

KRITERIA UNJUK KERJA

PENGARUH PENGETAHUAN TERHADAP KETERAMPILAN *TABLE SET UP* DI SMKN 2 BALEENDAH

Nama Responden :

Keterangan Skor

Skor 1 = Melakukan tetapi belum tepat

Skor 2 = Melakukan dengan tepat

No	Kriteria Penilaian	Skor Pencapaian Kompetensi		
		1	2	3
I	Persiapan Kerja 1.1 Mengenakan pakaian kerja sesuai standar praktikum yang ditentukan oleh sekolah 1.1.1 Mengenakan kemeja putih, celana kain/rok warna hitam, rompi hitam, <i>necktie</i> , sepatu pantofel hitam / sepatu hitam dengan hak ± 3 cm (3) 1.1.2 Mengenakan kemeja putih, celana kain/rok hitam, <i>necktie</i> , sepatu pantofel hitam / sepatu hitam dengan hak ± 3 cm (2) 1.1.3 Mengenakan kemeja putih, celana kain/rok hitam, sepatu pantofel hitam / sepatu hitam dengan hak ± 3 cm (1) 1.2 Mempersiapkan alat-alat praktikum <i>table set up</i> yang diperlukan 1.2.1 Menyiapkan 11 jenis peralatan <i>elaborate table set up</i> (<i>BnB Plate, Butter Spreader, 2 Dessert Fork, Dinner Fork, Dinner Plate, Dinner</i>)			

	<p><i>Knife, Soup Spoon, Dessert Knife, Dessert Spoon, Water Goblet,) (3)</i></p> <p>1.2.2 Menyiapkan 5-10 jenis peralatan <i>elaborate table set up</i> dengan benar dan tepat (2)</p> <p>1.2.3 Menyiapkan kurang dari 5 jenis peralatan <i>elaborate table set up</i> (1)</p> <p>1.3 Mempersiapkan linen untuk kebutuhan <i>laying table cloth</i></p> <p>1.3.1 Menyiapkan <i>moulton, table cloth, napkin</i> (3)</p> <p>1.3.2 Menyiapkan <i>table cloth, napkin</i> (2)</p> <p>1.3.3 Menyiapkan <i>napkin</i> (1)</p> <p>1.4 Mempersiapkan <i>table accesories</i> untuk keperluan <i>table set up</i></p> <p>1.4.1 Menyiapkan 6 jenis <i>table accesories</i> dengan benar dan tepat (<i>table number, salt and pepper shaker, sugar bowl, flower vase, ashtray, toothpick holder</i>) (3)</p> <p>1.4.2 Menyiapkan 4 jenis <i>table accesories</i> dengan benar dan tepat (2)</p> <p>1.4.3 Menyiapkan kurang dari 4 jenis <i>table accesories</i> (1)</p> <p>1.5 Mempersiapkan <i>guest napkin</i> yang sudah dibentuk dan siap untuk digunakan pada saat praktikum</p> <p>1.5.1 Membentuk <i>candle napkin fold</i> dengan lipatan yang benar dan dapat berdiri tegak</p> <p>1.5.2 Membentuk <i>candle napkin fold</i> dengan lipatan yang benar dan tidak</p>		
--	--	--	--

	<p>dapat berdiri tegak</p> <p>1.5.3 Membentuk <i>candle napkin fold</i> dengan lipatan yang salah dan tidak dapat berdiri tegak</p> <p>1.6 Mengatur alat-alat pelengkap untuk praktikum <i>table set up</i> dalam <i>side board</i></p> <p>1.6.1 Meletakkan peralatan (<i>chinaware, cutleries, glassware</i>), <i>table accesories</i>, dan <i>linen</i> pada <i>side board</i> dengan posisi yang benar dan tepat (3)</p> <p>1.6.2 Meletakkan peralatan (<i>chinaware, cutleries, glassware</i>), <i>table accesories</i>, dan <i>linen</i> pada <i>side board</i> dengan posisi yang kurang tepat (2)</p> <p>1.6.3 Meletakkan peralatan (<i>chinaware, cutleries, glassware</i>) pada bagian <i>side board</i> dengan posisi yang salah (1)</p> <p>1.7 Menyiapkan dan mengatur posisi meja dengan rapih untuk praktikum <i>table set up</i></p> <p>1.7.1 Menyiapkan meja bulat dengan kaki meja yang sama rata (3)</p> <p>1.7.2 Menyiapkan meja bulat tetapi kaki meja tidak sama rata (2)</p> <p>1.7.3 Menyiapkan meja dengan kaki yang sama rata tetapi tidak bulat (1)</p>		
II	Proses Kerja		
	2.1 Melakukan <i>laying table cloth</i> sesuai dengan langkah-langkah praktikum		

	<p>2.1.1 Meletakkan <i>table cloth</i> ke atas meja makan dalam keadaan sudah dilipat dengan lipatan yang benar, memegang lipatan <i>table cloth</i> yang paling atas dengan ibu jari dan jari telunjuk, mengangkat <i>table cloth</i> dan melemparkan lipatan <i>table cloth</i> yang paling bawah secara perlahan sampai ke ujung meja, melepaskan lipatan kedua dan ditarik secara perlahan ke arah ujung meja yang berlawanan (3)</p> <p>2.1.2 Meletakkan <i>table cloth</i> ke atas meja makan dalam keadaan sudah dilipat dengan lipatan yang benar, memegang lipatan <i>table cloth</i> yang paling atas dengan ibu jari dan jari telunjuk, mengangkat <i>table cloth</i> dan melemparkan lipatan <i>table cloth</i> yang paling bawah terlalu cepat sehingga lipatan menggelembung dan tidak rapih ketika sampai di ujung meja, melepaskan lipatan kedua dan ditarik secara perlahan ke arah ujung meja yang berlawanan (2)</p> <p>2.1.3 Meletakkan <i>table cloth</i> ke atas meja makan dalam keadaan sudah dilipat dengan lipatan yang salah, memegang lipatan <i>table cloth</i> yang paling atas dengan ibu jari dan jari telunjuk, mengangkat <i>table cloth</i></p>		
--	--	--	--

	<p>dan melemparkan lipatan <i>table cloth</i> yang paling bawah terlalu cepat sehingga lipatan menggelembung dan tidak rapih ketika sampai di ujung meja, melepaskan lipatan kedua dan ditarik secara perlahan ke arah ujung meja yang berlawanan (1)</p> <p>2.2 Meletakkan <i>flower vase</i> pada meja praktikum dengan posisi yang benar</p> <p>2.2.1 Meletakkan <i>flower vase</i> dengan posisi ditengah meja makan sebagai acuan untuk menyimpan peralatan lainnya (3)</p> <p>2.2.2 Meletakkan <i>flower vase</i> dengan posisi yang tidak tepat ditengah meja makan sebagai acuan untuk menyimpan peralatan lainnya (2)</p> <p>2.2.3 Meletakkan <i>flower vase</i> dengan posisi persis di tepi meja praktikum (1)</p> <p>2.3 Meletakkan <i>salt and pepper shaker</i> pada meja praktikum dengan posisi yang benar</p> <p>2.3.1 Meletakkan <i>salt and pepper shaker</i> sejajar pada sisi kiri <i>waiter</i> dengan jarak ± 3 cm dari <i>flower vase</i> (3)</p> <p>2.3.2 Meletakkan <i>salt and pepper shaker</i> sejajar pada sisi kiri <i>waiter</i> dengan jarak 3-5 cm dari <i>flower vase</i> (2)</p> <p>2.3.3 Meletakkan <i>salt and pepper shaker</i> tidak sejajar dengan sisi kiri <i>waiter</i> (1)</p>		
--	--	--	--

	<p>2.4 Meletakkan <i>table number</i> pada meja praktikum dengan posisi yang benar</p> <p>2.4.1 Meletakkan <i>table number</i> sejajar pada sisi kiri <i>waiter</i> dengan jarak ± 3 cm dari <i>salt and pepper shaker</i> (3)</p> <p>2.4.2 Meletakkan <i>table number</i> sejajar pada sisi kiri <i>waiter</i> dengan jarak 3-5 cm dari <i>salt and pepper shaker</i> (2)</p> <p>2.4.3 Meletakkan <i>table number</i> tidak sejajar dengan sisi kiri <i>waiter</i> (1)</p> <p>2.5 Meletakkan <i>ashtray</i> pada meja praktikum dengan posisi yang tepat</p> <p>2.5.1 Meletakkan <i>ashtray</i> sejajar pada sisi kanan <i>waiter</i> dengan jarak ± 3 cm dari <i>flower vase</i> (3)</p> <p>2.5.2 Meletakkan <i>ashtray</i> sejajar pada sisi kanan <i>waiter</i> dengan jarak 3-5 cm dari <i>flower vase</i> (2)</p> <p>2.5.3 Meletakkan <i>ashtray</i> tidak sejajar pada sisi kanan <i>waiter</i> (1)</p> <p>2.6 Meletakkan <i>guest napkin</i> pada posisi tempat <i>dinner plate</i> akan diletakkan</p> <p>2.6.1 Meletakkan <i>guest napkin</i> dengan posisi tepat ditengah tempat <i>dinner plate</i> akan diletakkan (3)</p> <p>2.6.2 Meletakkan <i>guest napkin</i> dengan posisi kurang tengah dari tempat <i>dinner plate</i> akan diletakkan (2)</p> <p>2.6.3 Meletakkan <i>guest napkin</i> jauh dari posisi tempat <i>dinner plate</i> akan diletakkan (1)</p> <p>2.7 Meletakkan <i>dinner knife</i> ± 3 cm disebelah</p>		
--	---	--	--

	<p>kanan <i>guest napkin</i> dengan bagian pisau yang tajam menghadap ke arah dalam atau arah kiri dan ujung bawah <i>dinner knife</i> berjarak ± 2 cm dari ujung meja</p> <p>2.7.1 Meletakkan <i>dinner knife</i> ± 3 cm disebelah kanan <i>guest napkin</i> dengan bagian pisau yang tajam menghadap ke arah dalam atau arah kiri dan ujung bawah <i>dinner knife</i> berjarak ± 2 cm dari ujung meja (3)</p> <p>2.7.2 Meletakkan <i>dinner knife</i> lebih dari 3 cm disebelah kanan <i>guest napkin</i> dengan bagian pisau yang tajam menghadap ke arah dalam atau arah kiri dan ujung bawah <i>dinner knife</i> berjarak ± 2 cm dari ujung meja (2)</p> <p>2.7.3 Meletakkan <i>dinner knife</i> ± 3 cm disebelah kiri <i>guest napkin</i> dengan bagian pisau yang tajam menghadap ke arah dalam atau arah kanan dan ujung bawah <i>dinner knife</i> tidak berjarak ± 2 cm dari ujung meja (1)</p> <p>2.8 Meletakkan <i>dinner fork</i> ± 3 cm disebelah kiri <i>guest napkin</i> dan ujung bawah <i>dinner fork</i> sejajar dengan ujung bawah <i>dinner knife</i></p> <p>2.8.1 Meletakkan <i>dinner fork</i> ± 3 cm disebelah kiri <i>guest napkin</i> dan ujung bawah <i>dinner fork</i> sejajar dengan ujung bawah <i>dinner knife</i> (3)</p> <p>2.8.2 Meletakkan <i>dinner fork</i> lebih dari 3</p>		
--	--	--	--

	<p>cm disebelah kiri <i>guest napkin</i> dan ujung bawah <i>dinner fork</i> sejajar dengan ujung bawah <i>dinner knife</i> (2)</p> <p>2.8.3 Meletakkan <i>dinner fork</i> lebih dari 3 cm disebelah kiri <i>guest napkin</i> dan ujung bawah <i>dinner fork</i> tidak sejajar dengan ujung bawah <i>dinner knife</i> (1)</p> <p>2.9 Meletakkan <i>soup spoon</i> ±2 cm disebelah kanan <i>dinner knife</i> dan ujung bawah <i>soup spoon</i> sejajar dengan ujung bawah <i>dinner knife</i></p> <p>2.9.1 Meletakkan <i>soup spoon</i> ±2 cm disebelah kanan <i>dinner knife</i> dan ujung bawah <i>soup spoon</i> sejajar dengan ujung bawah <i>dinner knife</i> (3)</p> <p>2.9.2 Meletakkan <i>soup spoon</i> lebih dari 2 cm disebelah kanan <i>dinner knife</i> dan ujung bawah <i>soup spoon</i> sejajar dengan ujung bawah <i>dinner knife</i> (2)</p> <p>2.9.3 Meletakkan <i>soup spoon</i> lebih dari 2 cm disebelah kanan <i>dinner knife</i> dan ujung bawah <i>soup spoon</i> tidak sejajar dengan ujung bawah <i>dinner knife</i> (1)</p> <p>2.10 Meletakkan <i>dessert knife</i> untuk <i>appetizer</i> ±2 cm disebelah kanan <i>soup spoon</i> dengan bagian yang tajam menghadap ke arah dalam atau arah kiri dan ujung bawah</p>		
--	---	--	--

	<p><i>dessert knife</i> sejajar dengan ujung bawah <i>dinner knife</i></p> <p>2.10.1 Meletakkan <i>dessert knife</i> untuk <i>appetizer</i> ±2 cm disebelah kanan <i>soup spoon</i> dengan bagian yang tajam menghadap ke arah dalam atau arah kiri dan ujung bawah <i>dessert knife</i> sejajar dengan ujung bawah <i>dinner knife</i> (3)</p> <p>2.10.2 Meletakkan <i>dessert knife</i> untuk <i>appetizer</i> lebih dari 2 cm disebelah kanan <i>soup spoon</i> dengan bagian yang tajam menghadap ke arah dalam atau arah kiri dan ujung bawah <i>dessert knife</i> sejajar dengan ujung bawah <i>dinner knife</i> (2)</p> <p>2.10.3 Meletakkan <i>dessert knife</i> untuk <i>appetizer</i> lebih dari 2 cm disebelah kanan <i>soup spoon</i> dengan bagian yang tajam menghadap ke arah dalam atau arah kiri dan ujung bawah <i>dessert knife</i> tidak sejajar dengan ujung bawah <i>dinner knife</i> (1)</p> <p>2.11 Meletakkan <i>dessert fork</i> untuk <i>appetizer</i> ±2 cm disebelah kiri <i>dinner fork</i> dan ujung bawah <i>dessert fork</i> sejajar dengan ujung bawah <i>dinner fork</i></p> <p>2.11.1 Meletakkan <i>dessert fork</i> untuk <i>appetizer</i> ±2 cm disebelah kiri <i>dinner fork</i> dan ujung bawah <i>dessert fork</i> sejajar dengan ujung bawah</p>		
--	--	--	--

	<p><i>dinner fork</i> (3)</p> <p>2.11.2 Meletakkan <i>dessert fork</i> untuk <i>appetizer</i> lebih dari 2 cm disebelah kiri <i>dinner fork</i> dan ujung bawah <i>dessert fork</i> sejajar dengan ujung bawah <i>dinner fork</i> (2)</p> <p>2.11.3 Meletakkan <i>dessert fork</i> untuk <i>appetizer</i> lebih dari 2 cm disebelah kiri <i>dinner fork</i> dan ujung bawah <i>dessert fork</i> tidak sejajar dengan ujung bawah <i>dinner fork</i> (1)</p> <p>2.12 Meletakkan <i>BnB Plate</i> ±3 cm disebelah kiri <i>dessert fork</i> dan ujung bawah <i>BnB Plate</i> sejajar dengan ujung bawah <i>dessert fork</i></p> <p>2.12.1 Meletakkan <i>BnB Plate</i> ±3 cm disebelah kiri <i>dessert fork</i> dan ujung bawah <i>BnB Plate</i> sejajar dengan ujung bawah <i>dessert fork</i> (3)</p> <p>2.12.2 Meletakkan <i>BnB Plate</i> lebih dari 3 cm disebelah kiri <i>dessert fork</i> dan ujung bawah <i>BnB Plate</i> sejajar dengan ujung bawah <i>dessert fork</i> (2)</p> <p>2.12.3 Meletakkan <i>BnB Plate</i> lebih dari 3 cm disebelah kiri <i>dessert fork</i> dan ujung bawah <i>BnB Plate</i> tidak sejajar dengan ujung bawah <i>dessert fork</i> (1)</p> <p>2.13 Meletakkan <i>Butter Spreader</i> diatas <i>BnB Plate</i> pada posisi ±1 cm dari ujung <i>plate</i> sebelah kanan</p> <p>2.13.1 Meletakkan <i>Butter Spreader</i> diatas <i>BnB Plate</i> pada posisi ±1 cm dari</p>		
--	--	--	--

	<p>ujung <i>plate</i> sebelah kanan (3)</p> <p>2.13.2 Meletakkan <i>Butter Spreader</i> diatas <i>BnB Plate</i> pada posisi lebih dari 1 cm dari ujung <i>plate</i> sebelah kanan (2)</p> <p>2.13.3 Meletakkan <i>Butter Spreader</i> pada posisi ditengah-tengah <i>BnB Plate</i> (1)</p> <p>2.14 Meletakkan <i>dessert fork</i> yang digunakan untuk <i>dessert</i> ±3 cm diatas tempat <i>dinner plate</i> akan diletakkan dengan posisi kepala <i>dessert fork</i> mengarah ke kanan</p> <p>2.14.1 Meletakkan <i>dessert fork</i> yang akan digunakan untuk <i>dessert</i> ±3 cm diatas tempat <i>dinner plate</i> akan diletakkan dengan posisi kepala <i>dessert fork</i> mengarah ke kanan (3)</p> <p>2.14.2 Meletakkan <i>dessert fork</i> yang akan digunakan untuk <i>dessert</i> lebih dari 3 cm diatas tempat <i>dinner plate</i> akan diletakkan dengan posisi kepala <i>dessert fork</i> mengarah ke kanan (2)</p> <p>2.14.3 Meletakkan <i>dessert fork</i> yang akan digunakan untuk <i>dessert</i> lebih dari 3 cm diatas tempat <i>dinner plate</i> akan diletakkan dengan posisi kepala <i>dessert fork</i> mengarah ke kiri (1)</p> <p>2.15 Meletakkan <i>dessert spoon</i> ±2 cm diatas <i>dessert fork</i> dengan posisi kepala <i>dessert spoon</i> mengarah ke kiri</p> <p>2.15.1 Meletakkan <i>dessert spoon</i> ±2 cm diatas <i>dessert fork</i> dengan posisi</p>		
--	---	--	--

	<p>kepala <i>dessert spoon</i> mengarah ke kiri (3)</p> <p>2.15.2 Meletakkan <i>dessert spoon</i> lebih dari 2 cm diatas <i>dessert fork</i> dengan posisi kepala <i>dessert spoon</i> mengarah ke kiri (2)</p> <p>2.15.3 Meletakkan <i>dessert spoon</i> lebih dari 2 cm diatas <i>dessert fork</i> dengan posisi kepala <i>dessert spoon</i> mengarah ke kanan (1)</p> <p>2.16 Meletakkan <i>water goblet</i> dengan posisi ± 2 cm diatas <i>dinner knife</i></p> <p>2.16.1 Meletakkan <i>water goblet</i> dengan posisi ± 2 cm diatas <i>dinner knife</i> (3)</p> <p>2.16.2 Meletakkan <i>water goblet</i> dengan posisi lebih dari 2 cm diatas <i>dinner knife</i> (2)</p> <p>2.16.3 Meletakkan <i>water goblet</i> dengan posisi ± 2 cm tetapi bukan diatas <i>dinner knife</i> (1)</p>		
III	<p>Hasil Kerja</p> <p>3.1 Tampilan penataan meja / hasil dari praktikum <i>table set up</i></p> <p>3.1.1 Tampilan penataan meja / hasil praktikum <i>table set up</i> sudah bagus dan sempurna (3)</p> <p>3.1.2 Tampilan penataan meja / hasil praktikum <i>table set up</i> sudah bagus tetapi belum sempurna (2)</p> <p>3.1.3 Tampilan penataan meja / hasil praktikum <i>table set up</i> kurang bagus dan belum sempurna (1)</p>		

	<p>3.2 Kelengkapan alat yang digunakan dalam praktikum <i>table set up</i></p> <p>3.2.1 Menggunakan peralatan praktikum yang lengkap dan benar dalam melakukan <i>table set up</i> (3)</p> <p>3.2.2 Menggunakan peralatan praktikum yang lengkap tetapi kurang benar dalam melakukan <i>table set up</i> (3)</p> <p>3.2.3 Menggunakan peralatan yang salah dan kurang benar dalam melakukan <i>table set up</i> (1)</p> <p>3.3 Ketepatan dalam melakukan praktikum sesuai urutan kerja</p> <p>3.3.1 Melakukan praktikum dengan benar dan sesuai urutan kerja (3)</p> <p>3.3.2 Melakukan praktikum dengan benar tetapi belum sesuai urutan kerja (2)</p> <p>3.3.3 Belum melakukan praktikum dengan benar dan tidak sesuai dengan urutan kerja (1)</p> <p>3.4 Ketepatan posisi dalam peletakkan alat yang digunakan</p> <p>3.4.1 Alat yang digunakan sudah ditempatkan dengan benar sesuai posisi dan kegunaannya masing-masing (3)</p> <p>3.4.2 Alat yang digunakan sudah ditempatkan dengan posisi yang benar tetapi belum sesuai dengan kegunannya (2)</p> <p>3.4.3 Alat yang digunakan belum ditempatkan pada posisi yang benar</p>		
--	---	--	--

	<p>dan tidak sesuai dengan kegunaannya (1)</p> <p>3.5Kerapihan dalam melakukan praktikum <i>table set up</i></p> <p>3.5.1 Melakukan praktikum dengan rapih dan sesuai urutan (3)</p> <p>3.5.2 Melakukan praktikum dengan rapih tetapi belum sesuai urutan (2)</p> <p>3.5.3 Tidak melakukan praktikum dengan rapih dan belum sesuai urutan (1)</p> <p>3.6Ketepatan dalam waktu penyelesaian praktikum <i>table set up</i></p> <p>3.6.1 Menyelesaikan praktikum dengan benar dan tepat waktu (3)</p> <p>3.6.2 Menyelesaikan praktikum dengan benar dan lebih dari waktu yang ditentukan (2)</p> <p>3.6.3 Menyelesaikan praktikum tetapi kurang benar dan tidak tepat waktu (1)</p> <p>3.7Penampilan keseluruhan dalam melakukan praktikum <i>table set up</i></p> <p>3.7.1Penampilan keseluruhan dalam melakukan praktikum <i>table set up</i> sudah baik, benar, dan tepat (3)</p> <p>3.7.2Penampilan keseluruhan dalam melakukan praktikum <i>table set up</i> sudah baik dan benar tetapi belum tepat (2)</p> <p>3.7.3Penampilan keseluruhan dalam melakukan praktikum <i>table set up</i> belum cukup baik dan belum tepat</p>		
--	--	--	--

	(1)			
	Skor Total			