

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Angket

Instrumen Penelitian

Angket Kreativitas dan Kualitas *Coffee Presentation* di Usaha Jasa Boga *Coffeeshop* Yogyakarta

1. Pengantar

Sebelumnya perkenalkan, saya mahasiswa Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta. Pada kesempatan ini saya mohon kesediaan Anda untuk mengisi kuesioner ini dengan maksud untuk mendapatkan informasi sehubungan dengan penelitian yang berjudul “**Kreativitas dan Kualitas *Coffee Presentation* di Usaha Jasa Boga *Coffeeshop* Yogyakarta.**

Data yang kami dapatkan semata-mata hanya untuk kepentingan penelitian. Untuk itu, Anda tidak perlu ragu untuk mengisi kuesioner ini. Partisipasi Anda memberikan informasi sangat kami harapkan.

Hormat saya,
Muhammad Iqbal

2. Petunjuk Pengisian

- a. Responden dimohon untuk mengisi data diri pada kolom yang telah disediakan.
- b. Responden sangat diharapkan agar mengisi seluruh pernyataan.
- c. Responden dimohon memberi checklist (√) pada satu jawaban pernyataan sesuai dengan kondisi yang sebenarnya.
- d. Pilihan jawaban yang disediakan adalah :

Y = Ya

T = Tidak

Nama :

Pekerjaan :

Lama bekerja :

Coffeeshop :

Alamat Coffeeshop :

Jenis Minuman Kopi :

Teknik & Motif Minuman Kopi :

NO	Pernyataan	Ya	Tidak
Kebaruan (Novelty)			
1	Terdapat lebih dari satu jenis teknik penyajian minuman kopi yang tersedia.		
2	Minuman kopi menggunakan proses penyajian yang baru (tidak biasa).		
3	<i>Latte art</i> minuman kopi menggunakan teknik <i>Etching</i> (menggambar dengan pena <i>latte art</i>) dan/atau <i>stencil</i> .		
4	Minuman kopi menggunakan teknik <i>Latte Art</i> 3 (tiga) dimensi.		
5	Minuman kopi disajikan dengan konsep peralatan hidangan (bentuk gelas) yang baru.		
6	Konsep penyajian kopi yang digunakan belum pernah diterapkan di <i>coffeeshop</i> lain.		
Pemecahan Masalah (Resolution)			
7	Penyajian minuman kopi dapat diterima oleh pelanggan.		
8	Penyajian minuman kopi tidak mempengaruhi cita rasa yang sesuai dengan jenis minuman kopi.		
9	Minuman kopi disajikan sesuai dengan presentase komposisi bahan yang sesuai dengan jenis minuman kopi.		
10	Cangkir minuman kopi berukuran 220 ml (sesuai dengan aturan dasar <i>latte art</i>).		
11	<i>Latte art</i> yang digunakan tidak memakan waktu yang lama dalam proses pembuatannya.		
12	Penyajian minuman kopi yang digunakan dapat dinikmati dengan mudah oleh pelanggan.		

Kerincian (Elaboration)			
13	Penyajian minuman kopi yang diterapkan dapat meningkatkan nilai seni dan estetika.		
14	Presentasi penyajian minuman kopi dapat meningkatkan nilai jual produk.		
15	Penyajian minuman kopi menggunakan lebih dari 2 bahan yang berbeda.		
16	Peralatan yang digunakan untuk penyajian sudah sesuai dan membantu dalam menikmati minuman kopi.		
17	Bentuk penyajian kopi dapat menjelaskan jenis minuman kopi yang disajikan.		
18	Pelanggan dapat dengan mudah mengetahui bentuk motif <i>latte art</i> yang ditampilkan.		
19	Motif <i>latte art</i> yang dipilih memiliki tingkat kesulitan yang tinggi.		
20	<i>Microfoam</i> pada minuman kopi (<i>cappucino/cafe latte</i>) memiliki tekstur yang halus dan seragam.		
21	Barista melakukan proses pembuatan dan penyajian minuman kopi dengan fokus dan cermat.		
22	Minuman kopi disajikan lengkap beserta hiasan dan pendamping menu yang sesuai.		
Kualitas <i>Coffee Presentation</i>			
23	Minuman kopi memiliki warna <i>crema golden brown</i>		
24	<i>Latte art</i> menampilkan kontras warna yang jelas		
25	Pemilihan garnish/condiment minuman kopi meningkatkan kualitas tampilan minuman kopi		
26	Penggunaan peralatan saji yang dipilih dapat meningkatkan penampilan minuman kopi		
27	Bentuk motif <i>latte art</i> meningkatkan kualitas penampilan minuman kopi		
28	Bentuk peralatan saji meningkatkan kualitas penampilan minuman kopi		
29	Ukuran atau volume dapat meningkatkan kualitas minuman kopi		
30	Perbandingan minuman kopi dengan bahan tambahan meningkatkan kualitas minuman kopi		

KOMENTAR :

.....

.....

Lampiran 2

DATA PENELITIAN KREATIVITAS COFFEE PRESENTATION

No	Kreativitas Coffee Presentation																						JML	%	KTG
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22			
1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	14	45%	Cukup
2	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	13	41%	Cukup
3	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	0	11	35%	Cukup
4	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	5	16%	Kurang
5	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	0	0	1	1	10	32%	Cukup
6	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	0	1	0	0	1	1	10	32%	Cukup
7	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	6	19%	Kurang
8	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	4	13%	Kurang
9	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	14	45%	Cukup
10	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	15	48%	Baik
11	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	14	45%	Cukup
12	1	0	0	0	1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	14	45%	Cukup
13	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	11	35%	Cukup
14	0	1	1	0	0	0	1	1	0	1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	8	25%	Cukup
15	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	8	25%	Cukup
16	0	0	0	0	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	0	0	0	1	11	35%	Cukup
17	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	0	0	9	29%	Cukup
18	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	0	0	1	1	1	0	0	11	35%	Cukup
19	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	11	35%	Cukup
20	1	0	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	11	35%	Cukup

Lampiran 3

DATA PENELITIAN KUALITAS COFFEE PRESENTATION

No	Kualitas Coffe Presentation											Kreativitas dan Kualitas Coffee Presentation		
	23	24	25	26	27	28	29	30	JML	%	KTG	JML	%	KTG
1	1	1	1	0	0	0	1	0	4	15,0%	Baik	18	60,0%	Cukup
2	0	0	0	1	1	1	0	1	4	15,0%	Baik	17	56,7%	Cukup
3	1	1	0	1	1	0	1	0	5	18,8%	Baik	16	53,3%	Cukup
4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0%	Kurang	5	16,7%	Kurang
5	0	0	1	1	0	1	1	0	4	15,0%	Baik	14	46,7%	Cukup
6	0	1	1	0	0	0	1	0	3	11,3%	Cukup	13	43,3%	Cukup
7	0	0	0	0	0	0	1	0	1	3,8%	Kurang	7	23,3%	Kurang
8	0	0	0	0	0	0	1	0	1	3,8%	Kurang	5	16,7%	Kurang
9	1	1	1	1	1	0	0	0	5	18,8%	Baik	19	63,3%	Cukup
10	1	1	1	1	1	1	1	0	7	26,3%	Baik	22	73,3%	Baik
11	1	1	1	1	1	0	1	0	6	22,5%	Baik	20	66,7%	Cukup
12	1	1	1	1	0	1	1	0	6	22,5%	Baik	20	66,7%	Cukup
13	0	0	0	0	0	1	0	1	2	7,5%	Cukup	13	43,3%	Cukup
14	1	1	0	0	0	0	1	1	4	15,0%	Baik	12	40,0%	Cukup
15	0	0	0	0	0	1	1	0	2	7,5%	Cukup	10	33,3%	Cukup
16	1	0	0	1	0	0	0	0	2	7,5%	Cukup	13	43,3%	Cukup
17	1	1	1	1	0	0	1	0	5	18,8%	Baik	14	46,7%	Cukup
18	0	0	0	1	1	1	0	0	3	11,3%	Cukup	14	46,7%	Cukup
19	1	1	0	0	0	1	0	1	4	15,0%	Baik	15	50,0%	Cukup
20	1	1	1	1	0	0	1	1	6	22,5%	Baik	17	56,7%	Cukup

Lampiran 4

REKAPITULASI DATA ASPEK KREATIVITAS

No	Kebaruan									Pemecahan Masalah								
	1	2	3	4	5	6	JML	%	KTG	7	8	9	10	11	12	JML	%	KTG
1	1	0	0	0	1	1	3	10,0%	Cukup	1	1	0	0	1	1	4	13,3%	Baik
2	0	0	0	0	0	0	0	0,0%	Kurang	1	1	1	1	0	1	5	16,7%	Baik
3	0	1	0	0	1	0	2	6,7%	Kurang	1	0	0	0	1	1	3	10,0%	Cukup
4	0	0	0	0	0	0	0	0,0%	Kurang	0	0	1	1	0	1	3	10,0%	Cukup
5	0	0	0	0	0	0	0	0,0%	Kurang	0	1	1	1	0	1	4	13,3%	Baik
6	1	0	0	0	0	0	1	3,3%	Kurang	1	1	1	0	1	1	5	16,7%	Baik
7	0	0	0	0	0	0	0	0,0%	Kurang	0	1	1	0	1	1	4	13,3%	Baik
8	1	0	0	0	0	0	1	3,3%	Kurang	0	0	0	0	1	1	2	6,7%	Kurang
9	1	0	0	0	0	0	1	3,3%	Kurang	1	1	1	1	1	1	6	20,0%	Baik
10	1	0	0	0	0	0	1	3,3%	Kurang	1	1	1	1	1	1	6	20,0%	Baik
11	1	0	0	0	0	0	1	3,3%	Kurang	1	1	1	0	1	1	5	16,7%	Baik
12	1	0	0	0	1	0	2	6,7%	Kurang	1	1	1	1	0	0	4	13,3%	Baik
13	0	1	1	0	1	1	4	13,3%	Baik	1	1	1	0	0	1	4	13,3%	Baik
14	0	1	1	0	0	0	2	6,7%	Kurang	1	1	0	1	1	0	4	13,3%	Baik
15	0	0	0	0	0	0	0	0,0%	Kurang	1	1	1	0	1	1	5	16,7%	Baik
16	0	0	0	0	1	1	2	6,7%	Kurang	1	0	1	1	0	0	3	10,0%	Cukup
17	1	0	0	0	0	0	1	3,3%	Kurang	1	1	1	0	0	1	4	13,3%	Baik
18	1	0	0	0	0	1	2	6,7%	Kurang	1	1	1	1	0	1	5	16,7%	Baik
19	1	0	0	0	0	0	1	3,3%	Kurang	1	1	1	0	0	0	3	10,0%	Cukup
20	1	0	1	0	0	0	2	6,7%	Kurang	1	1	0	1	0	0	3	10,0%	Cukup

Lampiran 5

REKAPITULASI DATA ASPEK KREATIVITAS

No	Kerincian												%	KTG
	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	JML			
1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	7	21,0%	Baik	
2	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	8	24,0%	Baik	
3	1	0	0	1	1	1	0	1	1	0	6	18,0%	Cukup	
4	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	2	6,0%	Kurang	
5	1	0	0	1	1	1	0	0	1	1	6	18,0%	Cukup	
6	0	0	0	1	0	1	0	0	1	1	4	12,0%	Cukup	
7	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	2	6,0%	Kurang	
8	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	3,0%	Kurang	
9	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	7	21,0%	Baik	
10	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	8	24,0%	Baik	
11	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	8	24,0%	Baik	
12	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	8	24,0%	Baik	
13	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	3	9,0%	Kurang	
14	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	2	6,0%	Kurang	
15	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	3	9,0%	Kurang	
16	0	1	1	1	1	1	0	0	0	1	6	18,0%	Cukup	
17	1	0	0	1	1	0	0	1	0	0	4	12,0%	Cukup	
18	0	1	0	0	0	1	1	1	0	0	4	12,0%	Cukup	
19	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	7	21,0%	Baik	
20	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	6	18,0%	Cukup	

HASIL UJI DESKRIPTIF

Frequencies

Statistics

		Kebaruan	Pemecahan_ Masalah	Kerincian
N	Valid	20	20	20
	Missing	0	0	0
Mean		1,3000	4,1000	5,1000
Median		1,0000	4,0000	6,0000
Mode		1,00	4,00	6,00 ^a
Std. Deviation		1,08094	1,07115	2,35975
Minimum		,00	2,00	1,00
Maximum		4,00	6,00	8,00

a. Multiple modes exist. The smallest value is shown

Statistics

		Kreativitas	Kualitas_ visual	Kreativitas_ dan Kualitas
N	Valid	20	20	20
	Missing	0	0	0
Mean		10,5000	3,7000	14,2000
Median		11,0000	4,0000	14,0000
Mode		11,00	4,00	13,00 ^a
Std. Deviation		3,12039	1,92217	4,77493
Minimum		4,00	,00	5,00
Maximum		15,00	7,00	22,00

a. Multiple modes exist. The smallest value is shown

RUMUS PERHITUNGAN KATEGORISASI

Kebaruan					
Skor Max			=	20%	
Skor Min			=	0%	
Mi	20%	/	2	=	10,0%
Sdi	20%	/	6	=	3,3%
Baik	: $X \geq M + SD$				
Cukup	: $M - SD \leq X < M + SD$				
Kurang	: $X \leq M - SD$				
Kategori			Skor		
Baik	:		X	$\geq$	13,3%
Cukup	:		6,7%	$\leq$	X < 13,3%
Kurang	:		X	$<$	6,7%

Pemecahan Masalah					
Skor Max			=	20%	
Skor Min			=	0%	
Mi	20%	/	2	=	10,0%
Sdi	20%	/	6	=	3,3%
Baik	: $X \geq M + SD$				
Cukup	: $M - SD \leq X < M + SD$				
Kurang	: $X \leq M - SD$				
Kategori			Skor		
Baik	:		X	$\geq$	13,3%
Cukup	:		6,7%	$\leq$	X < 13,3%
Kurang	:		X	$<$	6,7%

Kerincian					
Skor Max				=	30%
Skor Min				=	0%
Mi	30%	/	2	=	15,0%
Sdi	30%	/	6	=	5,0%
Baik	: $X \geq M + SD$				
Cukup	: $M - SD \leq X < M + SD$				
Kurang	: $X \leq M - SD$				
Kategori			Skor		
Baik	:		X	$\geq$	20,0%
Cukup	:		10,0%	$\leq$	X < 20,0%
Kurang	:		X	$<$	10,0%

Kreativitas					
Skor Max				=	70%
Skor Min				=	0%
Mi	70%	/	2	=	35,0%
Sdi	70%	/	6	=	11,7%
Baik	: $X \geq M + SD$				
Cukup	: $M - SD \leq X < M + SD$				
Kurang	: $X \leq M - SD$				
Kategori			Skor		
Baik	:		X	$\geq$	46,7%
Cukup	:		23,3%	$\leq$	X < 46,7%
Kurang	:		X	$<$	23,3%

Kualitas Visual					
Skor Max				=	30%
Skor Min				=	0%
Mi	30%	/	2	=	15,0%
Sdi	30%	/	6	=	5,0%
Baik	: $X \geq M + SD$				
Cukup	: $M - SD \leq X < M + SD$				
Kurang	: $X \leq M - SD$				
Kategori			Skor		
Baik	:		X	$\geq$	20,0%
Cukup	:		10,0%	$\leq$	X < 20,0%
Kurang	:		X	<	10,0%

Kreativitas dan Kualitas					
Skor Max				=	100%
Skor Min				=	0%
Mi	100%	/	2	=	50,0%
Sdi	100%	/	6	=	16,7%
Baik	: $X \geq M + SD$				
Cukup	: $M - SD \leq X < M + SD$				
Kurang	: $X \leq M - SD$				
Kategori			Skor		
Baik	:		X	$\geq$	66,7%
Cukup	:		33,3%	$\leq$	X < 66,7%
Kurang	:		X	<	33,3%

HASIL UJI KATEGORISASI

Kebaruan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	1	5,0	5,0	5,0
	Cukup	1	5,0	5,0	10,0
	Kurang	18	90,0	90,0	100,0
	Total	20	100,0	100,0	

Pemecahan_Masalah

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	14	70,0	70,0	70,0
	Cukup	5	25,0	25,0	95,0
	Kurang	1	5,0	5,0	100,0
	Total	20	100,0	100,0	

Kerincian

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	7	35,0	35,0	35,0
	Cukup	7	35,0	35,0	70,0
	Kurang	6	30,0	30,0	100,0
	Total	20	100,0	100,0	

Kreativitas

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	1	5,0	5,0	5,0
	Cukup	16	80,0	80,0	85,0
	Kurang	3	15,0	15,0	100,0
	Total	20	100,0	100,0	

Kualitas_visual

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	12	60,0	60,0	60,0
	Cukup	5	25,0	25,0	85,0
	Kurang	3	15,0	15,0	100,0
	Total	20	100,0	100,0	

Kreativitas_dan_Kualitas

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	1	5,0	5,0	5,0
	Cukup	16	80,0	80,0	85,0
	Kurang	3	15,0	15,0	100,0
	Total	20	100,0	100,0	

Daftar Coffeeshop di Kota Yogyakarta

No	Nama Coffeeshop	Alamat
1	Ayara Coffee Shop	Jl. Jend. Sudirman No.40 Yogyakarta
2	Top Gear Coffee Shop	Jln. C. Simanjuntak No.17 Yogyakarta
3	Noe Coffee & Kitchen	Jln. Dr. Wahidin Sudirohusodo
4	Kopi Ketjil	Jln. Demangan
5	Omah Kopi Omah Sdulur	Jln. Gondosuli, Semaki
6	Starbucks	Galeria Mall, Malioboro Mall
7	Excelso	Galeria Mall
8	Maxx Coffee	Lippo Plaza
9	AWOR	Jln. C. Simanjuntak No.2 Yogyakarta
10	Legend Coffee	Jln. Abu Bakar Ali, Kotabaru
11	Kedai Kopi Mataram	Jln. Mataram
12	Indische Koffie	Kompleks Benteng Vendenberg
13	Otentikopi	Jln. Ipda Tut Harsono No.8 Yogyakarta
14	Inspira Roaster Artisan Coffee	Jln. Ipda Tut Harsono No.16 Yogyakarta
15	J.Co Donuts & Coffee	Lippo Plaza, Malioboro Mall
16	Luwabica	Jln. Pugeran Timur 594 Yogyakarta
17	Ministry of Coffee	Jln. Prawirotaman I/15A Yogyakarta
18	Ruang Seduh Jogja	Jln. Tirtodipuran 46 Yogyakarta
19	Slurp! Coffee & Figs Tea	Jln. Veteran 202 Yogyakarta
20	JL Coffee House	Jln. Suryodiningratan 66 Yogyakarta
21	Miwiti Coffee	Jln. AM Sangaji 16-18 Yogyakarta
22	Wanderlust Coffee Division	Jln. Sosrowijayan I/95 Yogyakarta
23	Melting Point Eatery & Coffee	Jln. Suryodiningratan 378 Yogyakarta
24	Asmara Art & Coffee Shop	Jln. Tirtodipuran 22 Yogyakarta
25	The Beans Lab	Jln. Mangkubumi 62 Yogyakarta
26	Blanco Coffee & Book	Jln. Kranggan 30 Yogyakarta
27	Kopi OEY Jogja	Jln. Wolter Monginsidi 19 Yogyakarta
28	Kongkalikong Dine & Coffee House	Jln. Tamansiswa
29	SUA Coffee	Jln. Kenari 6A Yogyakarta
30	Lagani Coffee	Jln. Cenderawasih
31	Kopi Luwak	Malioboro Mall

No	Nama Coffeeshop	Alamat
32	Darat Coffee	Jln. Sardjito 11 Yogyakarta
33	The Point Coffee	Jln. Cik di Tiro 38 Yogyakarta
34	Coffee Jogja Corner	Jln. Sosrowijayan
35	Dolce Vita Pastry & Coffee	Mandala
36	Espressohood	Jln. Malioboro
37	No.27 Coffee	Jln. Pringgodani 14 Yogyakarta
38	Bengawan Solo Coffee	Jln. Jend. Sudirman 99 Yogyakarta
39	The Coffee Bean & Tea Leaf	Lippo Plaza, Malioboro Mall
40	Sessanta Coffee	Jln. Cendana 18 Yogyakarta
41	Yellow Truck Coffee	Jln. Supadi, Kotabaru, Yogyakarta
42	Simetri	Jln. Sabirin, Kotabaru, Yogyakarta
43	Pitutur Coffeeshop	Jln. Bausasran, Yogyakarta
44	Ha/yati	Jln. Demangan, Yogyakarta

Sumber : Tripadvisor.com (Dihimpun tanggal 26 Februari 2017)

Lampiran 10

Hal : Permohonan *expert judgement* instrumen penelitian Kreativitas dan Kualitas *Coffee Presentation* di Usaha Jasa Boga *Coffeeshop* Yogyakarta.

Kepada

Yth. Dicky Prasetya

Di Yogyakarta

Dengan hormat,

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Muhammad Iqbal

NIM : 13511241047

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Fakultas : FT, Universitas Negeri Yogyakarta

Mohon kepada saudara/i untuk menjadi *expert judgement* instrument penelitian saya yang berjudul “Kreativitas dan Kualitas *Coffee Presentation* di Usaha Jasa Boga *Coffeeshop* Yogyakarta”.

Besar Harapan saya untuk mendapatkan hasil pengamatan dan penilaian instrument ini sehingga betul-betul mengukur apa yang seharusnya diukur.

Demikian Permohonan ini, atas kesediaannya saya ucapkan terimakasih. Semoga Tuhan Yang Maha Esa memberikan kesehatan kepada saudara/i.

Yogyakarta, 1 November 2017

Mengetahui,

Dosen Pembimbing TAS

Hormat saya,

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

NIP.19760424 200112 2 002

Muhammad Iqbal

NIM. 13511241047

Hal : Permohonan *expert judgement* instrumen penelitian Kreativitas dan Kualitas *Coffee Presentation* di Usaha Jasa Boga *Coffeeshop* Yogyakarta.

Kepada

Yth. Rezza Indra G.

Di Yogyakarta

Dengan hormat,

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Muhammad Iqbal

NIM : 13511241047

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Fakultas : FT, Universitas Negeri Yogyakarta

Mohon kepada saudara/i untuk menjadi *expert judgement* instrument penelitian saya yang berjudul “Kreativitas dan Kualitas *Coffee Presentation* di Usaha Jasa Boga *Coffeeshop* Yogyakarta”.

Besar Harapan saya untuk mendapatkan hasil pengamatan dan penilaian instrument ini sehingga betul-betul mengukur apa yang seharusnya diukur.

Demikian Permohonan ini, atas kesediaannya saya ucapkan terimakasih. Semoga Tuhan Yang Maha Esa memberikan kesehatan kepada saudara/i.

Yogyakarta, 1 November 2017

Mengetahui,

Dosen Pembimbing TAS

Hormat saya,

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

NIP.19760424 200112 2 002

Muhammad Iqbal

NIM. 13511241047

Curriculum Vitae

DATA DIRI

1. Nama : Diky Prasetya
2. Tempat Tanggal Lahir : Yogyakarta, 23 Mei 1989
3. Alamat : Nagan Lor, No. 20, Yogyakarta
4. Agama : Islam
5. No. Handphone : 085876655877

PENDIDIKAN FORMAL

1. 2002-2005 SMP Taman Dewasa Tamansiswa
2. 2005-2008 SMA Muh. 3 Yogyakarta
3. 2009-2011 STP AMPTA, Jurusan Perhotelan

KEMAMPUAN PENGOLAHAN KOPI

1. Expert dalam Seni Latte Art
2. Expert dalam teknik free-pour 5 Motif
3. Expert dalam penggunaan espresso machine
4. Mampu dalam pengolahan Manual Brew Coffee Process
5. Mampu dalam pengelolaan peralatan dan areal kerja.
6. Mampu menjadi *Leader* dalam team

PENGALAMAN KERJA

1. 2013-2015 Lecker Yogyakarta, sebagai Barista
2. 2015-2016 Paradiso Coffee Yogyakarta, sebagai Barista
3. 2016-2017 SAC Resto Yogyakarta, sebagai Head Barista
4. 2017-sekarang NOE Coffee & Kitchen, sebagai Head Barista

Demikian Curriculum Vitae dibuat dengan sebenarnya dan dipergunakan untuk sebagaimana mestinya. Terima Kasih.

Hormat saya,

Dicky Praseyta

3784697



BADAN NASIONAL
SERTIFIKASI PROFESI
INDONESIAN PROFESSIONAL
CERTIFICATION AUTHORITY

SERTIFIKAT KOMPETENSI CERTIFICATE OF COMPETENCE

No. 56333 5123 0000291 2018

Dengan ini menyatakan bahwa,
This is to certify that,

Diky Prasetya

No. Reg. BIP 143 00018 2018

Telah kompeten pada bidang :
Is competent in the area of:

Barista
Barista

Dengan kualifikasi / kompetensi :
With qualification / competency :

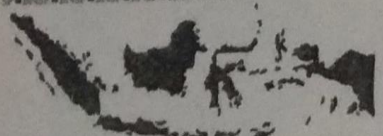
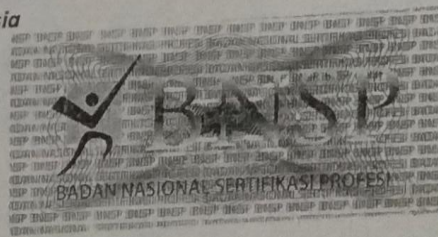
1.563030.001.01	1.563030.004.01	PAR.UJ01.003.01
1.563030.002.01	1.563030.005.01	PAR.UJ01.004.01
1.563030.003.01	1.563030.006.01	PAR.UJ03.044.01

Sertifikat ini berlaku untuk : 3 (tiga) tahun
This certificate is valid for : 3 (three) Years

Jakarta, 12 Maret 2018
Lembaga Sertifikasi Profesi Barista Indonesia
Profesional Certification Body for Barista Indonesia

Franky Angkawijaya

Ketua
Chairman



Curriculum Vitae

DATA DIRI

1. Nama : Rezza Indra Gunawan
2. Tempat Tanggal Lahir : Subang, 29 November 1994
3. Alamat : Jln. Solo km.10, Kalasan, Sleman, Yogyakarta
4. Agama : Islam
5. No. Handphone : 087738915300

PENDIDIKAN FORMAL

1. 2006-2009 SMP Bunda Maria, Subang, Jawa Barat
2. 2009-2012 SMA Muhammadiyah 1 Yogyakarta
3. 2012-2016 Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Manajemen

KEMAMPUAN PENGOLAHAN KOPI

1. *Expert* dalam Seni *Latte Art*
2. *Expert* dalam teknik *free-pour* 5 Motif
3. *Expert* dalam penggunaan *espresso machine*
4. Mampu dalam pengolahan *Manual Brew Coffee Process*
5. Mampu dalam pengelolaan peralatan dan areal kerja.

PENGALAMAN KERJA

1. 2014-2015 Kedai Kopi Espresso Bar sebagai Barista
2. 2016-2017 Cafeteria ACS Adisucipto Airport Sebagai Barista
3. 2017-Sekarang Sekarang Noe Coffee & Kitchen sebagai Barista

Demikian Curriculum Vitae dibuat dengan sebenarnya dan dipergunakan untuk sebagaimana mestinya. Terima Kasih.

Hormat saya,

Rezza Indra G.

Lampiran 12

DOKUMENTASI

