

## LAMPIRAN

Lampiran 1 Susunan Kurikulum Kompetensi Kejuruan Jasa Boga

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
1. Mengolah makanan kontinental	1.1 Menjelaskan prinsip pengolahan makanan kontinental 1.2 Mengolah <i>stock, soup, dan sauce</i> 1.3 Mengolah <i>cold</i> dan <i>hot appetizer</i> atau salad 1.4 Mengolah <i>sandwich</i> dan hidangan dari sayuran 1.5 Mengolah hidangan berbahan terigu 1.6 Mengolah hidangan dari telur, unggas, daging, dan <i>seafood</i> 1.7 Menggunakan peralatan pengolahan makanan
2. Mengolah makanan Indonesia	2.1 Menjelaskan prinsip pengolahan makanan Indonesia 2.2 Mengolah salad (gado-gado, urap, rujak) 2.3 Mengolah sup dan soto 2.4 Mengolah hidangan nasi dan mie 2.5 Mengolah hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang 2.6 Mengolah hidangan Indonesia dari unggas, daging, dan <i>seafood</i> 2.7 Mengoperasikan alat pengolahan makanan
3. Melayani makan dan minum	3.1 Menjelaskan ruang lingkup pelayanan makanan dan minuman 3.2 Mengoperasikan peralatan layanan makanan dan minuman 3.3 Menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran 3.4 Menyediakan <i>room service</i> 3.5 Membuat minuman non alkohol

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
4. Melakukan perencanaan hidangan harian untuk meningkatkan kesehatan	4.1 Menjelaskan aturan makan atau diet 4.2 Mengidentifikasi kebutuhan gizi 4.3 Membuat rencana menu sesuai kebutuhan gizi 4.4 Menghitung kandungan gizi bahan makanan 4.5 Mengevaluasi menu dan makanan yang diolah
5. Melakukan pengolahan makanan untuk kesempatan khusus	5.1 Menjelaskan jenis-jenis kesempatan khusus 5.2 Merencanakan menu kesempatan khusus 5.3 Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan 5.4 Melakukan pengolahan makanan sesuai menu 5.5 Menyajikan makanan menu khusus
6. Melakukan pengelolaan usaha jasa boga	6.1 Menjelaskan sistem usaha jasa boga 6.2 Merencanakan usaha jasa boga berdasarkan menu 6.3 Menghitung kalkulasi harga 6.4 Menyiapkan makanan untuk <i>buffet</i> 6.5 Mengorganisir operasi makanan dalam jumlah besar 6.6 Menyediakan penghubung antara dapur dan area pelayanan.

Lampiran 2 Susunan Kurikulum Kompetensi Kejuruan Patiseri

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
1. Mengolah kue Indonesia	1.1 Mendeskripsikan pengertian kue Indonesia 1.2 Membuat kue Indonesia dari sereal dan macam-macam tepung 1.3 Membuat kue Indonesia dari umbi-umbian dan kacang-kacangan 1.4 Membuat kue Indonesia dari agar- agar 1.5 Membuat kue Indonesia dari adonan berragi 1.6 Menggunakan peralatan untuk mengolah kue Indonesia 1.7 Menata dan menyajikan kue Indonesia

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
2. Mengolah kue <i>pastry</i> kontinental	2.1 Menguraikan pengertian kue kontinental 2.2 Membuat bahan pengisi dan bahan penutup kue dari <i>butter cream</i> , <i>royal icing</i> , dan coklat 2.3 Membuat <i>cake</i> , <i>gateaux</i> , dan <i>torten</i> 2.4 Membuat produk kue patiseri dari adonan cair 2.5 Membuat produk kue patiseri dari adonan padat 2.6 Menggunakan peralatan untuk pengolahan kue kontinental 2.7 Menata dan menyajikan aneka kue, <i>pastry</i> kontinental
3. Menyiapkan coklat dan permen coklat	3.1 Mendeskripsikan coklat dan permen coklat 3.2 Membuat produk dari coklat dan permen coklat 3.3 Melapisi kue <i>pastry</i> dan permen dengan coklat 3.4 Menggunakan peralatan untuk mengolah coklat dan permen coklat 3.5 Menata dan menyajikan produk kue <i>pastry</i> berlapis coklat
4. Membuat produk roti dan kue untuk diet khusus	4.1 Menguraikan pengertian diet khusus 4.2 Membuat produk kue dan saus rendah lemak 4.3 Membuat produk kue dan saus rendah kalori 4.4 Membuat produk kue dan saus rendah gula 4.5 Membuat produk kue dan saus rendah protein 4.6 Menggunakan peralatan untuk mengolah diet khusus 4.7 Menata dan menyajikan produk kue dan saus untuk diet khusus

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
5. Melakukan pelayanan makanan dan minuman	5.1 Mendeskripsikan pelayanan makanan dan minuman 5.2 Membuat aneka lipatan serbet 5.3 Membuat aneka bentuk rangkaian bunga 5.4 Memberikan layanan makan dan minum 5.5 Melakukan pelayanan <i>room service</i> sesuai prosedur 5.6 Menyajikan minuman non alkohol 5.7 Menggunakan peralatan untuk pelayanan makanan dan minuman
6. Membuat hidangan penutup	6.1 Mendeskripsikan definisi hidangan penutup 6.2 Membuat hidangan penutup panas dan dingin 6.3 Menggunakan peralatan untuk membuat hidangan penutup 6.4 Menata dan menyajikan aneka hidangan penutup panas dan dingin
7. Melakukan pengelolaan usaha produk patiseri	7.1 Mendeskripsikan pengelolaan usaha produk patiseri 7.2 Merencanakan pengelolaan usaha patiseri 7.3 Melakukan penyimpanan barang persediaan 7.4 Menyediakan penghubung antara dapur dan area pelayanan di <i>coffee shop</i> 7.5 Mengelola usaha kue dan roti ( <i>coffee shop</i> ) 7.6 Menggunakan peralatan untuk pengelolaan usaha produk patiseri 7.7 Mengemas bahan makanan yang telah disiapkan.

Lampiran 3 Susunan Kurikulum Kompetensi Kejuruan Busana Butik

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
--------------------	------------------

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
1. Menggambar busana ( <i>fashion drawing</i> )	1.1 Memahami bentuk bagian-bagian busana 1.2 Mendeskripsikan bentuk proporsi dan anatomi beberapa tipe tubuh manusia 1.3 Menerapkan teknik pembuatan desain busana 1.4 Penyelesaian pembuatan gambar
2. Membuat pola ( <i>pattern making</i> )	2.1 Menguraikan macam-macam teknik pembuatan pola (teknik konstruksi dan teknik <i>drapping</i> ) 2.2 Membuat pola
3. Membuat busana wanita	3.1 Mengelompokkan macam-macam busana wanita 3.2 Memotong bahan 3.3 Menjahit busana wanita 3.4 Menyelesaikan busana wanita dengan jahitan tangan 3.5 Menghitung harga jual 3.6 Melakukan pengepresan
4. Membuat busana pria	4.1 Mengelompokkan macam-macam busana pria 4.2 Memotong bahan 4.3 Menjahit busana pria 4.4 Penyelesaian busana pria dengan jahitan tangan 4.5 Menghitung harga jual 4.6 Melakukan pengepresan
5. Membuat busana anak	5.1 Mengelompokkan macam-macam busana anak 5.2 Memotong bahan 5.3 Menjahit busana anak 5.4 Menyelesaian busana bayi dengan jahitan tangan 5.5 Menghitung harga jual 5.6 Melakukan pengepresan

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
6. Membuat busana bayi	6.1 Mengklasifikasikan macam-macam busana bayi 6.2 Memotong bahan 6.3 Menjahit busana bayi 6.4 Menyelesaikan busana bayi dengan jahitan tangan 6.5 Menghitung harga jual 6.6 Melakukan pengepresan
7. Memilih bahan baku busana	7.1 Mengidentifikasi jenis bahan utama dan bahan pelapis 7.2 Mengidentifikasi pemeliharaan bahan tekstil 7.3 Menentukan bahan pelengkap
8. Membuat Hiasan pada busana ( <i>embroidery</i> )	8.1 Mengidentifikasi hiasan busana 8.2 Membuat hiasan pada kain atau busana
9. Mengawasi mutu busana	9.1 Memeriksa kualitas bahan utama 9.2 Memeriksa kualitas bahan pelengkap 9.3 Memeriksa mutu pola 9.4 Memeriksa mutu potong 9.5 Memeriksa hasil jahitan.

Lampiran 4 Susunan Kurikulum Kompetensi Kejuruan Tata Kecantikan Rambut

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
1. Melakukan cuci rambut	1.1 Membedakan jenis-jenis rambut 1.2 Menentukan jenis sampo 1.3 Menjelaskan cara-cara pencucian rambut 1.4 Menjelaskan teknik mencuci rambut 1.5 Melaksanakan pencucian rambut
2. Melakukan perawatan kulit kepala dan rambut	2.1 Membedakan jenis perawatan rambut 2.2 Menjelaskan dasar-dasar perawatan kulit kepala dan rambut 2.3 Menjelaskan teknik merawat kulit kepala dan rambut 2.4 Merawat kulit kepala dan rambut

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
3. Melakukan pengeringan rambut dengan alat pengering	3.1 Mengidentifikasi alat-alat untuk mengeringkan rambut 3.2 Menjelaskan teknik-teknik mengeringkan rambut sesuai dengan alat yang digunakan 3.3 Melakukan pengeringan rambut
4. Melakukan pangkas rambut	4.1 Mengidentifikasi alat-alat pemangkasan rambut 4.2 Menjelaskan teknik-teknik pemangkasan rambut 4.3 Melakukan pemangkasan rambut sesuai dengan karakter
5. Melakukan penataan rambut	5.1 Menjelaskan teknik penataan rambut sesuai dengan alat yang digunakan 5.2 Melakukan pratata sesuai dengan disain penataan yang akan dibuat
6. Melakukan pengeritingan rambut	6.1 Menjelaskan teknik-teknik pengeritingan rambut 6.2 Mengidentifikasi alat-alat pengeritingan rambut 6.3 Melakukan pengeritingan rambut sesuai dengan karakter
7. Membuat <i>hair piece</i>	7.1 Memahami bentuk-bentuk desain <i>hair piece</i> 7.2 Mengidentifikasi alat untuk membentuk <i>hair piece</i> 7.3 Membentuk <i>hair piece</i> sesuai desain 7.4 Merawat <i>hair piece</i>
8. Melakukan penataan rambut ( <i>styling</i> )	8.1 Menjelaskan desain penataan rambut ( <i>styling</i> ) 8.2 Mengidentifikasi peralatan penataan rambut ( <i>styling</i> ) 8.3 Melakukan penataan rambut ( <i>styling</i> ) sesuai karakter
9. Melakukan penataan sanggul ( <i>up style</i> )	9.1 Menjelaskan desain penataan sanggul 9.2 Mengidentifikasi peralatan penataan sanggul ( <i>up style</i> ) 9.3 Melakukan penataan sanggul ( <i>up style</i> ) sesuai dengan karakter

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
10. Melakukan penataan sanggul daerah	10.1 Menjelaskan jenis dan desain sanggul-sanggul daerah 10.2 Mengidentifikasi peralatan untuk penataan sanggul daerah 10.3 Melakukan penataan sanggul daerah
11. Melakukan pangkas rambut dengan teknik <i>barber</i>	11.1 Menjelaskan teknik pemangkasan model rambut pria 11.2 Mengidentifikasi peralatan pemangkasan rambut dengan teknik <i>barber</i> 11.3 Melaksanakan pemangkasan rambut pria sesuai karakter 11.4 Membentuk ( <i>shaving</i> ) kumis dan jenggot
12. Melakukan pewarnaan rambut	12.1 Menjelaskan teknik-teknik dan desain pewarnaan rambut 12.2 Melakukan tes kepekaan kulit 12.3 Melakukan pewarnaan rambut sesuai karakter
13. Melakukan <i>smoothing</i> rambut	13.1. Menjelaskan teknik <i>smoothing</i> pada pelurusan rambut 13.2. Melakukan pelurusan rambut ( <i>smooting</i> )
14. Melakukan <i>rebounding</i> rambut	14.1 Menjelaskan teknik <i>rebounding</i> pada pelurusan rambut 14.2 Melakukan pelurusan rambut ( <i>rebounding</i> ).

Lampiran 5 Susunan Kurikulum Kompetensi Kejuruan Tata Kecantikan Kulit

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
1. Melakukan perawatan kulit wajah tidak bermasalah	1.1 Menjelaskan teknik perawatan kulit wajah 1.2 Melakukan perawatan kulit wajah tidak bermasalah
2. Melakukan rias wajah sehari- hari	2.1 Menjelaskan tata rias wajah korektif 2.2 Menjelaskan tentang warna



STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
3. Melakukan perawatan tangan dan mewarnai kuku	3.1 Memahami teknik merawat tangan dan mewarnai kuku 3.2 Melaksanakan perawatan tangan, kuku, dan mewarnai kuku
4. Melakukan perawatan kaki dan mewarnai kuku	4.1 Menjelaskan teknik merawat kaki dan mewarnai kuku 4.2 Melaksanakan perawatan kaki, kuku, dan mewarnai kuku
5. Melakukan perawatan kulit kepala secara kering ( <i>dry scalp treatment</i> )	5.1 Menjelaskan cara perawatan kulit kepala dan rambut secara kering 5.2 Melaksanakan perawatan kulit kepala dan rambut secara kering
6. Melakukan perawatan kulit wajah bermasalah secara manual	6.1 Mengidentifikasi kelainan-kelainan kulit wajah 6.2 Melaksanakan perawatan kulit wajah bermasalah secara manual
7. Melakukan rias wajah <i>cikatri</i>	7.1 Mengidentifikasi kelainan-kelainan kulit wajah rias wajah <i>cikatri</i> 7.2 Melaksanakan rias wajah <i>cikatri</i>
8. Melakukan rias wajah <i>geriatri</i>	8.1 Menjelaskan teknik merias wajah <i>geriatri</i> 8.2 Melaksanakan rias wajah <i>geriatric</i>
9. Melakukan rias wajah panggung	9.1 Menjelaskan prinsip-prinsip rias wajah panggung 9.2 Melaksanakan rias wajah panggung
10. Melakukan pengangkatan bulu yang tidak dikehendaki ( <i>depilasi</i> )	10.1 Mengidentifikasi bagian badan yang akan diangkat bulunya 10.2 Melaksanakan pengangkatan bulu yang tidak dikehendaki ( <i>depilasi</i> ) dengan teknik <i>waxing/trading</i>
11. Melakukan perawatan kulit wajah berjerawat/berkomedo dengan teknologi	11.1 Mengidentifikasi kelainan kulit berjerawat 11.2 Mengoperasikan peralatan perawatan kulit wajah berminyak 11.3 Melakukan perawatan kulit berjerawat

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
12. Melakukan perawatan kulit wajah berpigmentasi dengan teknologi	12.1 Mengidentifikasi kelainan kulit berpigmen 12.2 Mengoperasikan peralatan perawatan kulit wajah berpigmen 12.3 Melaksanakan perawatan kulit wajah berpigmentasi dengan teknologi
13. Melakukan perawatan kulit wajah dehidrasi dengan teknologi	13.1 Mengidentifikasi kelainan kulit dehidrasi 13.2 Mengoperasikan peralatan perawatan kulit wajah dehidrasi 13.3 Melaksanakan perawatan kulit dehidrasi dengan teknologi
14. Merawat kulit wajah menua dengan teknologi	14.1 Mengidentifikasi kelainan kulit yang menua 14.2 Mengoperasikan peralatan perawatan kulit wajah dehidrasi 14.3 Melaksanakan perawatan kulit menua ( <i>aging skin</i> ) dengan teknologi
15. Merias wajah foto/tv/film	15.1 Menjelaskan prinsip-prinsip rias wajah foto/tv/film 15.2 Menjelaskan teknik rias wajah foto/ tv/film 15.3 Melaksanakan rias wajah foto
16. Merias wajah karakter	16.1 Menjelaskan prinsip-prinsip rias wajah karakter 16.2 Menjelaskan teknik rias wajah karakter 16.3 Melaksanakan rias wajah karakter
17. Merawat badan secara tradisional dan modern	17.1 Mengidentifikasi tipe bentuk badan 17.2 Menjelaskan teknik pengoperasian peralatan perawatan badan 17.3 Mengoperasikan peralatan perawatan badan 17.4 Melaksanakan perawatan badan secara tradisional 17.5 Melaksanakan perawatan badan secara modern.

Lampiran 6 Susunan Kurikulum Kompetensi Kejuruan Usaha Perjalanan Wisata

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
--------------------	------------------

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
1. Memperbaharui informasi tentang daerah setempat (lokal)	1.1 Menjelaskan informasi tentang daerah setempat (lokal) 1.2 Memperbaharui informasi tentang daerah setempat (lokal)
2. Melakukan komunikasi melalui telepon	2.1 Menjawab panggilan telepon/ <i>faximile</i> yang masuk 2.2 Melakukan panggilan telepon
3. Melakukan prosedur administrasi	3.1 Memproses dokumen kantor 3.2 Memelihara sistem data
4. Menyediakan informasi dan saran mengenai daerah tujuan wisata	4.1 Menjelaskan informasi tentang daerah tujuan wisata 4.2 Menyajikan informasi dan saran tentang daerah tujuan wisata
5. Menyusun laporan keuangan	5.1 Membuat jurnal keuangan 5.2 Melakukan penyesuaian rekening 5.3 Membuat laporan keuangan
6. Memproses reservasi jasa penerbangan udara	6.1 Menerima permintaan reservasi/ permintaan tempat jasa penerbangan udara 6.2 Memutakhirkan data reservasi ( <i>up-date</i> data) 6.3 Memberikan saran kepada orang lain tentang reservasi secara rinci
7. Mengoperasikan <i>Computerized Reservation System (CRS)</i>	7.1 Menggunakan informasi <i>Computerized Reservation System (CRS)</i> 7.2 Memproses reservasi melalui <i>Computerized Reservation System (CRS)</i> 7.3 Melakukan komunikasi <i>Computerized Reservation System (CRS)</i>
8. Menerbitkan tiket penerbangan domestik	8.1 Menginterpretasikan informasi tiket penerbangan domestik 8.2 Menghitung tarif penerbangan domestik dan rutenya 8.3 Memproses dokumen perjalanan udara domestik

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
9. Menerbitkan tiket penerbangan internasional (normal dan promosi)	9.1 Menginterpretasikan informasi tarif penerbangan internasional 9.2 Menghitung tarif penerbangan internasional 9.3 Memproses dokumen perjalanan udara internasional
10. Memproses dokumen perjalanan selain dokumen perjalanan udara	10.1 Menginterpretasikan informasi yang diperlukan dalam memproses dokumen perjalanan 10.2 Memproses dokumen perjalanan
11. Mengkoordinasikan jasa-jasa pemasok	11.1 Mengidentifikasi keperluan pemesanan jasa-jasa pemasok 11.2 Memintakan (pemesanan jasa) layanan wisata 11.3 Memproses permintaan konfirmasi layanan 11.4 Melakukan finalisasi pemesanan
12. Menginterpretasikan informasi produk wisata	12.1 Mengakses informasi produk wisata 12.2 Menterjemahkan informasi produk wisata 12.3 Memberikan saran tentang pengetahuan produk wisata
13. Mengemas produk dan jasa pariwisata	13.1 Mencari informasi produk dan jasa pariwisata 13.2 Mengemas produk jasa perjalanan wisata
14. Menyiapkan penawaran harga paket wisata	14.1 Menghitung biaya produk dan jasa wisata 14.2 Memberikan penawaran harga paket wisata kepada pelanggan 14.3 Memutakhirkan penawaran harga paket wisata
15. Memutakhirkan informasi umum bagi pramuwisata	15.1 Mengumpulkan informasi umum bagi pramuwisata 15.2 Memutakhirkan informasi umum bagi pramuwisata
16. Melaksanakan tugas kepramuwisataaan	16.1 Menerapkan hukum, susila, dan persyaratan keselamatan pramuwisata 16.2 Meningkatkan penguasaan pengetahuan dan keterampilan kepramuwisataaan

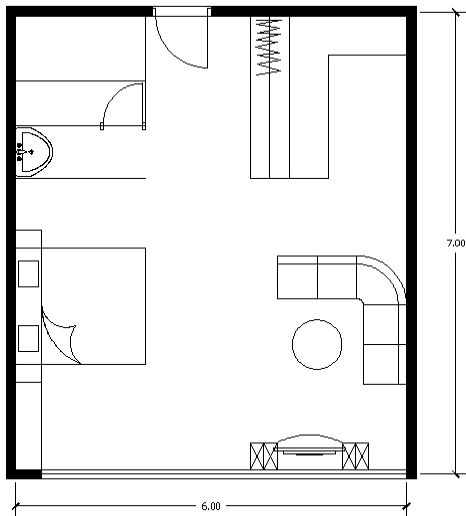
STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
17. Menyiapkan bantuan kedatangan dan keberangkatan	17.1 Melaksanakan transfer kedatangan untuk wisatawan rombongan atau perorangan 17.2 Melaksanakan transfer keberangkatan untuk wisatawan rombongan atau perorangan
18. Mengelola perjalanan wisata	18.1 Merencanakan kegiatan wisata 18.2 Memberikan penjelasan singkat kepada wisatawan 18.3 Mengelola rencana perjalanan wisata 18.4 Memberikan informasi dan bantuan umum 18.5 Mengatasi peristiwa yang tidak diharapkan
19. Mempresentasikan komentar pemanduan wisata	19.1 Menyiapkan informasi pemanduan untuk disampaikan kepada pelanggan/wisatawan 19.2 Menyajikan komentar pemanduan kepada wisatawan.

## Lampiran 7 Susunan Kurikulum Kompetensi Kejuruan Akomodasi Perhotelan

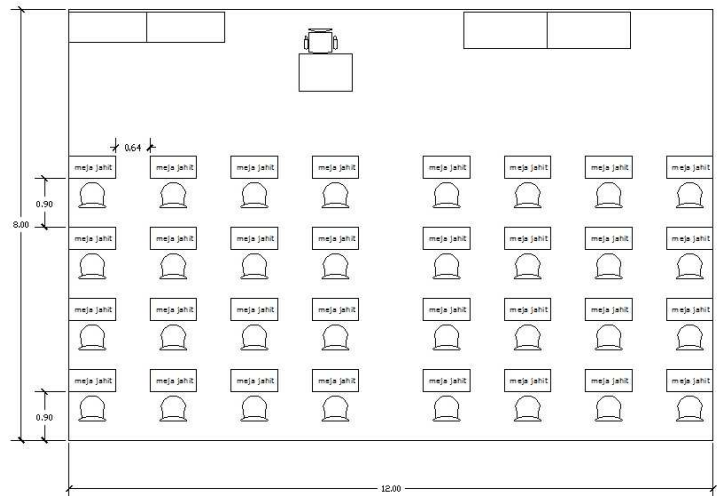
STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
1. Melakukan komunikasi melalui telepon	1.1 Menjawab panggilan telepon/ <i>faximile</i> yang masuk 1.2 Melakukan panggilan telepon
2. Menyediakan layanan <i>porter</i>	2.1 Melayani penanganan kedatangan dan keberangkatan tamu 2.2 Melayani penanganan barang-barang bawaan tamu 2.3 Merespon permintaan atas layanan <i>bell-desk</i>
3. Memproses reservasi	3.1 Menjelaskan sistem reservasi 3.2 Menerima dan mencatat permintaan reservasi 3.3 Memperbaharui reservasi 3.4 Memberi saran tentang rincian reservasi
4. Menyediakan layanan akomodasi <i>reception</i>	4.1 Menguraikan tata cara mendaftarkan tamu 4.2 Menyambut dan mendaftarkan tamu 4.3 Mengorganisir keberangkatan tamu 4.4 Membuat catatan dan laporan <i>front office</i>
5. Memelihara catatan keuangan	5.1 Mengisi jurnal keuangan 5.2 Menyesuaikan rekening

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
6. Memproses transaksi keuangan	6.1 Memproses tanda terima pembayaran 6.2 Memindahkan keuntungan dari register/terminal
7. Melaksanakan prosedur <i>klerikal</i>	7.1 Memproses dokumen kantor 7.2 Membuat draf sederhana korespondensi 7.3 Mengelola sistem dokumen
8. Membersihkan lokasi/area dan peralatan	8.1 Mengidentifikasi peralatan sesuai dengan area/lokasi 8.2 Menata peralatan 8.3 Membersihkan area yang kering dan basah 8.4 Menyimpan peralatan pembersih dan bahan kimia
9. Menyediakan layanan ruang rapat/seminar ( <i>function room</i> )	9.1 Mengidentifikasi jenis-jenis ruang rapat/seminar 9.2 Memproses pemesanan ruang rapat/ seminar 9.3 Melayani permintaan konsumen 9.4 Menata dengan rinci ruang rapat/ seminar
10. Menyiapkan kamar untuk tamu	10.1 Menata perlengkapan dan <i>trolley</i> 10.2 Membersihkan dan merapikan kamar 10.3 Merapikan <i>trolley</i> serta perlengkapan
11. Menyediakan layanan <i>housekeeping</i> untuk tamu	11.1 Menangani permintaan atas layanan <i>housekeeping</i> 11.2 Memberi saran tamu mengenai perlengkapan <i>housekeeping</i>
12. Melayani penanganan linen dan pakaian tamu	12.1 Memproses pencucian linen 12.2 Menata penyimpanan linen 12.3 Memproses pencucian, pakaian tamu 12.4 Mengemas dan menyimpan cucian tamu
13. Melayani jasa <i>valet</i>	13.1 Menampilkan standar <i>valet</i> profesional 13.2 Tanggung jawab atas harta/barang-barang tamu 13.3 Mengatur layanan untuk tamu.

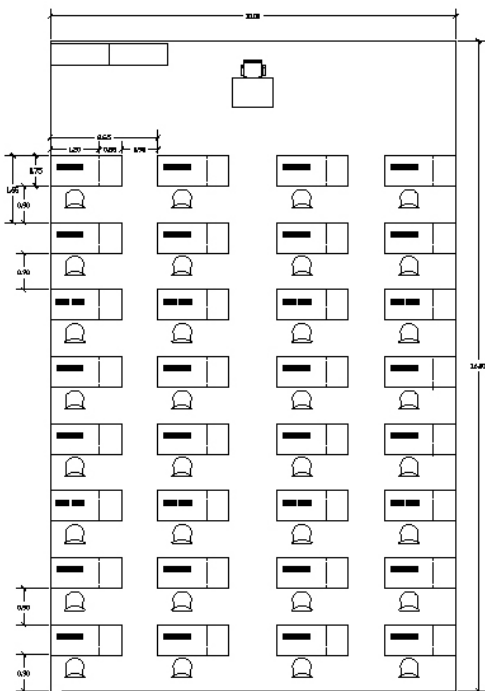
Lampiran 7 Studi Besaran Kamar Suite



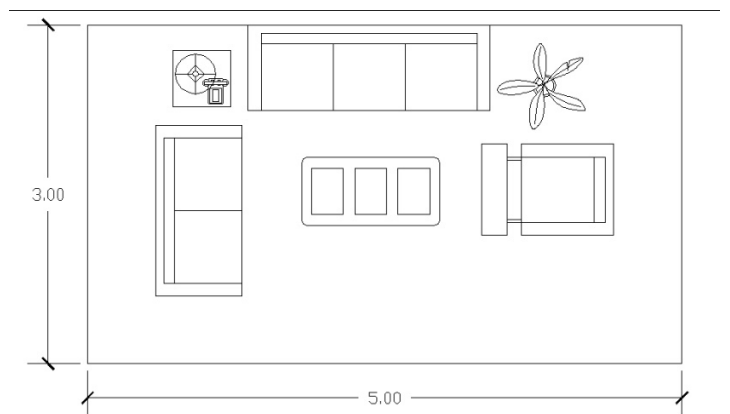
Lampiran 9 Studi Besaran Ruang Jahit



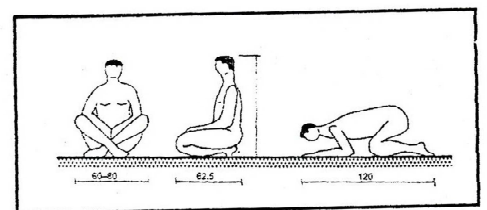
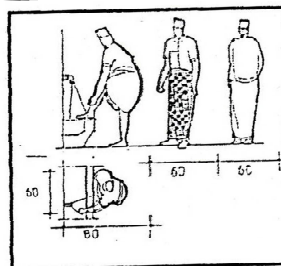
Lampiran 8 Studi Besaran Ruang Pola



Lampiran 10 Studi Besaran Ruang Tanu



Lampiran 11 Dimensi Kebutuhan Orang Sholat (sumber: Architect's Data)



Lampiran 12 :

BERITA ACARA SIDANG KELAYAKAN  
LANDASAN PROGRAM PERENCANAAN DAN PERANCANGAN  
ARSITEKTUR

Dengan ini menyatakan bahwa telah dilaksanakan Sidang Kelayakan Landasan Program Perencanaan dan Perancangan Arsitektur (LP3A) pada :

Hari : Jumat  
Tanggal : 24 Juni 2011  
Waktu : 08.30 – 09.10 WIB  
Tempat : Ruang Kuliah Gedung B 102 Lt. 1, Kampus Jurusan Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Diponegoro, Semarang

Dilaksanakan oleh :

Nama : Widuri K. Kusumowati  
NIM : L2B 007 075  
Judul : SMK Pariwisata di Semarang

Dengan susunan Tim Dosen sebagai berikut :

1. Dosen Pembimbing I : Bharoto, ST, MT
2. Dosen Pembimbing II : Septana Bagus P, ST, MT
3. Dosen Penguji : Ir. Moedjiono  
Ir. Eddy Hermanto, MSA

Pelaksanaan Sidang

1. Sidang Kelayakan Laporan Perencanaan dan Perancangan Arsitektur (LP3A) dengan judul SMK Pariwisata di Semarang dimulai pada pukul 08.30 WIB.
2. Presentasi dilakukan oleh peserta dalam waktu  $\pm 10$  menit dengan pokok-pokok materi sebagai berikut :
  - a. Pengertian SMK dan SMK Pariwisata
  - b. Sekilas mengenai studi banding, SMK Negeri 6 Semarang
  - c. Lokasi dan Site
  - d. Konsep Perencanaan
  - e. Konsep Perancangan



3. Sesi pertanyaan dan masukan dari Tim Dosen dimulai setelah presentasi sedang dilakukan, dengan uraian sebagai berikut :

Ir. Eddy Hermanto, MSA.

Pertanyaan :

1. Mengapa pada Bab II tidak ada pengertian atau unsur-unsur kepariwisataan? Bukankah nantinya unsur kepariwisataan itu perlu untuk menentukan bagaimana sekolah itu nantinya?
2. Pada bagian kriteria pembobotan, mengapa masih diperlukan faktor lingkungan padahal sudah ada faktor peruntukan lahan?
3. Pada perhitungan program ruang, mengapa luasan bangunan harus dijumlah dengan luasan parkir?
4. Pada perhitungan luas lahan yang dibutuhkan, mengapa perhitungannya parkir ikut dihitung dalam KDB? Apakah area parkir akan diberi atap?

Jawab :

1. Sebab pengertian mengenai SMK Pariwisata memang sudah ada dari Dinas Pendidikan, sehingga tidak perlu adanya pengertian pariwisata. Kemudian untuk unsure kepariwisataan, dirasa tidak diperlukan, karena program studi sekolah ini mengacu pada Permendiknas no.28 tahun 2009.
2. Faktor lingkungan lebih dimaksudkan ke lingkungan di sekitar tapak. Karena sebaiknya tapak untuk sekolah dekat dengan permukiman penduduk.
3. Hal tersebut dilakukan hanya untuk rekapitulasi luasan.
4. Area parkir rencananya tidak diberi atap. Area parkir dimasukkan dalam perhitungan KDB karena rencananya akan diberi perkerasan berupa paving blok.

Masukan :

1. Kriteria pembobotan sebaiknya ditinjau lagi karena dinilai kurang signifikan.
2. Pada perhitungan program ruang, luasan bangunan tidak perlu dijumlah dengan luasan parkir.
3. Apabila parkir tidak beratap, maka tidak usah dimasukkan dalam perhitungan KDB.

Ir. Moedjiono

Pertanyaan :

1. Pada ruang praktik perhotelan, ruangan yang diperlukan apa saja? Spesifikasi kamar yang dibutuhkan apa saja?
2. Kira-kira untuk praktik perhotelan perlu lift juga atau tidak? Mungkin agar siswanya tidak canggung mengoperasikan lift.

Jawab:

1. Spesifikasi kamar yang dibutuhkan seperti yang tercantum di bab V, dalam pendekatan besaran ruang. Terdapat beberapa type kamar, front office dan back office.
2. Perlu, maka pada bagian transportasi dalam bangunan sudah dicantumkan perlunya lift namun hanya untuk bagian model hotel.

Masukan :

1. Gambar peta lokasi tapak kurang jelas, tolong lebih diperjelas lagi.
2. Pemilihan lokasi di Bab III sebaiknya dipindah ke Bab V bersama dengan pemilihan tapak.
3. Sebaiknya diberi keterangan mengenai pekerjaan untuk lulusan SMK Pariwisata.

Septana Bagus P, ST, MT.

Pertanyaan dan masukan:

1. Seperti yang disebut oleh Pak Moedjiono, perlu adanya keterangan pekerjaan untuk lulusan, sehingga dapat diketahui kebutuhan ruangan praktik itu seperti apa?
2. Pada LP3A dan presentasi belum terlihat adanya keterangan mengenai perabotan apa saja yang diperlukan di dalam ruang praktik beserta perkiraan *setting* ruangnya.

Jawab :

1. Untuk pekerjaan lulusan di bidang Akomodasi Perhotelan sudah tercantum, namun untuk bidang lain belum saya cantumkan.

Bharoto, ST, MT.

Pertanyaan dan masukan:

1. Sama seperti yang diungkapkan Pak Septana, pada LP3A dan presentasi belum terlihat adanya studi besaran ruang yang seharusnya dilakukan untuk ruang praktiknya, beserta keterangan mengenai perabotan apa saja yang diperlukan di dalam ruang praktik beserta. Sebab hal yang penting dari judul ini adalah studi mengenai ruang-ruang praktiknya.

Demikian Berita Acara Sidang Kelayakan LP3A dibuat agar digunakan sebagaimana mestinya.

Semarang, 28 Juni 2011

Peserta Sidang,

Widuri K. Kusumowati

NIM. L2B 007 075

Mengetahui,

Pembimbing I,

Pembimbing II,

**Bharoto, ST, MT**

NIP. 19730616 199903 1 001

**Septana Bagus P, ST, MT**

NIP. 19760911 200212 1 001

Penguji,

Penguji,

**Ir. Moedjiono**

NIP. 19461023 197403 1 001

**Ir. Eddy Hermanto, MSA**

NIP. 19500930 197903 1 003