

No. Peserta																			
-------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**DOKUMEN
NEGARA**

**Paket
3**

UJI KOMPETENSI KEAHLIAN TAHUN PELAJARAN 2020/2021

LEMBAR PENILAIAN UJIAN PRAKTIK KEJURUAN

Satuan Pendidikan : Sekolah Menengah Kejuruan
 Kompetensi Keahlian : Perhotelan
 Kode : **4421**
 Alokasi Waktu : 8. jam
 Bentuk Soal : Penugasan Perorangan
 Judul Tugas : Klaster Menyediakan layanan bell boy/porter (KKNI Level II pada kompetensi keahlian Perhotelan) dan Klaster Penyediaan layanan Makanan dan minuman (KKNI Level II pada kompetensi keahlian Tata Boga)

Nama Peserta : -----

Form Penilaian Aspek Pengetahuan

Indikator Pencapaian Kompetensi	Metode		Jawaban	
	Tes Tulis	Tes Lisan	Benar	Salah
1	2	3	4	5
Berkomunikasi secara lisan dalam bahasa inggris pada tingkat operasional dasar. D1.LAN.CL10.01/PAR.UJ.03.044.01				
● Menerangkan cara menggunakan komunikasi yang tepat	√			
● Menerangkan istilah, ungkapan untuk memperjelas komunikasi	√			
● Menerangkan cara menggunakan bahasa resmi	√			
● Menerangkan cara Menggunakan teknik bertelepon yang tepat	√			
Bekerjasama dengan kolega dan pelanggan D1.HOT.CL1.01				
● Mendeskripsikan cara mendengar	√			
● Mendeskripsikan cara bertanya	√			

No. Peserta														
-------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Indikator Pencapaian Kompetensi	Metode		Jawaban	
	Tes Tulis	Tes Lisan	Benar	Salah
1	2	3	4	5
• Mendeskripsikan cara berkomunikasi non-verbal	√			
• Mendeskripsikan cara prinsip-prinsip kerja Tim.	√			
Bekerja dalam lingkungan social yang berbeda. D1.HOT.CL1.02				
• Mendeskripsikan prinsip-prinsip yang menunjang kewaspadaan budaya	√			
• Mendeskripsikan pengakuan atas kelompok budaya yang berbeda di Indonesia / masyarakat internasional	√			
• Mendeskripsikan pengetahuan dasar dari rakyat indonesia dan non-pribumi	√			
• Mendeskripsikan pengakuan atas berbagai kelompok turis-turis manca negara sesuai dengan sektor dan tempat kerja individu)	√			
• Mendeskripsikan prinsip-prinsip kesempatan yang rata bagi karyawan dan kebijakan anti-diskriminasi yang diterapkan pada karyawan-karyawan secara individual.	√			
Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja. D1.HOT.CL1.03				
• Menerangkan persyaratan industri/sektor asuransi dan pertanggung jawaban sehubungan dengan tanggung jawab staff individu.	√			
• Menerangkan hukum-hukum kesehatan dan keselamatan kerja nasional/propinsi sehubungan dengan kewajiban majikan dan karyawan.	√			
• Menerangkan prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan umum di tempat kerja bidang pariwisata dan perhotelan.	√			
• Menerangkan penyebab utama kecelakaan tempat kerja berkaitan dengan lingkungan kerja.	√			
Mengikuti prosedur kebersihan di tempat kerja. D1.HOT.CL1.04				
• Menerangkan kewaspadaan dan pengetahuan faktor-faktor yang memberikan kontribusi terhadap masalah kebersihan	√			

No. Peserta																				
-------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Indikator Pencapaian Kompetensi	Metode		Jawaban	
	Tes Tulis	Tes Lisan	Benar	Salah
1	2	3	4	5
<ul style="list-style-type: none"> Menerangkan resiko umum dalam penanganan makanan, mencakup sebab-sebab utama racun makanan 	√			
<ul style="list-style-type: none"> Menerangkan tinjauan hukum negara yang berkaitan sehubungan dengan kesehatan 	√			
<ul style="list-style-type: none"> Menerangkan prosedur kontrol kesehatan dalam industri perhotelan /pariwisata. 	√			
Berkomunikasi melalui telepon. D1.HOT.CL1.07				
<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan pengetahuan operasi sistem telepon tertentu . 	√			
<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan pengetahuan produk dan layanan perusahaan . 	√			
<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan keterampilan komunikasi lisan. 	√			
Mengembangkan dan memperbaharui pengetahuan tentang industry pariwisata. D1.HOT.CL1.09				
<ul style="list-style-type: none"> Menerangkan pengetahuan umum tentang peranan dan fungsi-fungsi tentang makanan dan minuman <i>Front office</i>, produksi makanan, <i>Housekeeping</i>, klub-klub, aktifitas lain dari hotel. 	√			
<ul style="list-style-type: none"> Menerangkan pandangan umum jaminan kualitas dalam industri perhotelan dan peranan anggota staf individu. 	√			
<ul style="list-style-type: none"> Mendeskripsikan sumber -sumber informasi industri. 	√			
<ul style="list-style-type: none"> Mendeskripsikan keterampilan dasar penelitian. 	√			
<ul style="list-style-type: none"> Mendeskripsikan identifikasai informasi yang berkaitan . 	√			
<ul style="list-style-type: none"> Menerangkan teknik bertanya untuk memperoleh informasi . 	√			
<ul style="list-style-type: none"> Menerangkan penjenisan dan peringkasan informasi. 	√			
<ul style="list-style-type: none"> Menerangkan peranan serikat-serikat dagang dan kelompok pemilik perusahaan dalam industri. 	√			

No. Peserta																				
-------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Indikator Pencapaian Kompetensi	Metode		Jawaban	
	Tes Tulis	Tes Lisan	Benar	Salah
1	2	3	4	5
<ul style="list-style-type: none"> Menerangkan peraturan yang diberlakukan di industri mencakup bidang berikut ini: <ul style="list-style-type: none"> <i>Liquor</i> , kesehatan dan keamanan , kebersihan hubungan di lingkungan kerja, kompensasi pekerja , perlindungan konsumen dan praktek perdagangan, rasa tanggung jawab akan pekerjaan, <i>building operations</i>, kesempatan yang seimbang antar para pekerja. 	√			
Mempromosikan produk dan jasa kepada pelanggan. D1.HOT.CL1.10				
<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan masalah hukum apapun yang memiliki dampak atas penjualan produk dan jasa . 	√			
<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan Pengetahuan yang mendalam tentang produk dan jasa perusahaan . 	√			
<ul style="list-style-type: none"> Menerangkan teknik penjualan. 	√			
Menyediakan layanan bell boy/ porter. D1.HFO.CL2.07				
<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan tentang jenis layanan bell meja tertentu . 	√			
<ul style="list-style-type: none"> Menerangkan <i>safe lifting and bending</i>. 	√			
Membersihkan lokasi/area dan peralatan. D1.HRS.CL1.03				
<ul style="list-style-type: none"> Menyebutkan persyaratan nasional/local tertentu mengenai kesehatan dan keselamatan kerja yang berkaitan dengan operasional kebersihan. 	√			
<ul style="list-style-type: none"> Menerangkan Undang- Unadang tentang lingkungan 	√			
<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan penanganan yang aman atas perlengkapan kebersihan dan bahan-bahan kimia yang digunakan dalam usaha pariwisata dan perhotelan 	√			
Mencari dan mendapatkan data computer. D1.HRS.CL1.01				
<ul style="list-style-type: none"> Menerangkan fungsi dasar database. 	√			
<ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan cara pengisian data 	√			
Membaca dan menerjemahkan instruksi dasar, arah dan atau diagram. D1.HBS.CL1.14				

No. Peserta																			
-------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Indikator Pencapaian Kompetensi	Metode		Jawaban	
	Tes Tulis	Tes Lisan	Benar	Salah
1	2	3	4	5
• Menjelaskan tentang dan simbol yang relevan dengan fungsi tempat kerja	√			
• Menjelaskan informasi yang relevan	√			
• Menerangkan undang-undang, peraturan, kebijakan, prosedur.	√			
• Menerangkan pedoman yang berkaitan dengan tempat kerja	√			
Melakukan prosedur administrasi. D1.HBS.CL1.11				
• Menerangkan jenis kemampuan perlengkapan kantor.	√			
• Menyebutkan komunikasi tertulis .	√			
• Menjelaskan ciri-ciri dokumen bisnis .	√			
• Menjelaskan prosedur kantor khusus sesuai dengan sektor industri .	√			
• Menyebutkan bahan kimia yang digunakan dalam perlengkapan kantor	√			
Menyediakan penghubung antara dapur dan area pelayanan. D1.HBS.CL5.09				
• Menjelaskan alur layanan dalam lingkungan area minuman dan makanan	√			
Mengoperasikan system cellar/seluler. D1.HBS.CL5.05				
• Menjelaskan pengetahuan tentang potensi kesalahan.	√			
• Menerangkan umur simpan produk gudang	√			
• Menerangkan penanganan dan penyimpanan produk gudang yang benar	√			
• Menerangkan potensi bahaya bekerja dengan gas dan tekanan	√			
• Menjelaskan persyaratan keselamatan khusus ruang bawah tanah	√			
• Menerangkan cara mengoperasikan sistem ruang bawah tanah.	√			
Menyediakan layanan makanan dan minuman. D1.HBS.CL5.12				
• Menerangka alur alur pelayanan dalam lingkungan pelayanan makanan dan minuman.	√			

No. Peserta																			
-------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Indikator Pencapaian Kompetensi	Metode		Jawaban	
	Tes Tulis	Tes Lisan	Benar	Salah
1	2	3	4	5
● Menjelaskan prosedur pemesanan dan pelayanan	√			
● Menjelaskan style layanan makanan dan minuman yang khas dan tipe-tipe menu	√			
● Menerangka pengaturan meja yang khas untuk jenis-jenis layanan berbeda	√			
● Menyebutkan jenis dan penggunaan standar perlengkapan restoran	√			
● Menerangka pengetahuan yang sesuai bagi perusahaan	√			
● Menjelaskan issue-issue kesehatan/kebersihan dari hal-hal khusus yang berkaitan dengan layanan makanan dan minuman	√			
Menyediakan layanan room service. D1.HBS.CL5.13.				
● Menjelaskan prosedur <i>room service</i>	√			
● Menerangka pengaturan khas untuk nampan dan /atau trolley pada <i>room service</i>	√			
Membaca Informasi umum atau media. D1.LAN.CL10.09				
● Mengidentifikasi tipe teks yang informatif, persuasif, instruksional, dan deskriptif.	√			
● Menerangkan cara mendapatkan intisari atau gagasan utama sebuah teks.	√			
● Menerangkan cara membaca pindai untuk menemukan informasi spesifik dalam sebuah teks.	√			
● Menerangkan cara membaca kritis.	√			
● Menerangka cara membaca teks untuk yang berlebihan.	√			
● Menjelaskan cara mengevaluasi keakuratan suatu teks.	√			
● Menjelaskan cara mensintesis semua informasi yang terkandung dalam sebuah teks	√			
Nilai Pengetahuan				

Catatan :

- Asesor/Penguji mengembangkan butir tes pengetahuan berdasarkan Indikator Pencapaian Kompetensi
- Bobot penilaian per butir soal ditentukan oleh asesor/penguji
- **Nilai Pengetahuan** merupakan hasil pengolahan penskoran jawaban benar
- **Nilai Pengetahuan** berupa bilangan bulat berada pada rentang 0-100

No. Peserta																				
-------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Form Penilaian Aspek Keterampilan

No	Komponen/Sub Komponen	Kompeten				Catatan
		Belum	Ya			
			Cukup	Baik	Sangat Baik	
0	1	2	3			
1	2	3	4	5	6	7
D1.HFO.CL2.07. Penyediaan layanan bell boy/proter						
I	Persiapan					
1.1	Persiapan Diri (<i>grooming</i>)					
	<ul style="list-style-type: none"> Kebersihan badan, <i>uniform</i> dan kelengkapannya. <i>Uniform</i> harus rapi dan sesuai standar 					
1.2	Persiapan alat dan formulir					
	<ul style="list-style-type: none"> Alat: Counter, porter trolley, koper, <i>travel bag</i>, tas tangan, laptop, bolpoin Formulir: <i>Bellboy errand card</i>, <i>baggage label</i>, <i>baggage claim check</i>. 					
	Rerata capaian kompetensi komponen Persiapan					
II	Pelaksanaan					
Menangani kedatangan dan keberangkatan tamu						
2.1	Kedatangan harian yang ditunggu ditinjau dan tamu-tamu tertentu atau pergerakan tamu-tamu utama dicatat dan direncanakan					
2.2	Tamu-tamu disambut segera atas kedatangan diarahkan pada area yang tepat untuk registrasi					
2.3	Tamu-tamu dibantu dengan barang-barang bawaan sesuai dengan prosedur perusahaan dan persyaratan keselamatan.					
2.4	Tamu-tamu dikawal menuju kamar yang tepat dan diterangkan fasilitas kamar serta fasilitas lain secara sopan.					

No. Peserta																			
-------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

No	Komponen/Sub Komponen	Kompeten				Catatan
		Belum	Ya			
			Cukup	Baik	Sangat Baik	
			0	1	2	
1	2	3	4	5	6	7
Menangani barang-barang bawaan tamu						
2.5	Barang-barang atau kopor-kopor tamu diambil, diangkut dengan aman serta dibawa ke tempat yang benar dalam waktu yang tepat					
2.6	Sistem penyimpanan barang bawaan dioperasikan secara benar sesuai dengan prosedur perusahaan dan persyaratan keamanan.					
2.7	Barang bawaan ditandai secara teliti dan disimpan untuk memungkinkan dan memudahkan pada saat kedatangan					
2.8	Barang bawaan ditempatkan secara benar dalam system penyimpanan.					
Merespon permintaan atas layanan bell desk						
2.9	Layanan <i>belldesk</i> disediakan segera sesuai dengan persyaratan dan keamanan keselamatan					
2.10	Penghubung dengan kolega di departemen lain dilakukan dimana perlu untuk memastikan respon yang efektif atas permintaan bell desk					
	Rerata capaian kompetensi komponen Proses					
III	Hasil					
3.1	Pengisian format <i>Bellboy errand card</i> , <i>label baggage</i> , <i>baggage claim check</i> .					

No. Peserta																			
-------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

No	Komponen/Sub Komponen	Kompeten				Catatan
		Belum	Ya			
			Cukup	Baik	Sangat Baik	
0	1	2	3			
1	2	3	4	5	6	7
	Rerata capaian kompetensi komponen Hasil					
D1.HBS.CL5.12. Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman						
I	Persiapan					
1.1	Persiapan Diri (<i>grooming</i>)					
	Keebersihan badan, <i>uniform</i> dan kelengkapannya.					
	Uniform harus rapi dan sesuai standar					
1.2	Persiapan alat dan formulir					
	Alat: <i>Furniture</i> (table, kursi), <i>Linen</i> (<i>table cloth, napkin</i>), <i>Tableware</i> (sendok, garfu, pisau,tea pot) , <i>Chineware</i> (<i>B&B plate, dinner plate, desser plate, tea cup, soucer</i>), <i>glassware</i> (<i>water fither:water goblet</i>)					
	Formulir : <i>guest check</i>					
	Rerata capaian kompetensi komponen Persiapan					
II	Pelaksanaan					
Menyiapkan hidangan/area restoran untuk layanan						
2.1	Area makan /restoran diperiksa kebersihannya sebelum pelayanan pada pelanggan sesuai dengan prosedur perusahaan					
2.2	Fasilitas pelanggan dibersihkan sebelum pelayanan					
2.3	Area yang nyaman disiapkan secara rapih untuk pelayanan termasuk penyesuaian penerangan dan musik bila perlu					
2.4	Meja dan kursi ditata sesuai dengan persyaratan perusahaan dan /atau permintaan pelanggan					

No. Peserta																			
-------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

No	Komponen/Sub Komponen	Kompeten				Catatan	
		Belum	Ya				
			Cukup	Baik	Sangat Baik		
			0	1	2		3
1	2	3	4	5	6	7	
2.5	Tata letak/penempatan perabotan dipastikan kenyamanan dan keselamatan bagi staf dan pelanggan						
2.6	Perlengkapan disiapkan untuk pelayanan						
2.7	Komunikasi dilakukan dengan staf dapur dan informasi dicari tentang variasi menu.						
Menyiapkan dan mengatur meja							
2.8	Meja disusun dengan benar sesuai dengan standar perusahaan atau sesuai dengan permintaan pelanggan						
2.9	Taplak meja dipasang dengan teknik yang benar sesuai dengan standar perusahaan						
2.10	Kebersihan dan kondisi seluruh meja diperiksa sebelum pelayanan						
2.11	Item-item yang tidak memenuhi standar perusahaan diidentifikasi dan dipindahkan dari area layanan.						
2.12	Masalah yang timbul dilaporkan kepada orang yang berwenang.						
Menyambut pelanggan							
2.13	Pelanggan disambut kedatangannya sesuai dengan standar pelayanan perusahaan						
2.14	Pelanggan dipersilahkan duduk sesuai dengan reservasi tempat						
2.15	Menu makan dan minuman disajikan segera kepada pelanggan sesuai dengan standar perusahaan						
Mengambil dan memproses pesanan							

No. Peserta																			
-------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

No	Komponen/Sub Komponen	Kompeten				Catatan	
		Belum	Ya				
			Cukup	Baik	Sangat Baik		
			0	1	2		3
1	2	3	4	5	6	7	
2.16	Pesanan diambil secepatnya dan secara akurat dengan meminimalkan gangguan terhadap pelanggan						
2.17	Pesanan dicatat secara akurat jelas dengan menggunakan dokumentasi / <i>captain order</i> yang benar dan secepatnya disampaikan ke bagian dapur dan/atau bar						
2.18	Rekomendasi dibuat untuk pelanggan guna membantu mereka dalam pemilihan minuman dan makanan						
2.19	Pertanyaan-pertanyaan pelanggan tentang item-item menu dijawab secara sopan dan benar						
2.30	Bila jawaban tidak diketahui, informasi dicari dari dapur atau dari supervisor yang tepat.						
2.31	Sistem pemesanan didistribusikan secara benar sesuai dengan prosedur perusahaan.						
2.32	Peralatan makan disesuaikan dengan pilihan makanan dan minuman menurut prosedur perusahaan.						
Menyajikan dan membersihkan minuman dan makanan							
2.33	Minuman dan makanan dikumpulkan dengan segera dari area pelayanan						
2.34	Pesanan diperiksa sebelum disajikan kepada pelanggan						

No. Peserta																			
-------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

No	Komponen/Sub Komponen	Kompeten				Catatan	
		Belum	Ya				
			Cukup	Baik	Sangat Baik		
			0	1	2		3
1	2	3	4	5	6	7	
2.35	Alur pelayanan dan pengantaran hidangan diawasi sesuai dengan prosedur perusahaan						
2.36	Setiap penundaan atau kekurangan pelayanan segera ditindaklanjuti dengan bagian dapur						
2.37	Pelanggan diberikan informasi mengenai adanya keterlambatan pesanan						
2.38	Makanan dan minuman disajikan dengan sopan di atas meja sesuai dengan standar perusahaan dan persyaratan kesehatan/kebersihan						
2.39	Hidangan disajikan kepada orang yang tepat						
2.40	Kepuasan pelanggan diperiksa pada waktu yang tepat						
2.41	Makanan dan minuman tambahan ditawarkan kembali pada waktu yang tepat						
2.42	Meja dibersihkan dari sisa-sisa makanan, alat makan dan piring-piring kotor pada waktu yang tepat dengan kesalahan yang minimum pada pelanggan						
2.43	Tagihan disiapkan kepada pelanggan sesuai dengan pesanan dan permintaan						
2.44	Tagihan diproses sesuai dengan prosedur perusahaan						
2.45	Pelanggan-pelanggan disapa dengan ramah ketika keluar dari area restoran/ruang makan						
Menutup area restoran/ruang makan							

No. Peserta																			
-------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

No	Komponen/Sub Komponen	Kompeten				Catatan	
		Belum	Ya				
			Cukup	Baik	Sangat Baik		
			0	1	2		3
1	2	3	4	5	6	7	
2.46	Perlengkapan disimpan untuk layanan berikutnya sesuai dengan prosedur perusahaan						
2.47	Area dibersihkan sesuai dengan prosedur perusahaan						
2.48	Area ditata secara benar untuk layanan berikutnya sesuai dengan prosedur perusahaan						
2.49	Pelayanan dievaluasi kembali dengan kolega untuk tujuan perbaikan dimasa yang akan datang						
2.50	Serah terima pekerjaan dilakukan kepada kolega yang masuk waktu berikutnya dan informasi diberikan kepada staf yang bertugas						
	Rerata capaian kompetensi komponen proses						
III	Hasil						
3.1	Menyiapkan hidangan						
3.2	Mengatur meja						
3.3	Menyambut pelanggan						
3.4	Mengambil pesanan						
3.5	Membersihkan makanan dan minuman						
3.6	Menutup area restoran/ruang makan						
	Rerata capaian kompetensi komponen hasil						

Keterangan :

- Capaian kompetensi peserta uji per Sub Komponen dituliskan dalam bentuk **ceklis (√)**
- Rerata Capaian kompetensi peserta uji per Komponen dituliskan dalam bentuk **ceklis (√)**
- Jika peserta uji dinilai tidak baik pada salah satu komponen, maka peserta uji diberi kesempatan untuk mengulang

No. Peserta																			
-------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

- Catatan diberikan sebagai keterangan tambahan unjuk kerja
- **Catatan positif** diberikan kepada peserta uji yang mampu menunjukkan inovasi, efisiensi kerja, dan pemecahan masalah secara kreatif
- **Catatan negatif** diberikan kepada peserta uji yang mengulangi proses atau unjuk kerja lainnya yang bertentangan dengan kriteria unjuk kerja

No. Peserta																			
-------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Rekapitulasi Penilaian Aspek Keterampilan

	Jumlah Catatan
Catatan Positif	
Catatan Negatif	
Nilai Tambahan	

Keterangan:

- **Nilai tambahan** diberikan berdasarkan penjumlahan dari catatan positif (bernilai positif) dan catatan negatif (bernilai negatif) dengan maksimal 10 poin dan minimal -10 poin

	Tingkat Pencapaian Kompetensi			Skor Awal (pembulatan)	Nilai Perolehan (Hasil Konversi)	Nilai Tambahan	Nilai Akhir Aspek Keterampilan
	Keterampilan						
	Persiapan	Pelaksanaan	Hasil				
Nilai rata-rata (pembulatan)							
Bobot	20%	40%	40%				
Nilai Komponen							

Keterangan:

- **Nilai rata-rata** diperoleh dari lembar penilaian (Tidak = 0; Cukup = 1; Baik = 2; Sangat Baik = 3)
- **Bobot** ditetapkan secara **terpusat** dan dapat berubah sesuai persetujuan dengan industri (dibuktikan dengan berita acara)
- **Nilai Komponen** diperoleh dari hasil perkalian **Nilai rata-rata** dengan **Bobot**
- **Skor Awal** diperoleh dari **pembulatan** hasil penjumlahan komponen **Persiapan, Pelaksanaan, dan Hasil**
- **Nilai Perolehan** diperoleh dari **Nilai Konversi Maksimal** hasil konversi skor awal
- **Nilai Tambahan** diperoleh dari rekapitulasi jumlah catatan dengan maksimal +10 poin dan minimal -10 poin
- **Nilai Akhir** diperoleh dari penjumlahan **Nilai Perolehan** dengan **Nilai Tambahan**

Konversi Nilai dan Predikat:

Skor Awal	Nilai Konversi Maksimal
0	70
1	79
2	90
3	100

Nilai Akhir	Kesimpulan/Predikat
<70	Belum Kompeten
70-79	Cukup Kompeten
80-90	Kompeten
91-100	Sangat Kompeten

No. Peserta																				
-------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Nilai Akhir

	Aspek Pengetahuan	Aspek Keterampilan	Nilai Akhir (pembulatan)
Nilai Perolehan			
Bobot	30%	70%	
Nilai Komponen			

Keterangan:

- **Nilai rata-rata** diperoleh dari lembar penilaian
- **Bobot** ditetapkan secara terpusat oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan dan bersifat mutlak
- **Nilai Komponen** diperoleh dari hasil perkalian **Nilai rata-rata** dengan **Bobot**
- **Nilai Akhir** berupa bilangan **bulat** berada pada rentang 0-100

....., 2021
 Penilai 1/ Penilai 2 *)

*) Coret yang tidak perlu

No. Peserta																			
-------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Form Penilaian Aspek Sikap (Sikap Kerja)

Indikator Pencapaian Kompetensi	Tingkat Pencapaian Kompetensi			
	Kurang	Cukup	Baik	Sangat Baik
2	3	4	5	6
Ketelitian				
Tanggungjawab				
keramahan				
Kesopanan				
Kerapihan				
Percaya diri				
Rata-rata pencapaian kompetensi				

Kesimpulan : Kurang Baik/Cukup Baik/Baik/Sangat Baik*

Catatan :

....., 2021
 Penilai 1/ Penilai 2 *)

*) Coret yang tidak perlu

KRITERIA/RUBRIK PENILAIAN UJIAN PRAKTIK KEJURUAN

Satuan Pendidikan : Sekolah Menengah Kejuruan
 Kompetensi Keahlian : Perhotelan
 Kode : 116
 Alokasi Waktu : 8 jam
 Bentuk Soal : Penugasan Perorangan
 Judul Tugas : Klaster Penyediaan jasa porter (KKNI Level II pada kompetensi keahlian Perhotelan) dan Klaster Penyediaan layanan makanan dan minuman (KKNI Level II pada kompetensi keahlian Tata Boga)

Rubrik Penilaian Aspek Keterampilan

No. 1	Komponen/Sub Komponen 2	Indikator Penilaian 3	Capaian Kompetensi 4
I	D1.HFO.CL2.07. Menyediakan layanan bell boy/ porter		
	Persiapan		
1.1	Persiapan diri (<i>Grooming</i>)	Kriteria unjuk kerja : <ul style="list-style-type: none"> ● Persiapan diri meliputi kebersihan badan, seragam, name tag, kaos kaki, dan sepatu ● Tidak memiliki bau badan ● Seragam harus rapi 	
		menampilkan seluruh kriteria unjuk kerja dengan sesuai standar prosedur hotel	Sangat Baik
		menampilkan seluruh kriteria unjuk kerja	Baik
		tidak menampilkan 1 kriteria unjuk kerja	Cukup Baik
		tidak menampilkan >1 kriteria unjuk kerja	Belum
1.2	Persiapan alat dan formulir	Kriteria unjuk kerja: <ul style="list-style-type: none"> ● Persiapan peralatan meliputi : <ul style="list-style-type: none"> - <i>Counter porter</i> - <i>Trolley porter</i> - <i>Luggages</i> - <i>Bolpoin</i> ● Persiapan format meliputi: <ul style="list-style-type: none"> - <i>Bellboy errand card</i> - <i>Label baggage tag</i> - <i>Baggage claim check</i> 	
		menampilkan seluruh kriteria unjuk kerja dengan lengkap dan sesuai standar prosedur hotel	Sangat Baik
		menampilkan seluruh kriteria unjuk kerja	Baik
		tidak menampilkan 1 kriteria unjuk kerja	Cukup Baik
		tidak menampilkan >1 kriteria unjuk kerja	Belum

No.	Komponen/Sub Komponen	Indikator Penilaian	Capaian Kompetensi		
1	2	3	4		
II Pelaksanaan					
2.1	Menangani kedatangan dan keberangkatan Tamu	Kriteria unjuk kerja:			
		<ul style="list-style-type: none"> • Kedatangan harian yang ditunggu ditinjau dan tamu-tamu tertentu atau pergerakan tamu-tamu utama dicatat dan direncanakan. • Tamu-tamu disambut segera atas kedatangan di diarahkan pada area yang tepat untuk registrasi. • Tamu-tamu dibantu dengan barang-barang bawaan sesuai dengan prosedur perusahaan dan persyaratan keselamatan. • Tamu-tamu dikawal menuju kamar yang tepat dan diterangkan fasilitas kamar serta fasilitas lain secara sopan. 			
		menampilkan seluruh kriteria unjuk kerja dengan tepat dan sesuai standar prosedur hotel	Sangat Baik		
		menampilkan seluruh kriteria unjuk kerja	Baik		
		tidak menampilkan 1 kriteria unjuk kerja	Cukup Baik		
		tidak menampilkan >1 kriteria unjuk kerja	Belum		
		2.2	Menangani barang-barang bawaan tamu	Kriteria unjuk kerja:	
				<ul style="list-style-type: none"> • Barang-barang atau kopor-kopor tamu diambil, diangkut dengan aman serta dibawa ke tempat yang tepat dalam waktu yang tepat. • Sistem penyimpanan barang bawaan dioperasikan secara benar sesuai dengan prosedur perusahaan dan persyaratan keamanan. • Barang-barang bawaan ditandai secara teliti dan disimpan untuk memungkinkan memudahkan pada saat kedatangan. • Barang-barang bawaan ditempatkan secara benar dalam sistem penyimpanan. 	
menampilkan seluruh kriteria unjuk kerja dengan teknik yang tepat dan sesuai standar prosedur hotel	Sangat Baik				
menampilkan seluruh kriteria unjuk kerja	Baik				
tidak menampilkan 1 kriteria unjuk kerja	Cukup Baik				
tidak menampilkan >1 kriteria unjuk kerja	Belum				

No.	Komponen/Sub Komponen	Indikator Penilaian	Capaian Kompetensi
1	2	3	4
2.3	Merespon permintaan atas layanan <i>bell desk</i>	Kriteria unjuk kerja:	
		<ul style="list-style-type: none"> Layanan <i>bell desk</i> disediakan segera sesuai dengan persyaratan keamanan perusahaan Penghubung dengan kolega di departemen lain dilakukan dimana perlu untuk memastikan respon yang efektif atas permintaan <i>bell desk</i>. 	
		menampilkan seluruh kriteria unjuk kerja dengan	Sangat Baik
		menampilkan seluruh kriteria unjuk kerja	Baik
		tidak menampilkan 1 kriteria unjuk kerja	Cukup Baik
		tidak menampilkan >1 kriteria unjuk kerja	Belum
III	Hasil		
3.1	Pengisian formulir	Kriteria unjuk hasil kerja:	
		<ul style="list-style-type: none"> <i>Luggage tag</i> <i>Bellboy errand card</i> <i>Baggage claim check</i> Rapi Jelas 	
		menampilkan seluruh kriteria unjuk hasil	Sangat Baik
		tidak menampilkan 1 kriteria unjuk hasil	Baik
		tidak menampilkan 2 kriteria unjuk hasil	Cukup Baik
		tidak menampilkan >2 kriteria unjuk kerja	Belum
D1.HBS.CL5.12. Menyediakan layanan makanan dan minuman			
I	Persiapan		
1.1	Persiapan diri (<i>Grooming</i>)	Kriteria unjuk kerja:	
		<ul style="list-style-type: none"> Persiapan diri meliputi kebersihan badan, seragam, name tag, kaos kaki, dan sepatu Tidak memiliki bau badan, make up tidak mencolok, parfum tidak menyengat Seragam harus rapi 	
		menampilkan seluruh kriteria unjuk kerja dengan sesuai standar prosedur hotel	Sangat Baik
		menampilkan seluruh kriteria unjuk kerja	Baik
		tidak menampilkan 1 kriteria unjuk kerja	Cukup Baik
		tidak menampilkan >1 kriteria unjuk kerja	Belum

No.	Komponen/Sub Komponen		Indikator Penilaian	Capaian Kompetensi
1	2		3	4
	1.2	Menyiapkan hidangan/area restoran untuk layanan	Kriteria unjuk kerja: <ul style="list-style-type: none"> ● Area makan/restoran diperiksa kebersihannya sebelum pelayanan pada pelanggan, sesuai dengan prosedur perusahaan. ● Fasilitas pelanggan dibersihkan sebelum pelayanan. ● Area yang nyaman disiapkan secara rapih untuk pelayanan termasuk penyesuaian penerangan dan musik bila perlu. ● Meja dan kursi ditata sesuai dengan persyaratan perusahaan dan/atau permintaan pelanggan. ● Tata letak/penempatan perabot dipastikan kenyamanan dan keselamatan bagi staf dan pelanggan ● Perlengkapan disiapkan untuk pelayanan ● Komunikasi dilakukan dengan staf dapur dan informasi dicari tentang variasi menu 	
			menampilkan seluruh kriteria unjuk kerja dengan rapi, bersih dan sesuai standar prosedur hotel	Sangat Baik
			menampilkan seluruh kriteria unjuk kerja	Baik
			tidak menampilkan 1 kriteria unjuk kerja	Cukup Baik
			tidak menampilkan >1 kriteria unjuk kerja	Belum
II	Pelaksanaan			
	2.1	Mengatur meja	Kriteria unjuk kerja: <ul style="list-style-type: none"> ● Meja disusun dengan benar sesuai dengan standar perusahaan atau sesuai dengan permintaan pelanggan ● Taplak meja dipasang dengan teknik yang benar sesuai dengan standar perusahaan. ● Kebersihan dan kondisi seluruh meja diperiksa sebelum pelayanan ● Item-item yang tidak memenuhi standar perusahaan diidentifikasi dan dipindahkan dari area layanan ● Masalah yang timbul dilaporkan kepada orang yang berwenang 	
			menampilkan seluruh kriteria unjuk kerja dengan rapi, bersih dan sesuai standar prosedur hotel	Sangat Baik
			menampilkan seluruh kriteria unjuk kerja	Baik
			tidak menampilkan 1 kriteria unjuk kerja	Cukup Baik
			tidak menampilkan >1 kriteria unjuk kerja	Belum

No. 1	Komponen/Sub Komponen 2	Indikator Penilaian 3	Capaian Kompetensi 4
2.2	Menyambut pelanggan	Kriteria unjuk kerja: <ul style="list-style-type: none"> ● Pelanggan disambut kedatangannya sesuai dengan standar pelayanan perusahaan ● Pelanggan dipersilahkan duduk sesuai dengan reservasi tempat ● Menu makanan dan minuman disajikan segera kepada pelanggan sesuai dengan standar perusahaan 	
		menampilkan seluruh kriteria unjuk kerja dengan ramah, sopan, senyum dan sesuai standar prosedur hotel	Sangat Baik
		menampilkan seluruh kriteria unjuk kerja	Baik
		tidak menampilkan 1 kriteria unjuk kerja	Cukup Baik
		tidak menampilkan >1 kriteria unjuk kerja	Belum
2.3	Mengambil pesanan	Kriteria unjuk kerja: <ul style="list-style-type: none"> ● Pesanan diambil secepatnya dan secara akurat dengan meminimalkan gangguan terhadap pelanggan ● Pesanan dicatat secara akurat jelas dengan menggunakan dokumentasi/capatin order yang benar dan secepatnya disampaikan ke bagian dapur dan/atau bar. ● Rekomendasi dibuat untuk pelanggan guna membantu mereka dalam pemilihan makanan dan minuman ● Pertanyaan-pertanyaan pelanggan tentang item-item menu dijawab secara sopan dan benar ● Bila jawaban tidak diketahui, informasi dicari dari dapur atau dari supervisor yang tepat ● Sistem pemesanan didistribusikan secara benar sesuai dengan prosedur perusahaan ● Peralatan makan disesuaikan dengan pilihan makanan dan minuman menurut prosedur perusahaan 	
		menampilkan seluruh kriteria unjuk kerja dengan rapi, bersih dan sesuai standar prosedur hotel	Sangat Baik
		menampilkan seluruh kriteria unjuk kerja	Baik
		tidak menampilkan 1 kriteria unjuk kerja	Cukup Baik
		tidak menampilkan >1 kriteria unjuk kerja	Belum

No.	Komponen/Sub Komponen	Indikator Penilaian	Capaian Kompetensi
1	2	3	4
	2.4 Membersihkan makanan dan minuman	<p>Kriteria unjuk kerja:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Minuman dan makanan dikumpulkan dengan segera dari area pelayanan. ● Pesanan diperiksa sebelum disajikan kepada pelanggan. ● Alur pelayanan dan pengantaran hidangan diawasi sesuai dengan prosedur perusahaan. ● Setiap penundaan atau kekurangan pelayanan segera ditindaklanjuti dengan bagian dapur. ● Pelanggan diberikan informasi mengenai adanya keterlambatan pesanan. ● Makanan dan minuman disajikan dengan sopan di atas meja sesuai dengan standar perusahaan dan persyaratan kebersihan/kesehatan. ● Hidangan disajikan kepada orang yang tepat. ● Kepuasan pelanggan diperiksa pada waktu yang tepat. ● Makanan dan minuman tambahan ditawarkan kembali pada waktu yang tepat. ● Meja dibersihkan dari sisa-sisa makanan, alat makan dan piring-piring kotor pada waktu yang tepat dengan kesalahan yang minimum pada pelanggan. ● Tagihan disiapkan kepada pelanggan sesuai dengan pesanan dan permintaan ● Tagihan diproses sesuai dengan prosedur perusahaan ● Pelanggan-pelanggan disapa dengan ramah ketika keluar dari area restoran/ruang makan. 	
		menampilkan seluruh kriteria unjuk kerja dengan rapi, bersih dan sesuai standar prosedur hotel	Sangat Baik
		menampilkan seluruh kriteria unjuk kerja	Baik
		tidak menampilkan 1 kriteria unjuk kerja	Cukup Baik
		tidak menampilkan >1 kriteria unjuk kerja	Belum

No. 1	Komponen/Sub Komponen 2		Indikator Penilaian 3	Capaian Kompetensi 4
	2.5	Menutup area restoran/ruang makan	Kriteria unjuk kerja: <ul style="list-style-type: none"> ● Perlengkapan disimpan untuk layanan berikutnya sesuai dengan prosedur perusahaan. ● Area dibersihkan sesuai dengan prosedur perusahaan. ● Area ditata secara benar untuk layanan berikutnya sesuai dengan prosedur perusahaan. ● Pelayanan dievaluasi kembali dengan kolega untuk tujuan perbaikan di masa yang akan datang. ● Serah terima pekerjaan dilakukan kepada kolega yang masuk waktu berikutnya dan informasi diberikan kepada staf yang bertugas berikutnya 	
			menampilkan seluruh kriteria unjuk kerja dengan rapi, bersih dan sesuai standar prosedur hotel	Sangat Baik
			menampilkan seluruh kriteria unjuk kerja	Baik
			tidak menampilkan 1 kriteria unjuk kerja	Cukup Baik
			tidak menampilkan >1 kriteria unjuk kerja	Belum
III	Hasil			
	3.1	Menyiapkan hidangan/area restoran untuk layanan	Kriteria unjuk hasil: <ul style="list-style-type: none"> ● Hidangan tersedia ● Hidangan tersaji dengan rapih 	
			menampilkan seluruh kriteria unjuk hasil	Sangat Baik
			tidak menampilkan 1 kriteria unjuk hasil	Baik
			tidak menampilkan 2 kriteria unjuk hasil	Cukup Baik
			tidak menampilkan >2 kriteria unjuk kerja	Belum
	3.2	Mengatur meja	Kriteria unjuk hasil: <ul style="list-style-type: none"> ● Meja ditata rapih ● Benar ● Bersih 	
			menampilkan seluruh kriteria unjuk hasil	Sangat Baik
			tidak menampilkan 1 kriteria unjuk hasil	Baik
			tidak menampilkan 2 kriteria unjuk hasil	Cukup Baik
			tidak menampilkan >2 kriteria unjuk kerja	Belum
	3.3	Menyambut pelanggan	Kriteria unjuk hasil: <ul style="list-style-type: none"> ● Tamu disambut dengan ramah ● Sopan dan santun ● Dipersilahkan duduk 	
			menampilkan seluruh kriteria unjuk hasil	Sangat Baik

No. 1	Komponen/Sub Komponen 2	Indikator Penilaian 3	Capaian Kompetensi 4			
		tidak menampilkan 1 kriteria unjuk hasil	Baik			
		tidak menampilkan 2 kriteria unjuk hasil	Cukup Baik			
		tidak menampilkan >2 kriteria unjuk kerja	Belum			
	3.4	Mengambil pesanan	Kriteria unjuk hasil: <ul style="list-style-type: none"> ● Pesanan diambil dengan benar ● Teliti ● tepat 			
			menampilkan seluruh kriteria unjuk hasil	Sangat Baik		
			tidak menampilkan 1 kriteria unjuk hasil	Baik		
			tidak menampilkan 2 kriteria unjuk hasil	Cukup Baik		
			tidak menampilkan >2 kriteria unjuk kerja	Belum		
			3.5	Membersihkan makanan dan minuman	Kriteria unjuk hasil: <ul style="list-style-type: none"> ● Sisa makanan diambil dan dibersihkan ● Meja dan kursi dirapihkan ● Peralatan dibersihkan 	
					menampilkan seluruh kriteria unjuk hasil	Sangat Baik
	tidak menampilkan 1 kriteria unjuk hasil	Baik				
	tidak menampilkan 2 kriteria unjuk hasil	Cukup Baik				
	3.6	Menutup area restoran/ruang makan	Kriteria unjuk hasil: <ul style="list-style-type: none"> ● Meja dan kursi diberishkan ● Peraltan bersihkan dan dsimpan ● Linen dibersihkan 			
			menampilkan seluruh kriteria unjuk hasil	Sangat Baik		
			tidak menampilkan 1 kriteria unjuk hasil	Baik		
			tidak menampilkan 2 kriteria unjuk hasil	Cukup Baik		
tidak menampilkan >2 kriteria unjuk kerja			Belum			

Rubrik Penilaian Aspek Sikap

No. 1	Komponen/Sub Komponen 2	Indikator Penilaian 3	Capaian Kompetensi 4
D1.HFO.CL2.07. Menyediakan layanan bell boy/ porter			
2.1	Menangani kedatangan dan keberangkatan Tamu	Kriteria unjuk sikap kerja:	
		<ul style="list-style-type: none"> ● Ketelitian ● Kerapihan ● Tanggung jawab ● Bekerja sama 	
		menampilkan seluruh kriteria unjuk sikap kerja	Sangat Baik
		tidak menampilkan 1 kriteria unjuk sikap kerja	Baik
2.2	Menangani barang-barang bawaan tamu	Kriteria unjuk sikap kerja:	
		<ul style="list-style-type: none"> ● Ketelitian ● Kerapihan ● Tanggung jawab ● Bekerja sama 	
		menampilkan seluruh kriteria unjuk sikap kerja	Sangat Baik
		tidak menampilkan 1 kriteria unjuk sikap kerja	Baik
2.3	Merespon permintaan atas layanan <i>bell desk</i>	Kriteria unjuk sikap kerja:	
		<ul style="list-style-type: none"> ● Ketelitian ● Kerapihan ● Tanggung jawab ● Bekerja sama 	
		menampilkan seluruh kriteria unjuk sikap kerja	Sangat Baik
		tidak menampilkan 1 kriteria unjuk sikap kerja	Baik
D1.HBS.CL5.12. Menyediakan layanan makanan dan minuman			
3.1	Menyiapkan hidangan/area restoran untuk layanan.	Kriteria unjuk sikap kerja:	
		<ul style="list-style-type: none"> ● Tanggung jawab ● Percaya diri ● Ketelitian ● Cekatan ● Trampil ● Kerapihan ● Ketepatan 	
		menampilkan seluruh kriteria unjuk sikap kerja	Sangat Baik
		tidak menampilkan 1 kriteria unjuk sikap kerja	Baik
		tidak menampilkan 2 kriteria unjuk sikap kerja	Cukup Baik
		tidak menampilkan >2 kriteria unjuk kerja	Belum

No. 1	Komponen/Sub Komponen 2	Indikator Penilaian 3	Capaian Kompetensi 4
3.2	Mengatur meja	Kriteria unjuk sikap kerja: <ul style="list-style-type: none"> ● Tanggung jawab ● Ketelitian ● kecermatan ● Kerapihan ● Ketepatan 	
		menampilkan seluruh kriteria unjuk sikap kerja	Sangat Baik
		tidak menampilkan 1 kriteria unjuk sikap kerja	Baik
		tidak menampilkan 2 kriteria unjuk sikap kerja	Cukup Baik
		tidak menampilkan >2 kriteria unjuk kerja	Belum
3.3	Menyambut pelanggan	Kriteria unjuk sikap kerja: <ul style="list-style-type: none"> ● Tanggung jawab ● Percaya diri ● Sopan santun 	
		menampilkan seluruh kriteria unjuk sikap kerja	Sangat Baik
		tidak menampilkan 1 kriteria unjuk sikap kerja	Baik
		tidak menampilkan 2 kriteria unjuk sikap kerja	Cukup Baik
		tidak menampilkan >2 kriteria unjuk kerja	Belum
3.4	Mengambil pesanan	Kriteria unjuk sikap kerja: <ul style="list-style-type: none"> ● Ketelitian ● Ketepatan ● Tanggung jawab ● Kecermatan ● Cekatan ● Kecepatan 	
		menampilkan seluruh kriteria unjuk sikap kerja	Sangat Baik
		tidak menampilkan 1 kriteria unjuk sikap kerja	Baik
		tidak menampilkan 2 kriteria unjuk sikap kerja	Cukup Baik
		tidak menampilkan >2 kriteria unjuk kerja	Belum
3.5	Membersihkan makanan dan minuman	Kriteria unjuk sikap kerja: <ul style="list-style-type: none"> ● Tanggung jawab ● Kerapihan ● Kecermatan ● Ketepatan ● Sopan santun 	
		menampilkan seluruh kriteria unjuk sikap kerja	Sangat Baik
		tidak menampilkan 1 kriteria unjuk sikap kerja	Baik
		tidak menampilkan 2 kriteria unjuk sikap kerja	Cukup Baik
		tidak menampilkan >2 kriteria unjuk kerja	Belum
3.6	Menutup area restoran / ruang makan	Kriteria unjuk sikap kerja: <ul style="list-style-type: none"> ● Tanggung jawab ● Kerapihan ● Ketelitian 	

No.	Komponen/Sub Komponen	Indikator Penilaian	Capaian Kompetensi
1	2	3	4
		menampilkan seluruh kriteria unjuk sikap kerja	Sangat Baik
		tidak menampilkan 1 kriteria unjuk sikap kerja	Baik
		tidak menampilkan 2 kriteria unjuk sikap kerja	Cukup Baik
		tidak menampilkan >2 kriteria unjuk kerja	Belum