yang digelas kepada siswa menggunakan format penilaian. <p>Mengkomunikasikan:</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru menugaskan siswa untuk melihat susunan lipatan serbet dan mengevaluasi hasil susunan lipatan serbet yang untuk dipiring kepada siswa menggunakan format penilaian Guru menugaskan siswa untuk melihat susunan lipatan serbet dan mengevaluasi hasil susunan lipatan serbet yang untuk tamu kepada siswa menggunakan format penilaian Guru menugaskan siswa untuk 			

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<p>menyajikan cara-cara serta kesimpulan cara menyusun lipatan serbet</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa membuat bahan presentasi tentang lipatan serbet dalam bentuk PPT. Siswa menyajikan lipatan serbet Siswa lain memberikan tanggapan terhadap presentasi. Siswa menerima tanggapan dari siswa lain dan guru. Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat simpulan. 			
3.7 .Menganalisis penataan meja (<i>table set up</i>)	3.4.1.Mendeskripsikan Pengertian penataan meja (<i>table set up</i> dan <i>meja persediaan</i>)	<ul style="list-style-type: none"> Pengertian penataan Meja (<i>Table set Up</i>) (<i>faktual</i>) 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Menata Meja(Table set Up) <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis ,fungsi syarat-syarat dan prosedur Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) <p>Mengumpulkan Data</p> <ol style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan pertanyaan guna mencari jawaban <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) yang ditentukan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Menata Meja (Table Set Up) 	<p>2 minggu</p> <p>(ulangan harian dan praktek)</p>	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) Alat praktek bahan Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net
4.7.Menata Meja (<i>table set up</i>)	3.4.2.Menguraikan Macam-macam penataan meja (<i>table set up</i> dan <i>meja persediaan</i>)	<ul style="list-style-type: none"> Macam-macam penataan meja (<i>Table set Up</i>) (<i>konseptual</i>) 				
	3.4.3. Menguraikan Fungsi penataan meja (<i>table set up</i> dan <i>meja persediaan</i>)	<ul style="list-style-type: none"> Fungsi penataan meja (<i>Table set Up</i>)(<i>konseptual</i>) Prosedur penataan meja (<i>Table set Up</i>) (<i>Manipulasi</i>) 				
	4.4.1. Melakukan Prosedur penataan meja (<i>table set up</i> dan <i>meja persediaan</i>)					

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<ul style="list-style-type: none"> • Menganalisis dalam kelompok tentang hasil praktik <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>dan Menata Meja Persediaan (Side Board)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board)</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja</p> <p>Observasi saat menata meja</p>		
3.6.Menerapkan jumlah dan persyaratan petugas pelayanan	3.6.1. Mendeskripsikan Pengertian petugas pelayanan (pramusaji)	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian petugas pelayanan (faktual) 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lembar pengamatan sikap saat 	1 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • video/gambar/buku • Bahan praktek Melayani

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
makan dan minum	3.6.2 Menguraikan . <i>Karakteristik petugas pelayanan (Pramusaji)</i>	<ul style="list-style-type: none"> Karakteristik petugas pelayanan (<i>konseptual</i>) 	yang berkaitan dengan dengan petugas pelayanan di Restoran.	berdiskusi, pengamatan dan presentasi		Pesanan Makan dan Minum di Restoran
4.6.Membuat ketentuan jumlah dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum	3.6.3. Menguraikan Syarat-syarat petugas pelayanan (<i>Pramusaji</i>) 4.6.1 Melakukan. Prosedur pelayanan di restoran	<ul style="list-style-type: none"> Syarat-syarat petugas pelayanan (<i>konseptual</i>) Prosedur pelayanan di Restoran (<i>manipulasi</i>) 	<p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum di restoran dan prosedur pelayanan di restoran. <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum dan prosedur pelayanan di restoran. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan berdasarkan lembar kasus <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil kerja kelompok serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil kerja kelompok Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<ul style="list-style-type: none"> Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang produk Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan</p>		Pesanan Makan dan Minum di Restoran Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran <ul style="list-style-type: none"> Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net lembar kasus

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
				selama kegiatan pembelajaran		
3.8 Menganalisis layanan makan dan minum	3.6.1. Mendeskripsikan Tahapan melayani makan dan minum 3.6.2. Mengklasifikasikan jenis pelayanan 3.6.3. Menguraikan fungsi pelayanan	2. Pengertian SOP/ Prosedur Pelaksanaan Dasar (faktual) 3. Prinsip Dasar Yang Mendukung SOP (Prosedural) 4. Tipe-tipe Dasar Pelayanan (Konseptual) 5. Mengambil pesanan di restoran (Manipulasi) 6. Teknik Pelayanan Dan Prosedur Pelayanan (Manipulasi)	Mengamati 1. Melakukan kegiatan memperhatikan tentang SOP/ Prosedur Pelaksanaan Dasar secara manual dan komputerisasi 2. Melakukan kegiatan studi pustaka untuk mencari informasi tentang Prinsip Dasar Yang Mendukung SOP secara manual atau komputerisasi 3. Peserta didik menjelaskan SOP/ Prosedur Pelaksanaan Dasar dan Prinsip Dasar Yang Mendukung SOP Menanya 1. Mengajukan pertanyaan tentang SOP/ Prosedur Pelaksanaan Dasar dan Prinsip Dasar Yang Mendukung SOP secara manual atau komputerisasi 2. Mendiskusikan dengan teman/ secara kelompok tentang SOP/ Prosedur Pelaksanaan Dasar dan prinsip dasar yang mendukung SOP Mengumpulkan informasi 1. Mengumpulkan informasi tentang SOP / Prosedur Pelaksanaan Dasar	Observasi • Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi • Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi Portofolio • Tugas mengumpulkan gambar Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran • Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis tentang produk Melayani Pesanan	3 minggu (ulangan harian dan praktek)	<ul style="list-style-type: none"> • video/gambar/buku • Bahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran • Referensi / bahan ajar terkait • e-dukasi.net • lembar kasus
4.8 Melayani Makan dan Minum.	4.6.1 Mengambil pesanan tamu di Restoran 4.6.2. Melakukan Prosedur pelayanan di Restoran					

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<p>dan Prinsip Dasar Yang Mendukung SOP secara manual atau komputerisasi yang diperoleh dari buku/ internet dan melalui kegiatan pelayanan makanan dan minuman sesuai kriteria mutu hasil menggunakan peralatan makan dan minum <i>dengan memperhatikan pembuangan limbah organik dan an-organik, pemakaian bahan makanan yang bebas dari bahan tambahan, pewarna, rasa.</i></p> <p>Mengasosiasi / Menalar</p> <p>3. Membuat laporan hasil kegiatan mencari informasi tentang SOP / Prosedur Pelaksanaan Dasar dan Prinsip Dasar Yang Mendukung SOP secara manual atau komputerisasi yang diperoleh dari internet / buku dan hasil kegiatan pelayanan makan dan minum sesuai dengan kriteria mutu hasil</p> <p>Mengkomunikasi</p> <p>4. Mempresentasikan laporan hasil informasi tentang SOP / Prosedur Pelaksanaan Dasar dan Prinsip Dasar Yang Mendukung SOP secara manual atau komputerisasi yang diperoleh dari internet buku dan hasil kegiatan pelayanan</p>	<p>Makan dan Minum di Restoran</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja</p> <p>Observasi saat Melayani Pesanan</p> <p>Makan dan Minum di Restoran</p>		

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.7. Membedakan berbagai minuman non alkohol (3.3) 4.7. Membuat minuman non alkohol (3.3) 4.7. Membuat minuman non alkohol (3.3)	3.7.1. Mendeskripsikan Pengertian minuman non alkohol 3.7.2. Menguraikan Fungsi minuman non alkohol 3.7.3. Mengklasifikasikan Jenis-jenis minuman non alkohol 3.7.4. Mengkalsifikasikan Bahan dan alat minuman non alkohol 4.7.1. Melakukan Cara membuat minuman non alkohol 4.7.2. Mengevaluasi Cara menyajikan minuman non alkohol	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian minuman non alkohol (faktual) • Fungsi minuman non alkohol (konseptual) • Jenis-jenis minuman non alkohol (konseptual) • Persiapan bahan dan alat minuman non alkohol (prosedural) • Cara membuat minuman non alkohol (Manipulasi) • Cara menyajikan minuman non alkohol (Manipulasi) 	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/gambar/ membaca buku yang berkaitan dengan jenis minuman non alkohol, Menanya : <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian minuman non alkohol, fungsi, jenis minuman non alkohol , bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, cara menyajikan, serta hubungan antara jenis minuman dengan fungsinya. Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok melakukan kajian literatur dan berdiskusi untuk mengumpulkan data guna menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan minuman non alkohol, • Membuat minuman berbagai non alkohol dengan menggunakan lembar tugas (job sheet) • Membedakan berbagai minuman non alkohol setelah praktik dilakukan guna memperoleh data tentang berbagai karakteristik minuman non alcoholdengan memperhatikan pembuangan limbah organik dan an-organik, pemakaian bahan makanan yang bebas dari bahan tambahan, pewarna, rasa 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> • pengamatan sikap pada saat diskusi, presentasi Portofolio <ul style="list-style-type: none"> • Tugas mengumpulkan kliping gambar-gambar penataan meja buffet • Membuat laporan kelompok Tes <ul style="list-style-type: none"> • Tertulis Tes Kinerja <ul style="list-style-type: none"> • Observasi praktik Jurnal <ul style="list-style-type: none"> • pengamatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik dilihat dari kemampuan menjawab pertanyaan, diskusi, presentasi 	4jpl 3 jpl (ulangan harian dan praktek)	<ul style="list-style-type: none"> • Video/gambar/lat dan bahan pembuatan minuman non alkohol • Refensi lain yang berkaitan dengan berbagai minuman non alkohol • Lembar tugas

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah dan menganalisis data hasil kajian literature dan hasil praktik • Menyimpulkan jawaban pertanyaan dari data yang telah diolah dan dianalisis Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok • Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok 			

Yogyakarta, Juli 2018

Mengetahui,

Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Setyo Budi Sungkowo, S.Pd

NIP. 19670325 199006 1 001

Siti Nurjanah, S.Pd

NIP. 19770718 200604 2 005

Lampiran 4
***Script* Video Animasi 2 Dimensi American**
Service

SCRIPT VIDEO ANIMASI 2 DIMENSI AMERICAN SERVICE

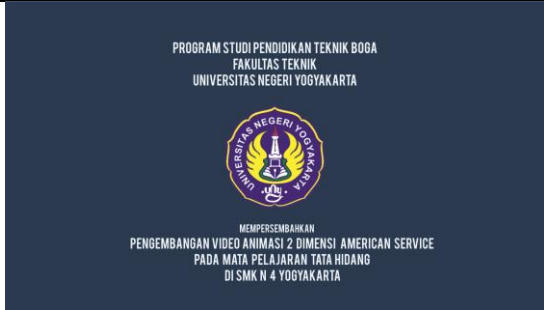
Judul : **Prosedur Kerja American Service**

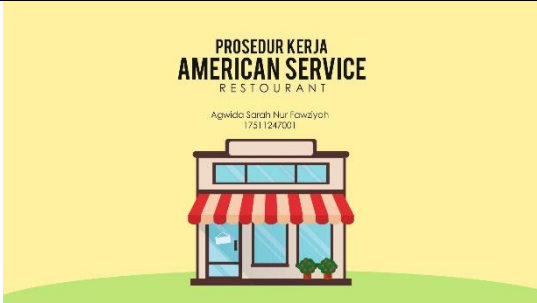
Tema tempat : **Restaurant**





Perancang Naskah : **Agwida Sarah Nur Fawziyah**





Animator : **Kintan**





Dubber : **Anggun Novita Rini**





Scene	Gambar	Keterangan Gambar	Keterangan Audio
Opening		Scene/Cut : 1/1 Nama Frame: Opening Durasi : 5 dtk Keterangan gambar : <ul style="list-style-type: none"> - Logo UNY muncul secara pop up. - Tulisan muncul secara fade in. 	Narasi : Audio : <ul style="list-style-type: none"> - Musik latar belakang
	<p style="text-align: center;">KOMPETENSI INTI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya. 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia. 3. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemasyarakatan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah. 4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung. 	Scene/Cut: 1/2 Nama Frame: KI Durasi : 5 dtk Keterangan gambar : <ul style="list-style-type: none"> - Tulisan muncul secara fade in. 	Narasi : Audio : <ul style="list-style-type: none"> - Sound effect untuk kemunculan tulisan.





	<p>KOMPETENSI DASAR</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan Pelayanan Makan dan Minum, sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum. 3. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional. 4. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja. 5. Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran. 6. Melayani Makan dan Minum Di Restoran. 	<p>Scene/Cut: 1/3 Nama Frame: KD Durasi : 5 dtk Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tulisan muncul secara fade in. 	<p>Narasi :</p> <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound effect untuk kemunculan tulisan.
	<p>INDIKATOR</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mendeskripsikan tahapan melayani makan dan minum (american service). 2. Melakukan prosedur pelayanan restoran (american service). 	<p>Scene/Cut: 1/4 Nama Frame: Indikator Durasi : 5 dtk Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tulisan muncul secara fade in. 	<p>Narasi :</p> <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound effect untuk kemunculan tulisan.
Pengantar		<p>Scene/Cut: 2/5 Nama Frame: Judul Durasi : 10 dtk Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gambar restoran muncul secara pop up. - Tulisan judul muncul secara pop up. - Tulisan nama dan NIM muncul secara fade in. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Selamat datang di video animasi pembelajaran sekolah menengah kejuruan tata boga” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar dan tulisan.





	<p>Scene/Cut:2/6 Nama Frame: Preview Durasi : 10 dtk Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gambar muncul setelah transisi - Animasi pada gambar pelayan sedang memberikan pesanan. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Pada kesempatan kali ini kami menyajikan video animasi mengenai prosedur kerja American Service” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar dan. - Sound FX untuk transisi.
	<p>Scene/Cut:2/7 Nama Frame:Preview Durasi : 15 dtk Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Tujuan dari dibuatnya video animasi ini adalah untuk menampilkan tata urutan kerja American Service agar lebih mudah dipahami sehingga dapat diterapkan dengan baik oleh siswa siswi SMK Tata Boga” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
	<p>Scene/Cut: 2/8 Nama Frame:Preview Durasi : 15 dtk Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. 	
	<p>Scene/Cut: 2/9 Nama Frame:Preview Durasi : 15 dtk Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. 	





Set Up Cover		<p>Scene/ Cut: 3/10 Nama Frame: Set up Cover Durasi : 10 dtk Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tulisan muncul dari kiri ke kanan. - Animasi pada kemunculan garis sebagai efek. 	<p>Narasi : “Set Up Cover”</p> <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi
		<p>Scene/Cut: 3/11 Nama Frame: Set up Cover Durasi : 10 dtk Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul secara pop up setelah transisi. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Sebelum melakukan pelayanan meja dan kursi tamu, ditata terlebih dahulu dengan peralatan makan yang lengkap , dalam video ini menggunakan jenis table setting elaborate. Menu makanan yang disajikan sebagai berikut untuk appetizer yaitu fruit salad, untuk soup yaitu cream of mushroom soup, untuk main course yaitu beef tenderloin with baked potato, sauté vegetable and black pepper sauce, untuk dessert strawberry cake”
		<p>Scene/Cut: 3/12 Nama Frame: Set up Cover Durasi : 10 dtk Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul transisi. - Animasi panning. 	<p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
		<p>Scene/Cut: 3/13 Nama Frame: Set up Cover Durasi : 10 dtk Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi 	





Welcoming Guest		<p>Scene/Cut:4/14 Nama Frame: Welcoming guest Durasi : 10 dtk Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tulisan muncul dari kiri ke kanan. - Gambar garis sebagai efek. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Welcoming guest” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
		<p>Scene/Cut:4/15 Nama Frame: Welcoming guest Durasi : 25 dtk Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar pelanggan pria dan wanita berjalan masuk. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “adalah saat dimana seorang pramusaji menyambut tamu untuk memberikan kesan awal pada tamu yang datang ke sebuah restoran” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
		<p>Scene/Cut:4/16 Nama Frame: Welcoming guest Durasi : 25 dtk Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul secara pop up setelah transisi. - Gambar pelanggan pria dan wanita . 	
		<p>Scene/Cut:4/17 Nama Frame: Welcoming guest Durasi : 30 dtk Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar wajah pramusaji tersenyum dan berkedip. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Pada saat penyambutan tamu seorang pramusaji harus memberikan senyum terbaik dalam menyambut tamu” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk



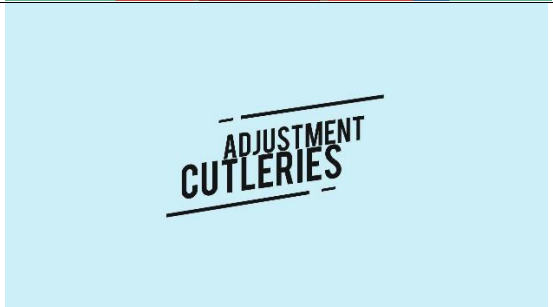

		<p>Scene/Cut:4/18 Nama Frame: Welcoming guest Durasi : 30 dtk Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar pramusaji mengarahkan pelanggan ke tempat duduk 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Kemudian antar tamu ke meja yang telah dipeservasi atau yang dipilih oleh tamu.”
Seating the Guest		<p>Scene/Cut:5/19 Nama Frame: Seating the guest Durasi : 10 dtk Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tulisan muncul dari kiri ke kanan. - Gambar garis sebagai efek. - Gambar pramusaji dan kursi 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Seating the guest” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
		<p>Scene/Cut:5/20 Nama Frame: Seating the guest Durasi : 20 dtk Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar pramusaji membukakan kursi. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “adalah saat dimana seorang pramusaji membukakan kursi untuk diduduki oleh tamu. Hendaknya pramusaji mendahulukan tamu wanita atau tamu orang tua kemudian barulah membukakan kursi untuk tamu laki-laki” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
		<p>Scene/Cut:5/21 Nama Frame: Seating the guest Durasi : 10 dtk Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar tamu duduk di kursi. 	





Lying the Napkin		<p>Scene/Cut:6/22</p> <p>Nama Frame: Lying the napkin</p> <p>Durasi : 10 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tulisan muncul dari kiri ke kanan. - Gambar garis sebagai efek. - Gambar pramusaji membawa napkin 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Lying the napkin” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
		<p>Scene/Cut:6/23</p> <p>Nama Frame: Lying the napkin</p> <p>Durasi : 20 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar pramusaji memakaikan napkin. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “adalah pada saat seorang pramusaji membukakan napkin yang ada di hadapan tamu, kemudian letakan napkin tersebut diatas pangkuan tamu” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
Presenting Menu Card		<p>Scene/Cut:7/24</p> <p>Nama Frame: Presenting Menu Card</p> <p>Durasi : 10 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tulisan muncul dari kiri ke kanan. - Gambar garis sebagai efek. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Presenting Menu Card” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
		<p>Scene/Cut:7/25</p> <p>Nama Frame: Presenting Menu Card</p> <p>Durasi : 5 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar bergerak secara continuous 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “dimana seorang pramusaji memberikan kartu menu kepada tamu dan memberitahukan menu special yang ada di restoran tersebut atau menu of the day dan menu of the month” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.





		<p>Scene/Cut: 7/26</p> <p>Nama Frame: Presenting Menu Card</p> <p>Durasi : 5 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar tamu pria membaca menu 	
		<p>Scene/Cut: 7/27</p> <p>Nama Frame: Presenting Menu Card</p> <p>Durasi : 5 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar tamu wanita membaca menu 	
Pouring Water		<p>Scene/Cut: 8/28</p> <p>Nama Frame: Pouring Water</p> <p>Durasi : 5 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tulisan muncul dari kiri ke kanan. - Gambar garis sebagai efek. - Gambar pramusaji membawa water jug 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Pouring water” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
		<p>Scene/ Cut: 8/29</p> <p>Nama Frame: Pouring water</p> <p>Durasi : 10 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar pramusaji menuangkan air. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “dimana seorang pramusaji menuangkan air putih dari water jug kedalam water goblet, pada saat menyajikan air putih pramusaji menggunakan tangan kanan dan tangan kiri berada di pinggang belakang, menyajikan dengan posisi kaki kanan didepan untuk menjaga keseimbangan tubuh tetap tegak”





		<p>Scene/Cut: 8/30</p> <p>Nama Frame: Pouring water</p> <p>Durasi : 10 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. 	<p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
Served Bread & Butter		<p>Scene/ Cut: 9/31</p> <p>Nama Frame: Served B&B</p> <p>Durasi : 5 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tulisan muncul dari kiri ke kanan. - Gambar garis sebagai efek. - Gambar pramusaji membawa bread and butter 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Served Bread and Butter” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
		<p>Scene/ Cut: 9/32</p> <p>Nama Frame: Serving B&B</p> <p>Durasi : 10 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar pramusaji memberikan bread 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “dimana seorang pramusaji menyajikan roti dan mentega diatas b&b plate yang telah tersedia dihadapan tamu” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
		<p>Scene/ Cut: 9/33</p> <p>Nama Frame: Serving B&B</p> <p>Durasi : 5 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. 	





Taking Order & Repeating Order		<p>Scene/ Cut: 10/34 Nama Frame: Taking order Durasi : 10 dtk Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tulisan muncul dari kiri ke kanan. - Gambar garis sebagai efek. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Taking order and repeating order” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
		<p>Scene/ Cut: 10/35 Nama Frame: Taking order Durasi : 13 dtk Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar pramusaji sedang menulis pesanan. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “ dimana seorang pramusaji mencatat pesanan tamu kemudian mengulangnya kembali agar tidak terjadi kesalahan dalam pengolahan makanan yang dipesan oleh tamu” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
Presenting the Wine List		<p>Scene/ Cut: 11/36 Nama Frame:Presenting the Wine List Durasi : 10 dtk Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tulisan muncul dari kiri ke kanan. - Gambar garis sebagai efek. - Gambar pramusaji membawa wine list 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Presenting the Wine list” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
		<p>Scene/ Cut: 11/37 Nama Frame:Presenting the Wine List Durasi : 5 dtk Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar bergerak secara 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “sambil menunggu hidangan disajikan, bagian sommelier atau pramusaji khusus wine menawarkan wine sebagai minuman pengiring hidangan” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.





		continuous pada bagian kepala.	
		Scene/Cut: 11/38 Nama Frame: Presenting the Wine List Durasi : 5 dtk Keterangan gambar : <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. 	
		Scene/ Cut: 11/39 Nama Frame: Presenting the Wine List Durasi : 5 dtk Keterangangambar : <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. 	
Adjustment Cutleries		Scene/Cut: 12/40 Nama Frame: Adjustment cutleries Durasi : 10 dtk Keterangangambar : <ul style="list-style-type: none"> - Tulisan muncul dari kiri ke kanan. - Gambar garis sebagai efek. 	Narasi : <ul style="list-style-type: none"> - “Adjustment cutleries” Audio : <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
		Scene/Cut: 12/41 Nama Frame: Adjustment cutleries Durasi : 10 dtk Keterangan gambar : <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar panning. 	Narasi : <ul style="list-style-type: none"> - “Setiap jenis makanan yang disajikan restoran menggunakan peralatan yang berbeda-beda, maka seorang pramusaji harus mengetahui dengan pasti peralatan apa saja yang dibutuhkan untuk setiap jenis makanan. Prosedur penggantian atau penambahan peralatan disesuaikan dengan pesanan tamu yang




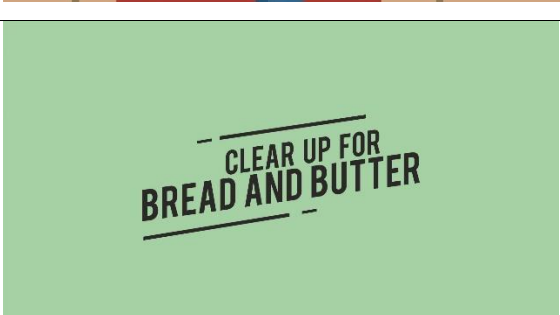
		<p>Scene/Cut: 12/42</p> <p>Nama Frame: Adjustment cutleries</p> <p>Durasi : 10 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar panning. 	<p>dilakukan oleh pramusaji setelah mencatat serta mengulangi seluruh pesanan tamu”</p> <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
		<p>Scene/Cut: 12/43</p> <p>Nama Frame: Adjustment cutleries</p> <p>Durasi : 10 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar panning. 	
Served the Appetizer		<p>Scene/Cut: 13/44</p> <p>Nama Frame: Served the appetizer</p> <p>Durasi : 10 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tulisan muncul dari kiri ke kanan. - Gambar garis sebagai efek. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Served the appetizer” <p>Audio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
		<p>Scene/Cut: 13/45</p> <p>Nama Frame: served the appetizer</p> <p>Durasi : 20 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar pramusaji memberikan appetizer. 	




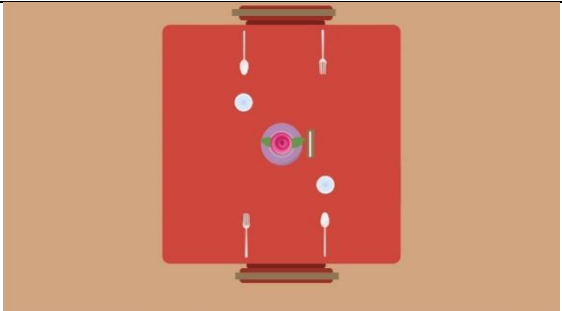
		<p>Scene/Cut: 13/46</p> <p>Nama Frame: Served the appetizer</p> <p>Durasi : 15 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar posisi kaki pramusaji 	<p>keseimbangan tubuh agar tetap tegak”</p> <p>Audio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
Clear up for the Appetizer		<p>Scene/Cut: 14/47</p> <p>Nama Frame: Clear up for the appetizer</p> <p>Durasi : 10 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tulisan muncul dari kiri ke kanan. - Gambar garis sebagai efek. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Clearing up the appetizer” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
		<p>Scene/Cut: 14/48</p> <p>Nama Frame: Clear up for the appetizer</p> <p>Durasi : 18 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar mengambil piring kotor 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “dimana seorang pramusaji membereskan meja tamu dari peralatan makan appetizer yang kotor agar tamu merasa lebih nyaman.” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
Served the Soup		<p>Scene/Cut: 15/49</p> <p>Nama Frame: Served the soup</p> <p>Durasi : 5 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tulisan muncul dari kiri ke kanan. - Gambar garis sebagai efek. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Served the soup” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.





		<p>Scene/Cut: 15/50</p> <p>Nama Frame: Served the soup</p> <p>Durasi : 20 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar pramusaji memberikan soup. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “dimana seorang pramusaji menyajikan soup, pada saat menyajikan pramusaji mendahulukan tamu wanita atau orang tua terlebih dahulu kemudian tamu laki-laki dan melakukan pelayanan searah dengan jarum jam. Menyajikan menggunakan tangan kanan dan posisi kaki kanan didepan untuk menjaga keseimbangan tubuh agar tetap tegak”
		<p>Scene/Cut: 15/51</p> <p>Nama Frame: Served the soup</p> <p>Durasi : 15 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar posisi kaki pramusaji 	<p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
Clear up for the soup		<p>Scene/Cut: 16/52</p> <p>Nama Frame: Clear up for the soup</p> <p>Durasi : 10 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tulisan muncul dari kiri ke kanan. - Gambar garis sebagai efek. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Clear Up For The Soup” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
		<p>Cut: 16/53</p> <p>Nama Frame: Clear up for the soup</p> <p>Durasi : 25 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar pramusaji mengambil piring kotor 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “dimana seorang pramusaji membereskan meja tamu dari peralatan makan soup yang kotor agar tamu merasa lebih nyaman” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.




Served the Wine		<p>Scene/Cut: 17/54 Nama Frame: Served the Wine Durasi : 10 dtk Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tulisan muncul dari kiri ke kanan. - Gambar garis sebagai efek. - Gambar pramusaji membawa wine 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Served the wine” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
		<p>Scene/Cut: 17/55 Nama Frame: Served the wine Durasi : 10 dtk Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar pramusaji menunjukkan wine 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “dimana sommelier atau pramusaji khusus wine menunjukan botol wine terlebih dahulu kepada tamu untuk mendapatkan persetujuan, kemudian membuka tutup botol wine dihadapan tamu, lalu tuang sedikit wine kedalam gelas agar host atau pemesan dapat mencium aroma wine tersebut. Jika sesuai dengan keinginan host maka wine dapat dituang ke dalam gelas tamu yang lain.”
		<p>Scene/Cut: 17/56 Nama Frame: Served the wine Durasi : 10 dtk Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar pramusaji membuka botol wine 	<p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
		<p>Scene/Cut: 17/57 Nama Frame: Served the wine Durasi : 10 dtk Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar pramusaji menuangkan wine 	


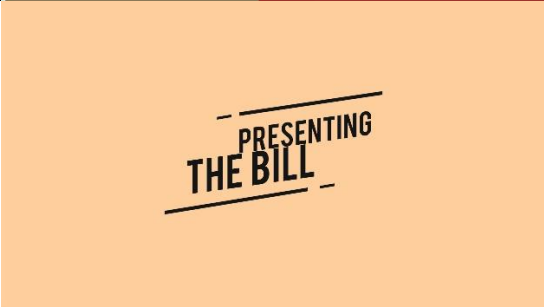

		<p>Scene/Cut: 17/58</p> <p>Nama Frame: Served the wine</p> <p>Durasi : 10 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar tamu mencicipi wine 	
		<p>Scene/Cut: 17/59</p> <p>Nama Frame: Served the wine</p> <p>Durasi : 10 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar pramusaji menuangkan wine 	
Served the Main Course		<p>Scene/Cut: 18/60</p> <p>Nama Frame: Served the maincourse</p> <p>Durasi : 10 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tulisan muncul dari kiri ke kanan. - Gambar garis sebagai efek. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Served the main course” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
		<p>Scene/Cut: 18/61</p> <p>Nama Frame: Served the maincourse</p> <p>Durasi : 20 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar pramusaji memberikan maincourse. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “dimana seorang pramusaji menyajikan main course atau hidangan utama, pada saat menyajikan pramusaji mendahulukan tamu wanita atau orang tua terlebih dahulu kemudian tamu laki-laki dan melakukan pelayanan searah dengan jarum jam, menyajikan menggunakan tangan kanan dan posisi kaki kanan didepan untuk menjaga keseimbangan tubuh agar tetap




		<p>Scene/Cut: 18/62</p> <p>Nama Frame: Served the maincourse</p> <p>Durasi : 15 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. 	<p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
Clear up for the Maincourse		<p>Scene/Cut: 19/63</p> <p>Nama Frame: Clear up for the maincourse</p> <p>Durasi : 10 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tulisan muncul dari kiri ke kanan. - Gambar garis sebagai efek. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Clear up for the main course” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
		<p>Scene/Cut: 19/64</p> <p>Nama Frame: Clear up for the maincourse</p> <p>Durasi : 18 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar pramusaji mengambil piring kotor. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “dimana seorang pramusaji membereskan meja tamu dari peralatan makan main course yang kotor agar tamu merasa lebih nyaman.” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
Clear up		<p>Scene/Cut: 20/65</p> <p>Nama Frame: Clear up for bread & butter</p> <p>Durasi : 10 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tulisan muncul dari kiri ke kanan. - Gambar garis sebagai efek. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Clear up <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.

		<p>Scene/Cut: 20/66</p> <p>Nama Frame: Clear up for bread & butter</p> <p>Durasi : 22 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar mengambil piring kotor 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “adalah mengangkat b&b plate , sekaligus mengangkat ashtray, salt and pepper dan wine glass yang berada diatas meja tamu. Pada saat pelayanan pramusaji berada di sebelah kiri tamu serta berlawan jarum jam”. <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
Crumbing Down & Set up the Dessert Cutleries		<p>Scene/Cut: 21/67</p> <p>Nama Frame: Crumbing down and set up the dessert cutleries</p> <p>Durasi : 10 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tulisan muncul dari kiri ke kanan. - Gambar garis sebagai efek. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Crumbing down and set up the dessert cutleries” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
		<p>Scene/Cut: 21/68</p> <p>Nama Frame: Crumbing down and set up the dessert cutleries</p> <p>Durasi : 20 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar pramusaji membersihkan meja 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Membersihkan meja (<i>crumbing down</i>) berarti membersihkan sisa-sisa makanan (<i>crumbs</i>) ataupun jenis kotoran yang lain di atas meja tamu.” - “Serta memasang alat makan untuk hidangan dessert. Alat-alat perlengkapan yang diperlukan untuk crumbing down adalah dessert plate dan Service cloth. Pramusaji berada disebelah kiri tamu.” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
		<p>Scene/Cut: 21/69</p> <p>Nama Frame: Crumbing down and set up the dessert cutleries</p> <p>Durasi : 15 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar posisi cutleries. 	

Served the Dessert		<p>Scene/Cut: 22/70</p> <p>Nama Frame: Served the dessert</p> <p>Durasi : 10 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tulisan muncul dari kiri ke kanan. - Gambar garis sebagai efek. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Served the dessert” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
		<p>Scene/Cut: 22/71</p> <p>Nama Frame: Served the dessert</p> <p>Durasi : 15 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar pramusaji memberikan dessert. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “dimana seorang pramusaji menyajikan dessert atau hidangan penutup, pada saat menyajikan pramusaji mendahulukan tamu wanita atau orang tua terlebih dahulu kemudian tamu laki-laki dan melakukan pelayanan searah dengan jarum jam, menyajikan menggunakan tangan kanan dan posisi kaki kanan didepan untuk menjaga keseimbangan tubuh agar tetap tegak” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
		<p>Scene/Cut: 22/72</p> <p>Nama Frame: Served the dessert</p> <p>Durasi : 10 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. 	
Clear up for the Dessert		<p>Scene/Cut: 23/73</p> <p>Nama Frame: Clear up for the dessert</p> <p>Durasi : 10 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tulisan muncul dari kiri ke kanan. - Gambar garis sebagai efek. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Clear up for the dessert” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.

		<p>Scene/Cut: 23/74</p> <p>Nama Frame: Clear up for the dessert</p> <p>Durasi : 20 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar pramusaji mengambil piring kotor 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “dimana seorang pramusaji membereskan meja tamu dari peralatan makan dessert yang kotor agar tamu merasa lebih nyaman” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
Served the Tea or Coffee		<p>Scene/Cut: 24/75</p> <p>Nama Frame: Served the tea/coffee</p> <p>Durasi : 10 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tulisan muncul dari kiri ke kanan. - Gambar garis sebagai efek. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Served the tea or coffee” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
		<p>Scene/Cut: 24/76</p> <p>Nama Frame: Served the tea/coffee</p> <p>Durasi : 20 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar pramusaji menuangkan teh/coffe <p>Narasi/Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “adalah menawarkan kopi atau teh kepada tamu dengan menggunakan baki/round tray “ <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.

		<p>Scene/Cut: 24/77</p> <p>Nama Frame: Served the tea/coffee</p> <p>Durasi : 10 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. 	
Presenting the Bill		<p>Scene/Cut: 25/78</p> <p>Nama Frame: presenting the bill</p> <p>Durasi : 10 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tulisan muncul dari kiri ke kanan. - Gambar garis sebagai efek. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “presenting the bill” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
		<p>Scene/Cut: 25/79</p> <p>Nama Frame: presenting the bill</p> <p>Durasi : 25 dtk</p> <p>Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar pramusaji memberi bill <p>Narasi/Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “dimana seorang pramusaji memperlihatkan bill tagihan kepada tamu. saat melakukan present the bill seorang pramusaji hendaknya memberikan tagihan kepada tamu lakilaki.” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.

Farewell the Guest		<p>Scene/Cut: 26/80 Nama Frame: farewell the guest Durasi : 10 dtk Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tulisan muncul dari kiri ke kanan. - Gambar garis sebagai efek. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “farewell the guest” <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
		<p>Scene/Cut: 26/81 Nama Frame: farewell the guest Durasi : 25 dtk Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar pramusaji memberi salam perpisahan pada tamu. - Tamu berjalan keluar. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “adalah pada saat tamu hendak pulang, maka seorang pramusaji mengantarkan tamu tersebut hingga pintu restoran, mengucapkan terimakasih dan salam perpisahan. Seorang pramusaji dapat juga menanyakan kesan dan pesan kepada tamu terhadap pelayanan dan makanan di restoran tersebut yang dapat menjadi sebuah masukan pelanggan restoran kedepannya. <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.
Penutup		<p>Cut: 27/82 Nama Frame: penutup Durasi : 25 dtk Keterangan gambar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semua gambar muncul setelah transisi. - Gambar pramusaji berkedip dan tersenyum. 	<p>Narasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Demikianlah video animasi mengenai prosedur kerja American Service, semoga dapat dipahami serta dapat melakukan praktek kerja dengan hasil yang baik”. <p>Audio :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sound FX untuk kemunculan gambar. - Sound FX untuk transisi.

Lampiran 5

Validasi Instrument



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat: Kampus FT UNY Karangmalang Yogyakarta, 55281

Hal : Permohonan Expert Judgement TAS
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Bapak / Ibu
Dosen Jurusan Pendidikan Tata Boga dan Busana
Di Fakultas Teknik UNY

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

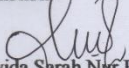
Nama : Agwida Sarah Nur Fawziyah
NIM : 17511247001
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Video Animasi 2 Dimensi *American Service* pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMK N 4 Yogyakarta

Dengan hormat mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan Validasi terhadap instrumen penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan penelitian, bersama ini saya lampirkan : (1) Proposal TAS, (2) Kisi-kisi Instrumen penelitian TAS dan (3) draf instrument penelitian TAS.

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

Yogyakarta, Agustus 2019


Permohon


Agwida Sarah Nur Fawziyah


NIM. 17511247001

Mengetahui,

Kaprodi Program Pendidikan
Teknik Boga


Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si
NIP. 19721115200003 2 001

Pembimbing TAS


Dra. Sutriyati Purwanti, M.Si
NIP. 19611216198803 2 001



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat: Kampus FT UNY Karangmalang Yogyakarta, 55281

SURAT PERNYATAAN VALIDITAS
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Dra. Sutriyati Purwanti, M.Si
NIP : 19611216198803 2 001
Jurusan : Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga

Menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa :

Nama : Agwida Sarah Nur Fawziyah
NIM : 17511247001
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Video Animasi 2 Dimensi *American Service* pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMK N 4 Yogyakarta

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan :

- ☐ Layak digunakan untuk penelitian
☐ Layak digunakan untuk perbaikan
☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

Dengan saran / perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Agustus 2019
Validator,

Dra. Sutriyati Purwanti, M.Si
NIP. 19611216198803 2 001

Catatan :

☐ Beri Tanda ✓



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat: Kampus FT UNY Karangmalang Yogyakarta, 55281

HASIL VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN TAS

Nama : Agwida Sarah Nur Fawziyah NIM : 17511247001
Judul TAS : Pengembangan Video Animasi 2 Dimensi American Service
pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMK N 4 Yogyakarta

No	Variabel	Saran / Tanggapan
	American Service	Menghafal dari teori
	Komentar Umum / Lain-lain :	

Yogyakarta, Agustus 2019

Validator,

Dra. Sutriyati Purwanti, M.Si

NIP. 19611216198803 2 001

Lampiran 6

Validasi Ahli Materi



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat: Kampus FT UNY Karangmalang Yogyakarta, 55281

Hal : Permohonan Validasi Materi TAS
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Ibu Dra. Miftakhul Wahniyatun, M.Pd
Guru Mata Pelajaran Tata Hidang
Di SMK N 4 Yogyakarta

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

Nama : Agwida Sarah Nur Fawziyah
NIM : 17511247001
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Video Animasi 2 Dimensi *American Service* pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMK N 4 Yogyakarta

Dengan hormat mohon Ibu berkenan memberikan Validasi terhadap materi penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan penelitian, bersama ini saya lampirkan : (1) hand out , (2) media pembelajaran dan (3) draf instrument penelitian TAS.

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

Yogyakarta, Agustus 2019
Pemohon

Agwida Sarah Nur Fawziyah
NIM. 17511247001

Mengetahui,

Kaprodi Program Pendidikan
Teknik Boga

Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si
NIP. 19721115200003 2 001

Pembimbing TAS

Dra. Sutriyati Purwanti, M.Si
NIP. 19611216198803 2 001



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat: Kampus FT UNY Karangmalang Yogyakarta, 55281

**SURAT KETERANGAN VALIDASI
OLEH AHLI MATERI**

Saya yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Dra. Miftakhul Wahniyatun, M.Pd

NIP : 19671213 199501 2 001

Menyatakan bahwa media pembelajaran berupa media pembelajaran pengembangan Video Animasi 2 Dimensi *American Service* pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMK N 4 Yogyakarta

Nama : Agwida Sarah Nur Fawziyah

NIM : 17511247001

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan :

- ☒ Layak digunakan untuk penelitian
☐ Layak digunakan untuk perbaikan
☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

Dengan saran / perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Agustus 2019

Validator,

Dra. Miftakhul Wahniyatun, M.Pd

NIP 19671213 199501 2 001

Catatan :

☐ Beri Tanda ✓

LEMBAR VALIDASI AHLI MATERI

Petunjuk :

Berilah tanda (✓) pada kolom yang dianggap sesuai dengan keyakinan saudara terhadap setiap pernyataan tentang pengembangan Video Animasi 2 Dimensi *American Service* pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMK N 4 Yogyakarta sebagai sumber belajar.

No.	Indikator	Sangat Layak	Layak	Kurang Layak	Tidak Layak
A. Karakteristik Media					
1.	Media video sesuai dengan tujuan pembelajaran	✓			
2.	Sesuai dengan karakteristik peserta didik yang aktif dan mandiri	✓			
3.	Sesuai dengan gaya belajar peserta didik	✓			
4.	Sesuai dengan fasilitas yang tersedia	✓			
4.	Pesan dalam video tersampaikan dengan baik		✓		
5.	Media video mudah digunakan oleh peserta didik		✓		
6.	Media bisa digunakan secara personal	✓			
B. Materi					
7.	Materi <i>american service</i> disajikan sesuai silabus	✓			
8.	Materi pelayanan <i>american service</i> disajikan sesuai dengan Kompetensi Dasar (KD) dan indicator pencapaian kompetensi	✓			
9.	Materi disajikan secara berurutan	✓			
10.	Materi yang diuraikan sudah lengkap	✓			
11.	Materi yang diuraikan sudah lengkap	✓			
12.	Materi <i>american service</i> dijelaskan dengan narasi dan video yang jelas dan runtut	✓			
13.	Media video membahas materi secara mendalam	✓			
C. Manfaat					
14.	Membantu proses pembelajaran di dalam maupun diluar kelas	✓			
15.	Media video membantu peserta didik memahami materi dengan jelas	✓			
16.	Meningkatkan motivasi belajar peserta didik	✓			
17.	Memberikan pengalaman belajar secara mandiri	✓			
18.	Media video dapat digunakan dimana saja sesuai kebutuhan	✓			
19.	Media video dapat digunakan sewaktu-waktu	✓			

20.	Media video dapat diakses dengan mudah menggunakan aplikasi youtube		✓		
Total					

Kesimpulan

Media Video Pembelajaran Animasi 2 Dimensi American Service pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMK N 4 Yogyakarta dinyatakan:

- d. ☐ Layak digunakan tanpa revisi
- e. ☐ Layak digunakan dengan revisi
- f. ☐ Tidak layak digunakan

Saran / Revisi

.....

.....

.....

.....

.....

Yogyakarta, Agustus 2019

Validator,



Dra. Miftakhul Wahniyatun, M.Pd

NIP 19671213 199501 2 001

Lampiran 7

Validasi Ahli Media



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat: Kampus FT UNY Karangmalang Yogyakarta, 55281

Hal : Permohonan Validasi Media TAS
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Ibu Wika Rinawati, M.Pd
Dosen Jurusan Pendidikan Tata Boga
Di Fakultas Teknik UNY

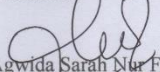
Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS), dengan ini saya:

Nama : Agwida Sarah Nur Fawziyah
NIM : 17511247001
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Video Animasi 2 Dimensi *American Service* pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMK N 4 Yogyakarta

Dengan hormat mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan Validasi terhadap media penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan penelitian, bersama ini saya lampirkan : (1) Proposal TAS, (2) Media pembelajaran dan (3) draf instrument penelitian TAS.

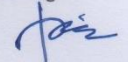
Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.

Yogyakarta, Agustus 2019
Permohon

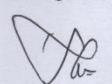

Agwida Sarah Nur Fawziyah
NIM. 17511247001

Mengetahui,

Kaprodi Program Pendidikan
Teknik Boga


Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si
NIP. 19721115200003 2 001

Pembimbing TAS


Dra. Sutriyati Purwanti, M.Si
NIP. 19611216198803 2 001



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat: Kampus FT UNY Karangmalang Yogyakarta, 55281

**SURAT KETERANGAN VALIDASI
OLEH AHLI MEDIA**

Saya yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Wika Rinawati, M.Pd
NIP : 19760424 200112 2 002

Menyatakan bahwa media pembelajaran berupa media pembelajaran pengembangan Video Animasi 2 Dimensi *American Service* pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMK N 4 Yogyakarta

Nama : Agwida Sarah Nur Fawziyah
NIM : 17511247001

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan :

- ☒ Layak digunakan untuk penelitian
☐ Layak digunakan untuk perbaikan
☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

Dengan saran / perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Agustus 2019

Validator,

Wika Rinawati, M.Pd

NIP 19760424 200112 2 002

Catatan :

☐ Beri Tanda ✓

LEMBAR VALIDASI AHLI MEDIA

Petunjuk :

Berilah tanda (✓) pada kolom yang dianggap sesuai dengan keyakinan saudara terhadap setiap pernyataan tentang pengembangan Video Animasi 2 Dimensi *American Service* pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMK N 4 Yogyakarta sebagai sumber belajar.

No.	Indikator	Sangat Layak	Layak	Kurang Layak	Tidak Layak
A. Audio					
1.	Bahasa yang digunakan dalam video pembelajaran menggunakan bahasa indonesia yang baik dan benar	✓			
2.	<i>Sound effect</i> dalam video tidak mengganggu konsentrasi belajar	✓			
3.	Kesesuaian musik dengan suara dubber tepat	✓			
4.	Pengucapan dan intonasi suara jelas		✓		
5.	Lama durasi dalam pembagian video tepat	✓			
6.	Total durasi video tidak terlalu panjang	✓			
B. Visual					
7.	Kualitas video pembelajaran baik	✓			
8.	Letak teks tidak mengganggu tampilan video pembelajaran		✓		
9.	Jenis huruf yang digunakan dapat terbaca dengan jelas	✓			
10.	Ukuran huruf tepat, tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil	✓			
11.	Warna dalam tampilan video baik	✓			
12.	Penggunaan animasi dalam video pembelajaran tepat	✓			
13.	Gambar animasi pada video menarik dan jelas	✓			
14.	Demonstrasi yang dilakukan pemeran animasi jelas terlihat dalam video	✓			
C. Manfaat					
15.	Video pembelajaran sangat membantu pemahaman dalam proses pembelajaran	✓			
16.	Video pembelajaran tepat sasaran	✓			
17.	Video pembelajaran <i>american service</i> sangat praktis untuk digunakan	✓			
18.	Video pembelajaran <i>american service</i> merupakan media belajar yang efektif	✓			
19.	Video pembelajaran <i>american service</i> mampu meningkatkan motivasi belajar peserta didik	✓			
20.	Media video <i>american service</i> dapat	✓			

Lampiran 8

Angket Penilaian Peserta Didik

ANGKET PENDAPAT PESERTA DIDIK

PENGEMBANGAN VIDEO ANIMASI 2 DIMENSI *AMERICAN SERVICE* PADA MATA PELAJARAN TATA HIDANG DI SMK N 4 YOGYAKARTA

Judul Penelitian : Pengembangan Video Animasi 2 Dimensi *American Service* pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMK N 4 Yogyakarta

Peneliti : Agwida Sarah Nur Fawziyah

Petunjuk :

- Jawaban yang diberikan berupa pernyataan dengan kriteria penilaian (bobot skor) sebagai berikut :
 - Sangat Layak = 4
 - Layak = 3
 - Kurang Layak = 2
 - Tidak Layak = 1
- Pemberian jawaban pada instrument penilaian dilakukan dengan cara memberikan tanda *checklist* (√) pada kolom yang telah disediakan.
- Komentar/ saran ditulis pada kolom komentar/ saran yang telah disediakan.
- Kesimpulan akhir berupa kriteria kelayakan video pembelajaran, pemberian jawaban dilakukan dengan cara memberikan tanda *checklist* (√) pada kolom yang telah disediakan.

No	Indikator	Sangat Layak	Layak	Kurang Layak	Tidak Layak
A. Karakteristik Media					
1	Media video sesuai dengan tujuan pembelajaran				
2	Sesuai dengan karakteristik peserta didik yang aktif dan mandiri				
3	Sesuai dengan gaya belajar peserta didik yang menyukai media audio visual				
4	Sesuai dengan fasilitas yang tersedia				
B. Materi					
5	Materi <i>american service</i> disajikan sesuai silabus				
6	Materi pelayanan <i>american service</i> disajikan sesuai dengan Kompetensi Dasar (KD) dan indikator pencapaian kompetensi				
7	Materi disajikan secara berurutan				
8	Materi yang diuraikan sudah lengkap				
9	Materi <i>american service</i> dijelaskan dengan narasi dan video yang jelas dan runtut				
C. Audio dan Visual					
10	Kualitas video pembelajaran baik				
11	Jenis huruf yang digunakan dapat terbaca dengan jelas				
12	Ukuran huruf tepat, tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil				
13	Bahasa yang digunakan dalam video menggunakan bahasa baku				
14	Kesesuaian musik dengan suara dubber tepat				
15	Pengucapan dan intonasi suara jelas				
16	<i>Sound effect</i> dalam video tidak mengganggu konsentrasi belajar				
17	Demonstrasi yang dilakukan pemeran animasi jelas				
18	Lama durasi dalam setiap pembagian video tepat				

No	Indikator	Sangat Layak	Layak	Kurang Layak	Tidak Layak
19	Total durasi video tidak terlalu panjang				
D. Manfaat					
20	Membantu proses pembelajaran di dalam maupun diluar kelas				
21	Meningkatkan motivasi belajar peserta didik				
22	Media video mambantu peserta didik memahami materi dengan jelas				
23	Memberikan pengalaman belajar secara mandiri				
24	Video animasi pembelajaran <i>american service</i> sangat praktis dan fleksibel untuk digunakan				
25	Video animasi pembelajaran <i>american service</i> merupakan media belajar yang efektif				
Total					

Saran :

.....

Yogyakarta,
 September 2019
 Siswa,

(.....)

Lampiran 9
Hasil Rekapitulasi Pengolahan Data
Penelitian

Data Penilaian Video Oleh Ahli Media

Aspek Penilaian	No Butir	Skor Max	Ahli Media	Presentase (%)	Tingkat Kelayakan
Audio	1	4	4	100	Sangat Layak
	2	4	4	100	Sangat Layak
	3	4	4	100	Sangat Layak
	4	4	3	75	Layak
	5	4	4	100	Sangat Layak
	6	4	4	100	Sangat Layak
Jumlah		24	23	575	
Rata-Rata		4	4	96	Sangat Layak
Visual	7	4	4	100	Sangat Layak
	8	4	3	75	Layak
	9	4	4	100	Sangat Layak
	10	4	4	100	Sangat Layak
	11	4	4	100	Sangat Layak
	12	4	4	100	Sangat Layak
	13	4	4	100	Sangat Layak
	14	4	4	100	Sangat Layak
Jumlah		32	31	775	
Rata-Rata		4	4	97	Sangat Layak
Manfaat	15	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
	20	4	4	100	Sangat Layak
Jumlah		24	24	600	
Rata-Rata		4	4	100	Sangat Layak

Aspek Penilaian	Skor	Persentase (%)	Tingkat Kelayakan
Aspek Audio	4	96	Sangat Layak
Aspek Visual	4	100	Sangat Layak
Aspek Manfaat	4	97	Sangat Layak
Jumlah	12	293	
Rata-Rata	4	98	Sangat Layak

Data Penilaian Video Oleh Ahli Materi

Aspek	No Butir	Skor Max	Ahli Materi	Presentase (%)	Tingkat Kelayakan
Karakteristik Media	1	4	4	100	Sangat Layak
	2	4	4	100	Sangat Layak
	3	4	4	100	Sangat Layak
	4	4	3	75	Layak
	5	4	3	75	Layak
	6	4	4	100	Sangat Layak
Jumlah		24	22	550	
Rata-Rata		4	4	92	Sangat Layak
Materi	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	4	100	Sangat Layak
	12	4	4	100	Sangat Layak
	13	4	4	100	Sangat Layak
Jumlah		28	28	700	
Rata-Rata		4	4	100	Sangat Layak
Manfaat	14	4	4	100	Sangat Layak
	15	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
	20	4	4	100	Sangat Layak
Jumlah		28	28	700	
Rata-Rata		4	4	100	Sangat Layak

Aspek Penilaian	Skor	Persentase (%)	Tingkat Kelayakan
Aspek Karakteristik Media	4	92	Sangat Layak
Aspek Materi	4	100	Sangat Layak
Aspek Manfaat	4	100	Sangat Layak
Jumlah	12	292	
Rata-Rata	4	97	Sangat Layak

Data Penilaian Video Uji Kelayakan

Aspek Penilaian	No Butir	Skor Max	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	Σ Skor Siswa	Σ Skor Max	Presentase (%)	Tingkat Kelayakan
Karakteristik Media	1	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3	4	118	128	92	Sangat Layak
	2	4	4	4	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	4	3	4	3	3	4	4	3	3	4	3	3	3	107	128	84	Sangat Layak
	3	4	4	3	3	3	4	3	3	4	4	3	3	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4	3	3	3	111	128	87	Sangat Layak
	4	4	4	4	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	4	4	3	4	3	3	4	4	3	3	4	3	3	3	109	128	85	Sangat Layak
Jumlah		16	16	14	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	445	512	348		
Rata-Rata		4	4	4	3	3	4	3	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	3	3	4	3	4	4	3	4	4	3	3	4	3	3	3	111	128	87	Sangat Layak
Materi	5	4	4	3	4	3	4	4	3	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	3	4	3	4	113	128	88	Sangat Layak
	6	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	3	3	4	4	3	3	3	4	3	3	114	128	89	Sangat Layak
	7	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	121	128	95	Sangat Layak
	8	4	3	3	3	3	4	3	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	3	3	4	4	3	3	4	3	4	3	107	128	84	Sangat Layak
9	4	3	3	4	3	4	3	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	4	3	3	4	3	4	3	113	128	88	Sangat Layak	
Jumlah		20	17	16	11	11	12	11	11	12	12	11	11	11	12	12	12	12	11	11	11	11	11	11	11	11	12	12	11	11	11	11	11	11	568	640	444	
Rata-Rata		4	3	3	4	3	4	3	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	3	3	4	4	3	3	4	4	4	3	114	128	89	Sangat Layak
Audio dan Visual	10	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3	4	3	3	4	3	3	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	115	128	90	Sangat Layak
	11	4	3	4	4	3	4	4	4	4	3	3	4	3	4	4	3	2	3	3	2	3	2	3	4	4	4	4	3	3	3	4	3	4	108	128	84	Sangat Layak
	12	4	3	4	4	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	4	3	2	3	3	2	3	2	3	4	4	4	4	3	3	3	4	3	3	104	128	81	Sangat Layak
	13	4	3	4	3	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	4	4	3	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	109	128	85	Sangat Layak
	14	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	3	3	3	4	4	4	3	3	3	4	4	3	4	4	4	4	3	4	3	4	3	3	113	128	88	Sangat Layak
	15	4	3	4	4	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	4	3	3	3	4	4	4	3	4	3	3	3	3	107	128	84	Sangat Layak
	16	4	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	4	3	3	4	3	4	3	3	4	4	3	3	106	128	83	Sangat Layak
	17	4	3	4	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	107	128	84	Sangat Layak
	18	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	4	3	4	4	3	3	4	3	4	3	114	128	89	Sangat Layak
19	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	4	3	4	4	3	3	4	3	4	3	111	128	87	Sangat Layak	
Jumlah		40	31	40	33	33	38	37	32	38	36	33	33	33	35	40	35	34	30	30	30	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	1094	1280	855	
Rata-Rata		4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3	4	3	3	4	4	4	4	3	3	3	4	3	3	109	128	85	Sangat Layak
Manfaat	20	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	3	4	3	3	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	116	128	91	Sangat Layak
	21	4	3	3	4	3	3	3	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	3	4	4	3	3	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	114	128	89	Sangat Layak
	22	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4	3	3	111	128	87	Sangat Layak
	23	4	3	3	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	4	3	3	4	3	3	3	4	3	4	3	3	4	3	3	3	110	128	86	Sangat Layak
	24	4	3	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	4	4	3	4	4	114	128	89	Sangat Layak
25	4	3	3	3	4	4	3	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	3	3	4	4	3	3	4	3	4	4	113	128	88	Sangat Layak
Jumlah		24	18	18	22	22	22	20	24	22	22	22	22	18	22	22	22	22	21	22	22	21	21	21	21	22	22	21	22	22	22	22	22	22	678	768	530	
Rata-Rata		4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4	113	128	88	Sangat Layak

Aspek Penilaian	Σ Skor Siswa	Σ Skor Max	Persentase (%)	Tingkat Kelayakan
Aspek Karakteristik Media	445	512	87	Sangat Layak
Aspek Materi	572	640	89	Sangat Layak
Aspek Audio dan Visual	1094	1280	85	Sangat Layak
Aspek Manfaat	678	765	88	Sangat Layak
Jumlah	2789	3197	349	
Rata-Rata	697	799	87	Sangat Layak

Lampiran 10
Surat Keterangan Pelaksanaan Penelitian



**PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAH RAGA
SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA**

Jl. Sidikan 60 Yogyakarta KodePos : 55162 Telp (0274) 372238, 419973 Fax (0274) 372238
Website : www.smkn4jogja.sch.id Email : info@smkn4jogja.sch.id

SURAT KETERANGAN

Nomor : 070 / 1357

Yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : SETYO BUDI SUNKOWO, S.Pd
NIP : 19670325 199006 1 001
Jabatan : Kepala Sekolah
Pangkat, Gol : Pembina, IV/a
Unit Kerja : SMK Negeri 4 Yogyakarta

dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : Agwida Sarah Nur Fawziyah
NIM : 17511247001
Fakultas : Fakultas Teknik
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga - S1
Kampus/Lembaga : Universitas Negeri Yogyakarta

Berdasarkan surat dari Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga Daerah Daerah Istimewa Yogyakarta No. 070/08813 Tertanggal 5 September 2019 Perihal Pengantar Penelitian, telah melaksanakan Penelitian di SMK Negeri 4 dengan judul : " PENGEMBANGAN VIDEO ANIMASI 2 DIMENSI AMERICAN SERVICE PADA MATA PELAJARAN TATA HIDANG DI SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA ", dari 09 September sampai dengan 31 Oktober 2019.

Demikian Surat Keterangan ini buat, untuk dipergunakan seperlunya.

Yogyakarta, 18 November 2019
Kepala

SMKN 4
YOGYAKARTA
SETYO BUDI SUNKOWO, S.Pd
NIP 19670325 199006 1 001

Lampiran 11

Dokumentasi



Pemutaran Media Video



Siswa Mengisi Angket Penilaian



Pembelajaran Praktik



Foto Bersama Siswa