

## **N KEGIATAN INDIVIDU**

### **PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)**

**DI SMK NEGERI 3 KLATEN**

**Jl. Merbabu No. 11 Klaten**

**10 Agustus – 12 September 2015**



**Disusun Oleh :**

**HANESTI SHOFIANAN RAHMAWATI**

**12511241045**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA BUSANA**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**2015**

## EMBAR PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Klaten :

Nama : Hanesti Shofiana Rahmawati  
NIM : 12511241045  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana  
Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Klaten mulai 10 Juli 2015 sampai 12 September 2015. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Mengetahui,

Dosen Pembimbing PPL,

Guru Pembimbing,

Sutriyati Purwanti, M.Si

NIP. 19611216 198803 2 001

Kasih Puji Astuti, S.Pd

NIP. 19611114 19903 2 002

Kepala Sekolah

SMK Negeri 3 Klaten,

Koord.PPL

SMK Negeri 3 Klaten,

Martini, S.Pd.,M.Pd

NIP. 19640324 199003 1 004

Ir. Widyasworo Hayati, M.Pd

NIP. 19680717200012 2 001

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami ucapkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat, kepada kami sehingga dapat menyelesaikan kegiatan PPL yang dimulai dari tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 12 September 2015 dengan baik dan lancar.

Laporan kami susun sebagai bentuk pertanggung jawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program PPL 2015 di SMK Negeri 3 Klaten kurang lebih dua setengah bulan, pada tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 12 September 2015.

Dalam kegiatan PPL ini kami menyadari bahwa program kami tidak akan berjalan dengan lancar tanpa ada bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih pada semua pihak yang telah membantu tersusunnya laporan ini. Perkenankanlah kami mengucapkan terima kasih kepada :

1. Martini,S.Pd,M.Pd selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 3 Klaten yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Klaten.
2. Dr. Emy Budiastuti selaku Dosen Pembimbing Lapangan PPL, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PPL.
3. Sutriyati Purwanti, M.Sc selaku Dosen Pembimbing Program Studi, terimakasih sudah member bimbingan selam kami melaksanakan kegiatan PPL.
4. Kasih Puji Astuti, S.Pd selaku guru pembimbing PPL, terima kasih atas bimbingannya selama melaksanakan PPL di SMK Negeri 3 Klaten
5. Ir. Widiasworo Hayati, M.Pd selaku koordinator PPL SMK Negeri 3 Klaten
6. Teman-teman PPL di SMK Negeri 3 Klaten, terima kkasih atas kerjasamanya selama ini.
7. Semua bapak dan Ibu guru serta karyawan SMK Negeri 3 Klaten yang telah menerima kami dengan baik
8. Bapak dan Ibu, yang selalu memberikan dukungan baik itu moral dan materil, serta selalu memberikan motivasi agar PPL di SMK Negeri 3 Klaten dapat terlaksana dengan baik dan lancar
9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu oleh penulis, yang telah memberikan doa, motivasi, dan bantuan dalam pelaksanaan PPL SMK Negeri 3 klaten.



Penyusun menyadari bahwa dalam penyusunan laporan pelaksanaan kegiatan PPL masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis senantiasa menantikan saran dan kritik dari berbagai pihak untuk bahan perbaikan dan penyempurnaan makalah ini dimasa yang akan datang.

Yogyakarta, 14 September 2015

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	v
ABSTRAK .....	vi
 <b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Analisis Situasi.....	2
B. Rumusan Program Kegiatan PPL.....	9
 <b>BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL</b>	
A. Kegiatan PPL .....	11
B. Pelaksanaan.....	15
C. Analisis Hasil .....	18
D. Refleksi.....	20
 <b>BAB III PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	22
B. Saran.....	23
 <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	 25
 <b>LAMPIRAN</b>	

## ABSTRAK

### LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN

#### DI SMK NEGERI 3 KLATEN

#### OLEH :

**Hanesti Shofiana Rahmawati**

**12511241045**

SMK Negeri 3 Klaten, yang beralamatkan di Jl. Merbabu No 11 Klaten adalah sekolah kejuruan yang merupakan salah satu lokasi PPL UNY 2015. PPL dilaksanakan selama 1 bulan pada tanggal 10 Agustus 2015 hingga pada tanggal 12 September 2015. Kegiatan PPL meliputi praktik mengajar dan pembuatan RPP, media pembelajaran, dan administrasi guru.

Tujuan dari kegiatan PPL adalah untuk mengembangkan teori yang telah didapat selama perkuliahan, dan untuk mengembangkan diri menumbuhkan kemampuan sebagai bekal untuk menjadi tenaga pendidik di masa yang akan datang.

Setiap mahasiswa PPL sudah ditentukan guru pembimbing oleh sekolah. Guru pembimbing tersebut akan memonitoring mahasiswa PPL selama mengajardi kelas. Namun sebelum mengajar, mahasiswa wajib membuat perangkat pembelajaran yang meliputi RPP dan media pembelajaran yang di konsultasikan kepada guru pembimbing. Penulis mengajar secara individu pada mata pelajaran Tata Hidang di kelas XI Jasa Boga 3 dan Pengetahuan Bahan Makanan di kelas X Boga 3. Berbagai media pembelajaran sudah disumbangkan dalam berbagai bentuk agar dapat lebih membantu proses KBM di SMK N 3 Klaten. Media tersebut juga akan lebih mempermudah guru dalam mengajar karena siswa akan lebih memahami lagi. Media pembelajaran yang diberikan antara lain adalah power point.

Kata Kunci : PPL UNY 2015, SMK N 3 KLATEN, Individu

## Laporan PPL Individu di SMK N 3 Klaten

Mata kuliah Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) bertujuan untuk membekali mahasiswa agar memiliki kemampuan berupa keterampilan dalam bidang pembelajaran dan manajerial sekolah atau lembaga, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan. Tujuan yang lain adalah memberi kesempatan pada mahasiswa untuk mempelajari, mengenal dan menghayati permasalahan yang dihadapi lembaga pendidikan, menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki kedalam kehidupan nyata. Mahasiswa juga dapat belajar dari lembaga sekolah sekaligus dapat menyumbangkan pemikiran dan tenaga guna pengembangan lembaga pendidikan yang bersangkutan.

Pelaksanaan PPL dilaksanakan pada semester khusus yang dimulai pada tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 12 September 2015. Pelaksanaan program PPL yang dilaksanakan di SMK N 3 Klaten telah terkoordinir dengan baik, sehingga pelaksanaannya dapat berlangsung dengan baik dan lancar.

Melalui kegiatan PPL, praktikan telah melaksanakan 8 kali proses pembelajaran di kelas X dan XI. Sebelum praktikan mengajar, praktikan harus membuat persiapan mengajar, seperti:

1. Perhitungan minggu efektif
2. Program tahunan
3. Jadwal kegiatan program semester
4. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran
5. Jurnal pembelajaran
6. Daftar hadir siswa
7. Catata hambatan siswa
8. Kisi ó kisi soal
9. Instrumen penilaian
10. Validasi soal
11. Pedoman pensekoran
12. Handout
13. Media (power point)

Selain melakukan kegiatan PPL, praktikan juga melakukan kegiatan lain yang berhubungan dengan jurusan pendidikan teknik boga yang masih berkaitan erat



*Your complimentary  
use period has ended.  
Thank you for using  
PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to  
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

belajaran baik yang dilakukan oleh praktikan maupun

diluar kegiatan yang dilakukan oleh praktikan.

Hambatan dalam kegiatan ini adalah persiapan PPI untuk menghadapi siswa waktunya terlalu singkat yaitu hanya satu bulan, sementara mahasiswa harus menyesuaikan yang berada dilapangan. Sehingga perlu tambahan waktu agar persiapan mahasiswa tidak terburu ó buru. Evaluasi yang digunakan adalah dengan memberikan tugas, mengadakan ulangan harian dan refleksi proses pembelajaran dengan mengumpulkan pesan dan kesan serta saran dari siswa untuk praktikan.

## BAB I PENDAHULUAN

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dari program perkuliahan dan keharusan bagi setiap mahasiswa yang menempuh jenjang Strata Satu (S.I) Kependidikan pada lembaga Perguruan Tinggi. Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) yang merupakan salah satu perguruan tinggi dan merupakan metamorphosis dari IKIP Yogyakarta juga mewajibkan mahasiswanya untuk melaksanakan program PPL.

Program PPL dilakukan sebagai wujud pengabdian terhadap pendidikan nasional. Sesuai dengan visi dan misi UNY, bahwa produktivitas tenaga kependidikan, khususnya calon guru, baik dalam segi kualitas, maupun kuantitas tetap menjadi perhatian utama universitas. Hal ini dapat ditunjukkan dengan adanya beberapa usaha pembaruan, peningkatan dalam bidang keguruan seperti: Pengajaran Mikro (micro teaching) dan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di sekolah, yang diarahkan untuk mendukung terwujudnya tenaga kependidikan yang profesional..

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) bertujuan untuk melatih mahasiswa untuk menetapkan pengetahuan dan kemampuan yang telah dimiliki dalam suatu proses pembelajaran sesuai bidang studinya masing-masing sehingga mahasiswa mendapatkan pengalaman faktual yang dapat digunakan sebagai dasar untuk mengembangkan diri sebagai calon tenaga kependidikan yang sadar akan tugas dan tanggung jawabnya sebagai tenaga akademis dalam dunia pendidikan.

Kegiatan PPL merupakan wawasan untuk memproses menjadi calon- calon guru masa depan. Berproses untuk menyiapkan program yang berkaitan dengan bidang pengajaran dan pemberdayaan potensi yang dimiliki sekolah tersebut. Disinilah PPL ditantang untuk mampu mengembangkan ilmu dan pengetahuannya. Sebelum pelaksanaan, tim PPL perlu mempersiapkan menyusun program secara matang untuk memperlancar praktik mengajar, yaitu administrasi guru yang meliputi Kontrak pembelajaran, analisis hasil evaluasi, RPP, silabi, dll. Untuk membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran perlu di adakannya observasi kelas dan konsultasi kepada guru pembimbing. Semua itu untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

## 1. Sejarah SMK N 3 Klaten

Pada tahun 1969 pemerintah Daerah Tingkat II Kabupaten Klaten mendirikan sekolah dengan nama Sekolah Kesejahteraan Keluarga Atas (SKKA) Pemda Kabupaten Klaten. Sekolah tersebut dirintis oleh Kepala Bagian Kesejahteraan Rakyat (Kabid. Kesra) Pemerintah Daerah Tingkat II Kabupaten Klaten bersama Kepala Sekolah Kesejahteraan Keluarga Pertama (SKKP) Negeri Klaten. Pelaksanaan Proses Belajar Mengajar menempati gedung SKKP Negeri Klaten dan waktu pelaksanaan proses belajar mengajarnya siang hari sampai dengan sore hari.

Pada tahun pelajaran 1969/1970 sekolah tersebut mulai membuka pendaftaran siswa baru Tingkat I (satu) jurusan Busana (Menjahit). Pada tahun 1974 sesuai dengan Surat Keputusan Kepala Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Jawa Tengah dengan nomor: 071/BV/STT/1974 tanggal 1 April 1974, sekolah tersebut berubah statusnya menjadi Sekolah Kesejahteraan Keluarga (SKKA) Persiapan Negeri Klaten.

Pada tahun 1977 sesuai dengan Surat Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia nomor: 0327/Q/1977, tanggal 28 Juli 1977 sekolah tersebut dinegerikan menjadi Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga (SMKK) Negeri Klaten.

Pada tahun 1997 sesuai dengan Surat Keputusan Menteri pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia nomor: 036/O/1997, tanggal 7 Maret 1997, semua sekolah kejuruan tingkat atas diintegrasikan atau dirubah namanya menjadi Sekolah Menengah Kejuruan, dengan kelompok sebagai berikut:

- a. Kelompok Pariwisata
- b. Kelompok Bisnis dan Manajemen
- c. Kelompok Teknologi dan Industri/Rekayasa
- d. Kelompok Pertanian dan Kehutanan
- e. Kelompok Industri dan Kerajinan
- f. Kelompok Pekerjaan Sosial dan lainnya

Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga (SMKK) Negeri Klaten dirubah namanya menjadi Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Klaten dan termasuk Kelompok Pariwisata sampai dengan sekarang.

Mewujudkan SMK bertaraf Internasional yang mampu menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas unggul, dan siap bersaing di dunia kerja.

### 3. Misi SMK N 3 Klaten

- a. Melaksanakan pendidikan kejuruan mengacu pada kebutuhan dunia usaha dan dunia industri bertaraf internasional.
- b. Mempersiapkan tamatan yang profesional
- c. Meningkatkan hubungan kerjasama dengan masyarakat, mitra nasional dan mitra internasional.

### 4. Letak Geografis dan Kondisi Fisik Sekolah

SMK N 3 Klaten yang beralamat di Jl. Merbabu No. 11, Klaten, Jawa Tengah ini terletak di tempat yang strategis karena berada di pinggir jalan raya sehingga mudah dijangkau dengan alat transportasi umum. Selain itu, SMK N 3 Klaten memiliki suasana yang tenang dan nyaman sehingga kegiatan belajar mengajar dapat berjalan secara kondusif. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa KKN-PPL UNY, maka diperoleh analisis situasi SMK N 3 Klaten sebagai berikut:

#### a. Kondisi Fisik Sekolah

Kondisi Fisik Sekolah dapat dikatakan baik, ini terlihat dari tata letak ruang, bangunan dan kebersihan lingkungan yang sangat terjaga serta penghijauan taman yang ada disekolah SMK N 3 Klaten. Adapun gedung dan fasilitas sekolah adalah sebagai berikut :

- 1) Ruang Kepala Sekolah : luas  $(7 \times 7) \text{ m}^2$
- 2) Ruang Waka : luas  $(7 \times 8) \text{ m}^2$
- 3) Ruang Tata Usaha : luas  $(10 \times 8) \text{ m}^2$
- 4) Ruang Guru : luas  $(18 \times 7) \text{ m}^2$
- 5) Ruang OSIS : luas  $(7 \times 3) \text{ m}^2$
- 6) Ruang Teori : luas  $(8 \times 9) \text{ m}^2$
- 7) Ruang Lab. Bahasa : luas  $(10 \times 12) \text{ m}^2$
- 8) Ruang Lab. Komputer : luas  $(8 \times 9) \text{ m}^2$
- 9) Ruang Lab. IPA : luas  $(9 \times 12) \text{ m}^2$

- 11) Gardu Satpam : luas SAS (8x9) m<sup>2</sup>
- 12) Menara Air : luas (2x3) m<sup>2</sup>
- 13) Ruang : luas (4x4) m<sup>2</sup>
- 14) Ruang : luas SIM (2x5) m<sup>2</sup>
- 14) Panjang Pagar Lahan
- 15) Panjang saluran air hujan : (p: 2115 m, l: 0,20 m)
- 16) Luas Bangunan (10.519 m<sup>2</sup>)
  - a) Luas taman (4259 m<sup>2</sup>)
  - b) Luas Kebun (3.871 m<sup>2</sup>)
  - c) Luas Halaman (4.570 m<sup>2</sup>)

17) Luas Tanah seluruhnya

18) Laboratorium Boga, Busana, Kecantikan dan Perhotelan

Peralatan yang tersedia sudah lengkap dan sangat menunjang untuk mendukung kegiatan praktikum. Untuk luas ruangan, beberapa laboratorium tersebut sudah cukup luas sehingga siswa lebih leluasa dalam melaksanakan kegiatan praktikum. Adapun ruang laboratoruim di SMK N 3 Klaten adalah sebagai berikut :

- a) Ruang Laboratorium Keahlian Perhotelan
  - (1) Ruang Laundry dengan luas (18x9) m<sup>2</sup>
  - (2) Ruang Hotel oleh Ibu Sri Purwanti, S.Pd
- b) Ruang Laboratorium Keahlian Jasa Boga (1040 m<sup>2</sup>)
  - (1) Ruang Praktik Boga 1
  - (2) Ruang Praktik Boga 2
  - (3) Ruang Praktik Boga 3
  - (4) Ruang Praktik Patiseri 1
  - (5) Ruang Praktik Patiseri 2
  - (6) Ruang UP Boga
  - (7) Ruang Tata Hidang 1
  - (8) Ruang Tata Hidang 2
  - (9) Ruang Cafeteria oleh Sunarni, S.Pd
- c) Ruang Laboratorium Keahlian Busana Butik (900 m<sup>2</sup> )
  - (1) Ruang Praktik Busana 1
  - (2) Ruang Praktik Busana 2
  - (3) Ruang Praktik Busana 3
  - (4) Ruang Praktik Busana 4
  - (5) Ruang Praktik Busana 5.
  - (6) Ruang Sanggar Busana

## Busana

- d) Ruang Keahlian Tata Kecantikan (360 m<sup>2</sup>)
    - (1) Ruang praktik kecantikan kulit dan instruktur
    - (2) Ruang praktik kecantikan rambut, gudang dan ruang fas
- 19) Ruang Penunjang
- a) Ruang Aula
  - b) Ruang rapat/ sidang (7x8) m<sup>2</sup>
  - c) Cafeteria (24x7) m<sup>2</sup>
  - d) Asrama
  - e) Perpustakaan (10x15) m<sup>2</sup>
  - f) Arsip (8x3) m<sup>2</sup>
  - g) Penggandaan (8x4) m<sup>2</sup>
  - h) UKS (5x7) m<sup>2</sup>
  - i) Bimbingan dan Penyuluhan (5x7) m<sup>2</sup>
  - j) Rumah Jaga (6x6) m<sup>2</sup>
  - k) KM/ WC siswa (17 toilet)
  - l) KM/ WC guru (29 toilet)
  - m) KM/ WC kepala sekolah (2x2) m<sup>2</sup>
  - n) KM/ WC karyawan/ TU (2x2) m<sup>2</sup>
  - o) Ruang Ibadah (8x9) m<sup>2</sup>
  - p) Gudang (5x11) m<sup>2</sup>
  - q) Koperasi Siswa
  - r) Selasar/ penghubung (610x2) m<sup>2</sup>
  - s) Sanggar busana (7x8) m<sup>2</sup>
  - t) Lapangan basket/ tens (34,75x19,85) m<sup>2</sup>
  - u) Lapangan Lompat jauh
  - v) Lapangan volly (18x9) m<sup>2</sup>
  - w) Gudang bekas dinas P dan K (13,35x12,60) m<sup>2</sup>
  - x) Tempat sepeda siswa (21x17) m<sup>2</sup> dan (26x5) m<sup>2</sup>
  - y) Tempat sepeda guru (57x5) m<sup>2</sup> dan (7x12) m<sup>2</sup>
  - z) Kanopi depan / Utama (6x6) m<sup>2</sup>

Secara keseluruhan, sarana dan prasarana diatas kondisinya cukup baik dan menunjang terselenggaranya kegiatan pembelajaran yang kondusif. Walaupun ada beberapa fasilitas yang perlu sedikit dilakukan perbaikan, baik pengecatan dan penataan ruang.

## an karyawan

### a. Potensi sekolah

SMK N 3 Klaten cukup bergengsi diantara SMK di Klaten, karena SMK N 3 Klaten adalah sekolah berbasis RSBI (Rintisan Sekolah Berbasis Internasional). Selain itu SMK N 3 Klaten merupakan SMK pariwisata satu-satunya di kota Kabupaten Klaten. SMK N 3 Klaten mempunyai program - program sekolah yang bertujuan untuk meningkatkan potensi sekolah baik dari guru maupun siswa. Selain itu SMK N 3 Klaten mempunyai beberapa usaha antara lain Unit Produksi boga dan busana, cafetaria, Laundry, Salon dan lain-lain. Dengan adanya beberapa usaha tersebut diharapkan dapat meningkatkan pendapatan sekolah dan terutama dapat memberikan pembelajaran berbasis *teaching factory* bagi siswa SMK N 3 Klaten.

### b. Potensi Siswa

SMK N 3 Klaten terdiri dari 30 kelas terdiri atas 9 kelas Jasa Boga, 9 kelas Busana, 6 kelas Kecantikan rambut dan kulit, 6 kelas Perhotelan. Siswa- siswa SMK N 3 Klaten cukup aktif baik dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar di dalam kelas maupun kegiatan ekstrakurikuler.

### c. Potensi Guru

Guru dan pegawai di SMK N 3 Klaten berjumlah 93 orang yang terdiri dari 2 guru pengajar bergelar S2, 70 guru pengajar bergelar S1, 4 guru pengajar bergelar D3 serta 17 tenaga administrasi.

### d. Potensi Karyawan

SMK N 3 Klaten mempunyai karyawan yang ditempatkan pada Tata Usaha, Petugas Perpustakaan, Petugas BK, karyawan cafetaria, karyawan Unit Produksi, Satpam, dan Pemelihara Sekolah.

## 6. Media Pembelajaran

Media yang tersedia antara lain *white board*, LCD, alat-alat peraga dan media laboratorium IPA, media audio-visual, media komputer, serta alat-alat kesenian berupa alat musik.

## 7. Kegiatan Ekstrakurikuler

SMK Negeri 3 Klaten memiliki kegiatan Ekstrakurikuler sebagai wahana penyaluran dan pengembangan minat dan bakat siswa-siswanya. Kegiatan Ekstrakurikuler tersebut secara struktural berada di bawah koordinasi sekolah. Kegiatan ekstrakurikuler yang dilaksanakan di sekolah ini antara lain :

- b. PMR (Palang Merah Remaja)
- c. KIR (Karya Ilmiah Remaja)
- d. Olah Raga Dan Seni
  - 1) Bola Basket
  - 2) Volley Ball
  - 3) Vokal
  - 4) Tari
- e. *English Club*
- f. Ekstra kejuruan ( boga, busana, kecantikan)
- g. BTA (Baca Tulis Al Quran)

## 8. Fasilitas dan Media KBM

Fasilitas dan media KBM yang tersedia di SMK N 3 Klaten diantaranya perpustakaan, laboratorium, masjid, alat-alat olahraga, lapangan olahraga (basket, voli dan lain-lain). Laboratorium terdiri dari laboratorium IPA, laboratorium bahasa dan laboratorium komputer. Ruang praktik terdiri atas ruang praktik boga, ruang praktik busana, dan ruang praktik kecantikan.

Laboratorium bahasa digunakan sebagai media pembelajaran bahasa. Laboratorium komputer digunakan untuk memberikan keterampilan komputer kepada siswa yaitu dengan memberikan mata pelajaran TIK (Teknologi Informasi dan Komunikasi) pada siswa kelas X, XI dan XII. Layanan internet juga tersedia di sekolah ini, sehingga para siswa dapat mengetahui informasi yang lebih luas.

Perpustakaan, yang menyediakan buku-buku penunjang kegiatan pembelajaran siswa, di kelola oleh seorang petugas. Siswa dapat meminjam buku maksimal 1 minggu dan jika melebihi akan dikenakan denda. Dengan adanya fasilitas ini siswa dapat menambah referensi pengetahuan mereka.

Media pembelajaran yang tersedia di SMK N 3 Klaten juga bermacam-macam sesuai dengan mata pelajarannya. Tiap-tiap kelas memiliki papan tulis berupa *whiteboard*. Selain itu, di beberapa kelas juga terdapat layar proyektor untuk pembelajaran yang menggunakan *powerpoint*. Dengan adanya beberapa media tersebut, maka kegiatan pembelajaran dapat terlaksana dengan baik dan lancar.

Alat-alat olah raga yang tersedia juga sudah lengkap (misalnya bola voli, bola basket dan bola sepak, cakram dan lain-lain). Lapangan olahraga yang dimiliki lapangan basket, lapangan voli, dan lapangan untuk lompat jauh.

rupa masjid yang digunakan untuk sholat bagi yang muslim dan untuk kegiatan keagamaan ROHIS. Sedangkan kegiatan pendalaman iman Kristen dan Katolik dilaksanakan setiap hari jumat setelah pembelajaran selesai diruang teori.

## 9. Perpustakaan Sekolah

Perpustakaan SMK N 3 Klaten dikelola oleh seorang petugas. Perpustakaan memiliki buku-buku yang bervariasi, namun sebagian buku masih kurang. Buku tersebut terdiri atas kamus Bahasa Inggris, Bahasa Indonesia dan belum tersedianya kamus Bahasa Jawa.

Sistem pelayanan di Perpustakaan SMK N 3 Klaten yaitu siswa meminjam buku dengan jangka waktu peminjaman satu minggu dan apabila terjadi keterlambatan akan dikenakan denda Rp 200,00 per hari. Untuk buku paket, sistem peminjaman dapat dilakukan peminjaman langsung ketika pembelajaran akan berlangsung.

## 10. Bimbingan Konseling

Bimbingan dan Konseling di SMK N 3 Klaten melaksanakan layanan dengan melakukan pembelajaran di kelas. Selain di kelas, layanan dapat berupa layanan informasi, orientasi, aplikasi data, konseling individual, bimbingan kelompok, konferensi kasus, alih tangan kasus, *home visit*, kolaborasi dengan orang tua, guru maupun pihak sekolah yang lain serta beberapa administrasi bimbingan dan konseling.

Layanan diberikan untuk membantu permasalahan siswa baik masalah pribadi, sosial, belajar maupun karir. Guru pembimbing membantu permasalahan siswa dengan sebaik mungkin sesuai dengan tingkat profesional bimbingan dan konseling. Dalam menyelesaikan masalah siswa, selain melakukan analisis data guru pembimbing juga melakukan analisis dengan cara lain misalnya wawancara, observasi dan kerjasama pihak lain yang terkait.

## 11. Unit Kesehatan Sekolah

SMK N 3 Klaten terdapat 1 ruangan UKS yang di dalamnya terdapat fasilitas obat-obatan yang dapat digunakan bagi siswa yang membutuhkan. Kondisi UKS terlihat kurang baik karena kelengkapan obat yang kurang memadai serta kebersihan ruangan yang kurang terawat.

Masjid digunakan selain sebagai tempat ibadah juga digunakan sebagai tempat pembelajaran mata pelajaran Agama Islam dan kegiatan-kegiatan seperti pengajian dan ROHIS.

## **B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL**

### **1. Program PPL**

#### **a. Penyusunan Perangkat Persiapan Pembelajaran**

Perangkat pembelajaran yang digunakan oleh mahasiswa PPL SMK N 3 Klaten menyesuaikan dengan fasilitas yang disediakan oleh sekolah antara lain LCD, *laptop*, *whiteboard*, dan spidol. Sedangkan perangkat persiapan pembelajaran yang dipersiapkan oleh mahasiswa yang bersangkutan, antara lain pembuatan RPP, silabus, program semester yang disusun sebelum pembelajaran dilaksanakan. Selain itu mahasiswa praktikan dituntut mampu menerapkan inovasi pembelajaran di kelas, menyusun dan mengembangkan alat evaluasi serta mempelajari administrasi guru dan kegiatan lain yang menunjang kompetensi mengajar.

#### **b. Kegiatan Praktik Mengajar**

Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan mulai tanggal 10 Agustus 2015. Kegiatan tersebut dilaksanakan sesuai dengan jadwal mengajar guru pembimbing masing-masing. Praktik mengajar dilaksanakan minimal 8 kali oleh setiap praktikan PPL pada masing-masing jurusan. Berikut ini adalah rancangan kegiatan PPL secara global sebelum melakukan praktik mengajar di kelas.

1. Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai jadwal mengajar, pembagian materi, dan persiapan mengajar, yang akan dilaksanakan mulai tanggal 10 Agustus 2015 dengan sebelumnya praktikan melakukan kegiatan observasi pembelajaran di kelas XI Jasa Boga 3 dan dilakukan pada tanggal 28 Februari 2015.
2. Membantu guru dalam mengajar serta mengisi kekosongan kelas apabila terdapat guru pembimbing tidak masuk atau ada kepentingan.
3. Menyusun persiapan untuk praktik terbimbing, artinya tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa ditentukan oleh guru dan harus di konsultasikan kepada guru pembimbing mata pelajaran.

- Praktik mengajar terbimbing, artinya bahwa bimbingan dilaksanakan pada kelas dengan materi berbeda. Praktik mengajar di kelas dilakukan minimal 4 kali RPP dan dalam pelaksanaannya diamati oleh guru pembimbing.
5. Menyusun persiapan untuk praktik mengajar secara mandiri yaitu materi yang diajarkan dipilih sendiri oleh mahasiswa dan diberi kesempatan untuk mengelola proses pembelajaran secara penuh, namun tetap ada bimbingan dan pemantauan dari guru.
  6. Melakukan diskusi dan refleksi terhadap tugas yang telah dilakukan, baik yang terkait dengan kompetensi profesional, sosial, maupun interpersonal, yang dilakukan dengan teman sejawat, guru koordinator sekolah, dan dosen pembimbing.
  7. Menyusun laporan PPL pada akhir kegiatan PPL.

## BAB II

### PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

#### A. KEGIATAN PPL

##### 1. Persiapan Program dan Kegiatan PPL

Persiapan sangat diperlukan oleh mahasiswa sebelum diterjunkan secara langsung ke sekolah untuk melaksanakan praktik PPL. Sebelum penerjunan PPL secara langsung ke sekolah, maka sebelumnya mahasiswa melakukan persiapan, yang meliputi kegiatan observasi kondisi sekolah, observasi kelas, pengajaran mikro, pembekalan PPL, dan persiapan mengajar.

Pelaksanaan PPL memerlukan persiapan-persiapan agar pelaksanaannya dapat berjalan dengan lancar. Oleh sebab itu diperlukan persiapan-persiapan sebagai berikut:

##### a. Pengajaran Mikro / *Micro Teaching* (PPL 1)

*Micro Teaching/ pengajaran mikro* merupakan pengajaran yang dilaksanakan dengan membagi mahasiswa ke dalam kelompok-kelompok kecil. Pengajaran ini bertujuan untuk melatih mahasiswa dalam melakukan kegiatan pembelajaran sebelum terjun ke lapangan secara langsung di sekolah.

Pelaksanaan *micro teaching* dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 13 orang. Pelaksanaan kegiatan PPL daerah Klaten diampu oleh 1 dosen pembimbing Dr. Emy Budiastuti, yang bertujuan agar mahasiswa lebih fokus dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran. Dengan adanya pembelajaran *micro teaching*, maka diharapkan mahasiswa memperoleh bekal/ pengalaman dan telah mempersiapkan mental sebelum terjun langsung ke sekolah.

Dosen pembimbing memberikan masukan, baik berupa kritik maupun saran setiap kali praktikan selesai praktik mengajar. Berbagai macam metode dan media pembelajaran dicoba dalam kegiatan ini, sehingga praktikan memahami media yang sesuai untuk setiap materi. Dengan demikian, pengajaran mikro bertujuan untuk membekali mahasiswa agar lebih siap dalam melaksanakan PPL, baik segi materi maupun penyampaian atau metode mengajarnya. Pengajaran mikro juga sebagai syarat bagi mahasiswa untuk dapat mengikuti PPL yaitu harus lulus dalam matakuliah *micro teaching*.

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY, dilaksanakan dalam bentuk pembekalan PPL yang dilaksanakan di gedung KPLT lt. 3 Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tanggal 5 Agustus 2015 oleh Dosen Pembimbing PPL UNY. Dalam kegiatan pembekalan, DPL memberikan arahan kepada mahasiswa mengenai hal-hal yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan PPL di SMK N 3 Klaten. DPL membuka forum tanya jawab dengan mahasiswa agar mahasiswa dapat menyampaikan hal-hal yang belum diketahui dalam pelaksanaan PPL di Sekolah.

### c. **Observasi**

Sebelum praktikan melaksanakan kegiatan PPL, mahasiswa diberi kesempatan untuk melakukan pengamatan atau observasi. Observasi yang dilakukan pada masa pra-PPL wajib dilaksanakan. Selain itu juga terdapat observasi ketika pelaksanaan. Observasi tersebut dimaksudkan agar mahasiswa dapat merancang program PPL sesuai dengan situasi dan kondisi di lapangan. Observasi dibagi menjadi dua macam, yaitu:

#### 1) **Observasi Lingkungan Sekolah**

Observasi lingkungan sekolah dilaksanakan pada tanggal 28 Februari 2015. Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PPL di sekolah. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam observasi itu adalah lingkungan fisik sekolah, sarana prasarana sekolah, dan kegiatan belajar mengajar secara umum.

#### 2) **Observasi Pembelajaran di Kelas**

##### a) Observasi Pra PPL

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses belajar dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan tanggal 28 Februari 2015 di kelas XI Jasa Boga 3. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu, sikap siswa dalam menerima pelajaran juga dapat memberi gambaran bagaimana metode yang tepat

aplikasikan pada saat praktik mengajar. Adapun hasil

observasi belajar adalah sebagai berikut:

1. Perangkat Pembelajaran
  - a. Satuan Pembelajaran.
  - b. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran
2. Proses Pembelajaran
  - a. Membuka Pelajaran
  - b. Penyajian Materi
  - c. Metode Pembelajaran
  - d. Penggunaan Bahasa
  - e. Penggunaan Waktu
  - f. Gerak
  - g. Cara Memotivasi Siswa
  - h. Teknik Bertanya
  - i. Teknik Penguasaan Kelas
  - j. Penggunaan Media
  - k. Bentuk dan Cara Evaluasi
  - l. Menutup Pelajaran
3. Perilaku Siswa
  - a. Perilaku siswa di dalam kelas
  - b. Perilaku siswa di luar kelas

### 3) Bimbingan Mikro/ PPL

Bimbingan mikro/PPL merupakan wadah bagi mahasiswa PPL untuk membicarakan masalah yang dihadapi selama PPL dengan dosen mikro/ pembimbing PPL. Melalui bimbingan mikro, dapat dicari penyelesaian dari masalah yang dihadapi, khususnya masalah-masalah yang terkait selama PPL.

### 4) Persiapan Mengajar

Persiapan mengajar sangat diperlukan sebelum dan sesudah mengajar. Melalui persiapan yang matang, mahasiswa PPL diharapkan dapat memenuhi target yang ingin dicapai. Persiapan yang dilakukan untuk mengajar antara lain:

- a) Konsultasi dengan guru pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing dilakukan sebelum dan setelah mengajar. Sebelum mengajar guru

ikan materi yang harus disampaikan pada waktu mengajar. Selain itu bimbingan sebelum mengajar juga dilakukan untuk mendiskusikan kegiatan yang akan dilaksanakan selama proses belajar mengajar. Bimbingan setelah mengajar dimaksudkan untuk mengevaluasi cara mengajar mahasiswa PPL. Hal ini agar mahasiswa dapat memperbaiki kekurangan-kekurangan selama proses belajar mengajar sehingga selanjutnya dalam mengajar mahasiswa menjadi lebih baik.

b) Penguasaan materi

Materi yang akan disampaikan pada siswa harus sesuai dengan kurikulum yang digunakan. Mahasiswa harus menguasai materi dan menggunakan berbagai macam bahan ajar, selain itu juga mencari banyak referensi agar dapat mengembangkan materi sehingga pengetahuan yang didapat semakin berkembang. Materi harus tersusun dengan baik dan jelas agar penyampaian materi dapat diterima dan mudah dipahami.

c) Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Penyusunan RPP dilaksanakan sebelum praktikan mengajar, sehingga praktikan dapat mempersiapkan materi, media, dan metode yang akan digunakan. Dalam penyusunan RPP, mahasiswa juga perlu untuk menyusun RPP cadangan karena tidak selamanya situasi dan kondisi akan sama seperti yang telah direncanakan, sehingga ketika RPP yang telah disusun tidak dapat dilaksanakan maka mahasiswa masih tetap dapat melaksanakan kegiatan mengajar.

Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di Kelas XI Jasa Boga 2 dan juga X Jasa Boga 3.

Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK N 3 Klaten, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum 2013. Materi yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu peralatan makanan, minuman serta lenan dan juga pramusaji untuk mata pelajaran Tata Hidang. Selain itu untuk mata pelajaran

uan Bahan Pangan, materi yang diberikan yaitu Buah dan sayur serta Serealia (Gandum dan beras).

d) Pembuatan media pembelajaran

Media pembelajaran merupakan faktor pendukung yang penting untuk keberhasilan proses pengajaran. Media pengajaran adalah suatu alat yang digunakan sebagai media dalam menyampaikan materi kepada siswa agar mudah dipahami oleh siswa. Media ini selalu dibuat sebelum mahasiswa mengajar agar penyampaian materi tidak membosankan. Media dibuat berdasarkan metode yang akan digunakan selama proses belajar mengajar, sehingga media benar-benar efektif dan mencapai tujuan pembelajaran.

e) Pembuatan alat evaluasi

Alat evaluasi ini berfungsi untuk mengukur seberapa jauh siswa dapat memahami materi yang disampaikan. Alat evaluasi berupa latihan dan penugasan bagi siswa, baik secara individu maupun kelompok.

**B. Pelaksanaan PPL**

Berdasarkan rumusan program dan rancangan kegiatan PPL dilaksanakan selama kegiatan PPL di SMK N 3 Klaten, pada umumnya seluruh program kegiatan dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Pelaksanaan kegiatan PPL akan dibahas secara detail, sebagai berikut :

**a. Praktik Mengajar**

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 10 Agustus 2015 sampai 12 September 2015. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar di kelas XI Jasa Boga 2 dan X Jasa Boga 3 dengan alokasi waktu sebanyak 26 jam 40 menit dengan masing 6 masing 4 kali pertemuan. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan.

No	Tanggal	Kelas yang diampu	Jam pelajaran ke-	Kegiatan
1.	13 Agustus 2015	XI Jasa Boga 2	6-11	Materi : Peralatan Makan dan minuman

	2015	X Jasa Boga 3	2-5	Materi: Serealia(Beras dan Gandum)
3.	20 Agustus 2015	XI Jasa Boga 2	6-11	Materi : Pengenalan Peralatan Makan, minum, lenan serta metode polishing.
4.	21 Agustus 2015	X Jasa Boga 3	2-5	Materi :Buah dan Sayur
5.	27 Agustus 2015	XI Jasa Boga 2	6-11	Materi : Ulangan dan Praktikum Polishing
6.	28 Agustus 215	X Jasa Boga 3	2-5	Materi : Pengolahan Gluten
7.	3 September 2015	XI Jasa Boga 2	6-11	Materi : Pramusaji
8.	4 September 2015	X Jasa Boga 3	2-5	Materi : Pengolahan Buah dan Sayur

Praktik mengajar yang dimaksud adalah praktik mengajar di dalam kelas. Praktik mengajar di dalam kelas dilakukan secara terbimbing, artinya dalam pelaksanaan pembelajaran di kelas, guru pembimbing mendampingi atau memberikan pengawasan dan evaluasi. Kegiatan praktik mengajar meliputi:

- 1) Membuka Pelajaran:
  - a) Membuka pelajaran dengan salam dan doa
  - b) Presensi
  - c) Menyampaikan Tujuan Pembelajaran
- 2) Kegiatan Inti:
  - a) Menyampaikan materi
  - b) Kegiatan diskusi
  - c) Kegiatan evaluasi pembelajaran
- 3) Penutup
  - a) Menyimpulkan kegiatan pembelajaran
  - b) Memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya
  - c) Salam

#### **b. Pendekatan, Metode, dan media pembelajaran**

Pendekatan yang digunakan dalam mengajarkan materi adalah pendekatan tutorial. Metode tutorial adalah suatu proses pengelolaan pembelajaran yang dilakukan melalui proses bimbingan yang diberikan/dilakukan oleh guru kepada siswa baik secara perorangan atau kelompok kecil siswa. Disamping metoda yang lain, dalam pembelajaran Pendidikan Teknologi Dasar, metoda ini banyak sekali digunakan, khususnya pada saat siswa sudah terlibat dalam kerja kelompok..

Metode yang digunakan adalah metode *Students Teams – Achievement Deevision ( STAD)*. STAD merupakan strategi pembelajaran kooperatif yang memadukan penggunaan metode ceramah, *questioning* dan diskusi. Sebelum pembelajaran dimulai peserta didik dibagi menjadi beberapa kelompok tim. Kegiatan pembelajaran dimulai dengan penyajian materi oleh guru.

Media yang digunakan pada pembelajaran di kelas XI adalah White Board, handout, video, jobsheet dan *powerpoint* pada pelajaran tata Hidang dan Pengetahuan Bahan Pangan.

#### **c. Umpan Balik Pembimbing**

Setelah melaksanakan praktik mengajar, praktikan mendapat pengarahan dari guru pembimbing mengenai hasil evaluasi dalam mengajar sehingga praktikan mengetahui kelemahan dalam mengajar. Pengarahan ini bertujuan agar praktikan dapat memperbaiki kesalahan dan kekurangan yang ada sehingga selanjutnya praktikan mampu meningkatkan kualitas mengajar.

#### **d. Evaluasi**

Pada tahap ini, praktikan dinilai oleh guru pembimbing, baik dalam membuat persiapan mengajar, melakukan aktifitas mengajar di kelas, penguasaan materi, kepedulian terhadap siswa, maupun penguasaan kelas. Praktikan juga melakukan evaluasi terhadap murid-murid dengan memberikan tugas baik individu maupun berkelompok. Hal tersebut dilakukan guna mengetahui sejauh mana kemampuan siswa yang telah diajar selama pelaksanaan PPL dalam menyerap materi yang diberikan.

Tindak lanjut dari program PPL adalah penyusunan laporan sebagai pertanggungjawaban atas kegiatan PPL yang telah dilaksanakan. Laporan PPL berisi kegiatan yang dilakukan selama PPL. Laporan ini disusun secara individu dengan persetujuan guru pembimbing, koordinator PPL sekolah, Kepala Sekolah, dan DPL-PPL Jurusan.

#### f. Penarikan

Penarikan mahasiswa PPL dilakukan pada tanggal 14 September 2015 oleh pihak LPPMP yang diwakilkan pada salah satu dosen.

### C. Analisis Hasil

Selama pelaksanaan PPL dengan menjalani profesi sebagai guru, memberikan banyak pengalaman dan gambaran yang jelas bahwa profesi guru bukan hanya menuntut penguasaan materi dan metode pembelajaran saja, tetapi juga menuntut kemampuan mengatur waktu, mengelola kelas, berinteraksi dengan warga sekolah, dan mempersiapkan segala administrasi guru.

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 12 September 2015. Praktikan telah mengajar sebanyak 8 kali. Jadwal mengajar praktikan sebanyak 24 jam pelajaran dengan 4 kali pertemuan di kelas XI JB 2, 16 jam dengan 4 pertemuan di kelas X JB 3.

Praktikan menggunakan buku selama kegiatan mengajar yaitu :

1. Modul Restoran

Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran Jilid 2. Direktorat Pendidikan sekolah menengah kejuruan, direktorat jenderal manajemen pendidikan dasar dan menengah, departemen Pendidikan Nasional:2 Jakarta.

2. Modul Bahan Pangan 1

Harnani Fatmawato. 2013. Bahan Pangan 1. Kementrian pendidikan dan kebudayaan direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan, Kementrian pendidikan dan kebudayaan.

3. Bahan Ajar

Andian. 2010. Pengetahuan Bahan Pangan. Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta

Selama praktik mengajar di kelas, praktikan tidak mengalami hambatan yang sulit, hanya diawal pertemuan praktikan dalam proses pembelajaran masih belum sesuai dengan RPP. Setelah melakukan konsultasi dengan guru

praktikan mendapatkan arahan tentang cara melaksanakan kegiatan pembelajaran agar sesuai dengan RPP. Praktikan juga berkonsultasi mengenai metode yang akan diterapkan pada pertemuan selanjutnya. Metode dapat berjalan dengan baik apabila praktikan bisa menguasai kelas. Konsultasi memberikan manfaat bagi praktikan dalam praktik mengajar agar kelemahan selama mengajar dapat diperbaiki. Sehingga pada pertemuan selanjutnya praktikan dapat mengajar lebih baik.

Secara garis besar, siswa-siswi SMK N 3 Klaten menerima dengan baik mahasiswa PPL, hanya ada beberapa siswa yang terlihat acuh dan ramai sendiri ketika dijelaskan. Untuk mengatasi hal tersebut praktikan :

- a. Memberikan pertanyaan kepada siswa yang kurang memperhatikan selama proses pembelajaran berlangsung.
- b. Menggunakan variasi metode pembelajaran yang lebih banyak melibatkan siswa dan dapat diikuti oleh siswa, sehingga siswa tidak ada waktu untuk ramai sendiri.
- c. Menegur siswa agar kembali untuk mendengarkan pelajaran yang disampaikan.

Selama kegiatan PPL, praktikan mendapatkan banyak manfaat dan pengetahuan. Menjadi seorang tenaga pendidik yang baik bukan hanya dengan dapat mengajar dengan baik, karena diperlukan penguasaan materi dan pemilihan metode yang tepat sehingga materi dapat dengan mudah diterima dan dipahami oleh siswa. Selain itu, juga harus dapat mengelola kelas sehingga proses mengajar tidak terganggu. Untuk dapat melaksanakan proses mengajar yang baik maka diperlukan persiapan yang matang sebelum mengajar.

Kesulitan, hambatan, dan tantangan dalam melaksanakan program PPL dapat diatasi dengan baik dengan bimbingan guru pembimbing lapangan, beserta dosen pembimbing lapangan. Mahasiswa telah berusaha mengoptimalkan kemampuannya dalam melaksanakan program ini. Secara ringkas, rincian praktik mengajar yang telah terlaksana adalah sebagai berikut:

- a. Praktik Mengajar: dimulai tanggal 10 Agustus ó 12 September 2015. Setiap mahasiswa mempunyai guru pembimbing dalam kegiatan pembelajaran di kelas. Jumlah jam mengajar per minggu disesuaikan dengan jumlah jam pelajaran untuk masing-masing mata pelajaran yang diampu.
- b. Pembuatan atau Penambahan Media Pembelajaran, berupa media dan alat pembelajaran yang dapat digunakan untuk memperlancar kegiatan belajar

- b. Kegiatan ini hanya dilaksanakan oleh beberapa mahasiswa PPL dibawah bimbingan dari guru pengampu mata pelajaran yang bersangkutan.
- c. Administrasi guru, mahasiswa belajar melaksanakan administrasi guru seperti pengisian kemajuan kelas, pengisian perangkat administrasi guru seperti presensi siswa, daftar nilai dan rekapitulasi hasil evaluasi tes formatif.
- d. Jumlah pertemuan/jam praktik mengajar mahasiswa tergantung dengan kesepakatan guru pembimbing lapangan masing-masing. Pelaksanaannya sesuai dengan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang telah dirancang.

## D. Refleksi

### 1. Faktor Pendukung

- a. Guru pembimbing yang sangat perhatian, sehingga kekurangan-kekurangan praktikan dalam proses pembelajaran dapat diketahui. Selain itu, praktikan diberikan masukan-masukan untuk perbaikan.
- b. Guru pembimbing yang sangat rapi dalam administrasi, sehingga praktikan mendapatkan banyak ilmu dan pengalaman dalam pembuatan administrasi guru.
- c. Guru pembimbing yang mempunyai prinsip *target oriented* sehingga pembelajaran dapat berjalan pada waktu yang tepat dan sesuai dengan harapan.

### 2. Faktor Penghambat

Media pembelajaran yang digunakan terbatas karena sarana dan prasarana sekolah yang kurang. Walaupun demikian selama praktik PPL, praktikan masih mengalami beberapa hambatan atau permasalahan, antara lain:

Permasalahan dan cara Mengatasi

- a. Masalah yang timbul pada kegiatan PPL ini antara lain :
  - 1) Kemampuan siswa dalam menerima materi tidak sama.
  - 2) Setiap kelas mempunyai sifat yang berbeda.
  - 3) Ada beberapa siswa dalam kelas yang ramai pada waktu pelajaran sedang berlangsung.
- b. Untuk mengatasi masalah tersebut, mahasiswa praktikan melakukan hal-hal berikut :

pendekatan interpersonal untuk mendorong siswa agar lebih giat lagi belajarnya.

- 2) Pada saat belajar menggunakan model pembelajaran yang dapat membuat siswa aktif.
- 3) Gaya mengajar untuk masing-masing kelas harus berbeda, menyesuaikan karakteristik siswa di tiap-tiap kelas.
- 4) Penyampaian materi harus pelan-pelan.
- 5) Memberikan peringatan agar tidak ramai pada waktu pelajaran.
- 6) Praktikan mengajak komunikasi dengan setiap siswa yang ramai sehingga siswa tersebut akan merasa lebih diperhatikan.

## **BAB III**

### **PENUTUP**

#### **A. KESIMPULAN**

Pelaksanaan kegiatan PPL Universitas Negeri Yogyakarta 2014 dimulai tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 12 September 2015 berlokasi di SMK N 3 Klaten. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh praktikan selama masa observasi, praktikan memperoleh gambaran tentang situasi dan kondisi kegiatan belajar mengajar mata pelajaran Tata Hidang kelas XI Jasa Boga 2 dan Pengetahuan Bahan Pangan kelas X JB 3 yang berada di SMK N 3 Klaten. Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman apangan (PPL) di SMK N 3 Klaten, banyak pengalaman yang praktikan dapatkan mengenai situasi dan permasalahan pendidikan di suatu sekolah.

Program kerja PPL yang berhasil dilakukan adalah penyusunan rencana pembelajaran, penyusunan pelaksanaan pembelajaran, praktik mengajar dan mengadakan evaluasi pembelajaran. Dari kegiatan PPL terpadu yang dilaksanakan selama 1 bulan (dari tanggal 10 Agustus sampai 12 September 2015), maka dapat dibuat suatu kesimpulan sebagai berikut :

#### **1. Program PPL**

Dari pelaksanaan PPL di SMK N 3 Klaten dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

- a. Kegiatan PPL merupakan wadah bagi mahasiswa untuk mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya kedalam praktik keguruan atau praktik kependidikan.
- b. Kegiatan PPL merupakan salah satu sarana untuk menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan keterampilan profesional.
- c. Membantu praktikan untuk belajar bagaimana berinteraksi dengan siswa baik di kelas (dalam proses pembelajaran) maupun di luar kelas (luar jam belajar) sehingga mahasiswa sadar akan perannya sebagai pengajar dan pendidik yang wajib memberikan teladan dan sebagai pengayom siswa di sekolah.

Berdasarkan pengalaman selama kegiatan KKN-PPL, maka penulis memberikan saran-saran sebagai berikut:

1. Bagi Sekolah

- a) Peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara pihak sekolah dengan mahasiswa PPL.
- b) Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.
- c) Sarana dan prasarana yang sudah ada, hendaknya dapat dimanfaatkan dengan lebih efektif.
- d) Sekolah perlu mempertahankan pembinaan iman dan takwa serta penanaman tata krama warga sekolah khususnya siswa yang selama ini sudah berjalan sangat bagus. Selain itu, kedisiplinan pihak sekolah perlu ditingkatkan agar siswa memiliki kedisiplinan dan menunjang proses pembelajaran agar tujuan sekolah dan pembelajaran dapat tercapai.
- e) Kegiatan belajar mengajar maupun pembinaan minat dan bakat siswa hendaknya lebih ditingkatkan lagi kualitasnya agar prestasi yang selama ini diraih bisa terus dipertahankan.

2. Bagi Mahasiswa

- a) Ketika observasi harus sungguh-sungguh agar dalam penyusunan program dapat direncanakan secara matang dan program tersebut dapat terlaksana dengan baik.
- b) Membina kebersamaan dan kekompakkan baik diantara mahasiswa PPL ataupun dengan pihak sekolah sehingga dapat bekerja sama dengan baik.
- c) Persiapan mengajar perlu ditingkatkan dan dipersiapkan dengan sungguh-sungguh agar ketika praktek mengajar dapat berjalan dengan baik
- d) Mahasiswa PPL harus belajar lebih keras, menimba pengalaman sebanyak-banyaknya, dan memanfaatkan kesempatan PPL sebaik-baiknya.
- e) Mahasiswa diharapkan dapat memahami kondisi karakter dan kemampuan akademis siswa.
- f) Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi.

- a) Pembekalan dari LPPMP sebaiknya dilakukan sebelum mahasiswa membuat proposal dan perumusan program PPL agar mahasiswa mendapatkan bekal yang memadai dalam perumusan program PPL dan pelaksanaannya. Serta peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara Universitas dengan pihak sekolah.
- b) Pembekalan kegiatan PPL dan sosialisasi ketentuan yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa dan sekolah hendaknya dikemas lebih baik lagi agar tidak terjadi simpang siur informasi yang menjadikan pihak mahasiswa dan sekolah menjadi kebingungan di tengah-tengah pelaksanaan PPL seperti ketentuan warna seragam, berapa kali mengajar, dsb.
- c) Kunjungan ke sekolah-sekolah mohon untuk lebih diperhatikan agar setiap sekolah benar-benar mendapat kunjungan dari pihak UPPL.
- d) Pihak LPPMP sebagai lembaga PPL yang menangani secara langsung kegiatan PPL diharapkan mampu melakukan sosialisasi secara efektif dan terperinci, sehingga program-program dapat berjalan sesuai dengan harapan LPPMP dan mahasiswa.



Your complimentary  
use period has ended.  
Thank you for using  
PDF Complete.

[Click Here to upgrade to  
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

## DAFTAR PUSTAKA

- LPPMP. 2014. *Panduan Magang III 2015* .Yogyakarta : LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta
- LPPMP. 2014. *Materi Pembekalan PPL 2015* .Yogyakarta : LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta
- Alwi, Hasan dkk. 2003. *Tata Bahasa Baku Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. 2003. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.

**IA KETUNTASAN MINIMAL**

**KOMPETENSI KEAHLIAN JASA BOGA**

**TAHUN PELAJARAN 2015/2016**

No	Mata Pelajaran	Kelas		
		X	XI	XII
<b>C1</b>	<b>Dasar Bidang Kejuruan</b>			
	IPA Terapan	75	-	-
	Pengantar Pariwisata	76	-	-
<b>C2</b>	<b>Dasar Progam Keahlian</b>			
	Simulasi Digital	76	-	-
	Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja	75	-	-
	Pengetahuan Bahan Makanan	76	-	-
	Boga Dasar	76	-	-
	Ilmu Gizi	77	-	-
<b>C3</b>	<b>Paket Keahlian</b>			
	Tata Hidang	-	76	-
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental	-	76	-
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	-	77	-
	Melakukan Pengelolaan Usaha Jasa Boga	-	-	7,83
	Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus	-	-	7,87
	Melayani Makanan dan Minuman	-	-	7,91

Klaten, Agustus 2015

Mengetahui

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa praktikan

Kasih Puji Astuti, S.Pd  
NIP. 19611114 19903 2 002

Hanesti Shofiana Rahmawati  
NIM. 12511241045



Your complimentary  
use period has ended.  
Thank you for using  
PDF Complete.

[Click Here to upgrade to  
Unlimited Pages and Expanded Features](#)



PEMERINTAHAN KOTA KLATEN DINAS PENDIDIKAN  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 KLATEN

Alamat: Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272) 329029

---

**BUKU AGENDA PELAKSANAAN KEGIATAN (AGENDA GURU)**

**PPL**

Semester : Gasal

Tahun Pelajaran: 2015-2016

NAMA GURU	Hanesti Shofiana Rahmawati
NIM	12511241045
MATA DIKLAT	Pengetahuan Bahan Makanan



Your complimentary  
use period has ended.  
Thank you for using  
PDF Complete.

[Click Here to upgrade to  
Unlimited Pages and Expanded Features](#)



PEMERINTAHAN KOTA KLATEN DINAS PENDIDIKAN  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 KLATEN

Alamat: Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272) 329029

---

**BUKU AGENDA PELAKSANAAN KEGIATAN (AGENDA GURU)**

**PPL**

Semester : Gasal

Tahun Pelajaran: 2015-2016

NAMA GURU	Hanesti Shofiana Rahmawati
NIM	12511241045
MATA DIKLAT	Tata Hidang



**PEMERINTAHAN KOTA KLATEN DINAS PENDIDIKAN**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 KLATEN**

Alamat: Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272) 329029

**LAPORAN PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**

No	Hari & Tanggal	Kompetensi/Sub Kompetensi Topik/Sub Topik	Uraian Kegiatan	Kelas	Jam Ke	Evaluasi	Siswa Tidak Hadir	Ket
1.	Kamis, 13 Agustus 2015	Peralatan Makan dan Minuman	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mempelajari materi peralatan makanan dan minuman china ware</li> <li>- Mempelajari materi peralatan makanan dan minuman silver ware</li> <li>- Mempelajari materi peralatan makanan dan minuman glass ware</li> <li>- Mempelajari materi peralatan makanan dan minuman hallow ware/other equitment</li> </ul>	XI JB 2	6-11	Tanya Jawab dan ulangan harian	Iqbal, tegar, nida, nur ika	
2.	Kamis, 20 Agustus 2015	Pengenalan peralatan, lenan cara polishing	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengenalan peralatan makanan dan minuman</li> <li>- Pengenalan leenan</li> <li>- Cara polishing</li> </ul>	XI JB 2	6-11	Tanya Jawab dan ulangan harian	Nihil	
3.	Kamis, 27	Ulangan harian dan praktikum	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ulangan harian peralatan makanan dan minuman.</li> </ul>	XI JB 2	6-11	Praktikum	Yhudhen,	

			ing	- Praktikum polishing			polishing	iqbal, dan soffie	
4.	Kamis, 3 September 2015	Pramusaji		- Mempelajari materi pengertian pramusaji - Mempelajari materi tentang syarat ó syarat pramusaji - Mempelajari materi tentang tujuan pramusaji. - Mempelajari <i>greeting</i> dengan tamu.			Tanya Jawab	Nihil	



**PEMERINTAHAN KOTA KLATEN DINAS PENDIDIKAN**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 KLATEN**

Alamat: Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272) 329029

**LAPORAN PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**

No	Hari & Tanggal	Kompetensi/Sub Kompetensi Topik/Sub Topik	Uraian Kegiatan	Kelas	Jam Ke	Evaluasi	Siswa Tidak Hadir	Ket
1.	Jumøat, 14 Agustus 2015	Serealia òBeras dan Gandum	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mempelajari pengertian beras dan gandum</li> <li>- Mempelajari materi kandungan beras dan gandum</li> <li>- Mempelajari manfaat beras dan gandum</li> <li>- Mempelajari hasil olahan gandum dan beras</li> </ul>	X JB 3	2-5	Tanya Jawab dan ulangan harian	Nihil	
2.	Jumøat, 21 Agustus 2015	Buah dan sayur	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mempelajari pengertian buah dan sayur</li> <li>- Mempelajari materi jenis buah dan sayur</li> <li>- Mempelajari manfaat buah dan sayur</li> <li>- Mempelajari hasil olahan buah dan sayur</li> </ul>	X JB 3	2-5	Tanya Jawab	Nihil	
3.	Jumat, 28	Praktikum òpembentukan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Praktikum pengamatan pembentukan gluten serta</li> </ul>	X JB 3	2-5	Tanya Jawab	Nihil	

		ö	pengolan					
4.	3 September 2015	Praktikum sayur dan buah	- Praktikum pengolahan buah dan sayur serta perubahan setelah diolah	X JB 3	2-5			

## PORAN OBSERVASI BELAJARAN DI KELAS SERVASI PESERTA DIDIK

NAMA MAHASISWA : HANESTI SHOFIANA RAHMAWATI

NO. MAHASISWA : 1125112411045

TGL. OBSERVASI : 28 Februari 2015

PUKUL : 08.00- 12.00 WIB

TEMPAT PRAKTIK : SMK N 3 KLATEN

FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga

No.	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
<b>1.</b>	<b>Perangkat Pembelajaran</b>	
	1. Kurikulum 2013	Ada Pembelajaran menggunakan Kurikulum 2013
	2. Silabus	Silabus ada, sesuai dengan SK dan KD
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	RPP ada
<b>2.</b>	<b>Proses Pembelajaran</b>	
	1. Membuka pelajaran	Salam dan menenangkan siswa sebelum memulai pelajaran.
	2. Penyajian materi	Praktik pembuatan kemeja
	3. Metode pembelajaran	Ceramah, praktik
	4. Penggunaan bahasa	Penggunaan bahasa dalam penyampaian materi di kelas menggunakan bahasa Indonesia baik dan benar.
	5. Penggunaan waktu	Penggunaan waktu yang digunakan selama pelajaran berlangsung sesuai jadwal, yaitu 40 menit.
	6. Gerak	Guru mengamati siswa yang ada di ruang kelas pada saat praktik, guru dapat membantu siswa secara langsung jika ada siswa yang kesulitan dalam praktik.
	7. Cara memotivasi siswa	Guru memberikan motivasi kepada siswa dengan pujian yang membanggakan dan meningkatkan semangat siswa dan kepercayaan diri

## PORAN OBSERVASI BELAJARAN DI KELAS SERVASI PESERTA DIDIK

		siswa.
	8. Teknik bertanya	Guru menyuruh siswa untuk memberikan pertanyaan apabila ada kesulitan dalam praktik.
	9. Teknik penguasaan kelas	Guru mengamati setiap siswa yang berada di kelas.
	10. Penggunaan media	Guru menggunakan media papan tulis dan spidol.
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Guru menjelaskan hasil praktik kepada siswa.
	12. Menutup Pelajaran	Guru menutup pelajaran dengan membuat kesimpulan tentang praktik saati itu. Guru menutup dengan berdoa dan salam.
<b>3.</b>	<b>Perilaku Siswa</b>	
	1. Perilaku Siswa di dalam kelas	Siswa sangat aktif dalam proses pembelajaran.
	2. Perilaku siswa di luar kelas	Perilaku siswa di luar kelas seperti anak-anak SMK lainnya, ada yang aktif dan ada yang terkesan lebih banyak diam.

Yogyakarta, 28 Februari 2015

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Kasih Puji Astuti, S.Pd  
NIP. 19611114 199003 2 002

Hanesti Shofiana Rahmawati  
NIM. 12511241045

# LAPORAN OBSERVASI PEMBELAJARAN/PELATIHAN

NAMA MAHASISWA : HANESTI SHOFIANA RAHMAWATI

NO. MAHASISWA : 12511241045

TGL. OBSERVASI : 28 Februari 2015

PUKUL : 08.00- 12.00 WIB

TEMPAT PRAKTIK : SMK N 3 KLATEN

FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Busana

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
<b>A</b>	<b>Perangkat Pelatihan/Pembelajaran</b>	
	1. Kurikulum	Menggunakan kurikulum 2013
	2. Silabus	Menggunakan kurikulum 2013
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran/Latihan	Menggunakan kurikulum 2013
<b>B</b>	<b>Proses Pelatihan/Pembelajaran</b>	
	1. Membuka pelajaran	Dibuka dengan doa dan semangat
	2. Penyajian materi	Menyampaikan materi dengan jelas
	3. Metode pembelajaran	Ceramah, diskusi, Tanya jawab dan sharing
	4. Penggunaan bahasa	Menggunakan bahasa Indonesia dengan baik dan benar
	5. Penggunaan waktu	Sesuai dengan materi yang akan diberikan
	6. Gerak	Guru aktif di kelas bergerak bebas
	7. Cara memotivasi siswa	Guru menyampaikan motivasi dengan pemberian semangat dan kata-kata yang membangunkan semangat untuk siswa
	8. Teknik bertanya	Guru mempersilahkan siswa bertanya dan guru juga bertanya kepada siswa
	9. Teknik penguasaan kelas	
	10. Penggunaan media	Memberikan contoh kemeja yang akan dibuat dan mendemonstrasikan cara pembuatan kemeja
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Guru menyimpulkan dari materi awal hingga akhir dan memberikan tugas
12. Menutup pelajaran	Dengan doa dan memberikan kata-kata motivasi untuk siswa	
<b>C</b>	<b>Perilaku Peserta Pelatihan (DIKLAT)</b>	
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	Tertib dan sopan
	2. Perilaku siswa diluar kelas	Tertib dan ramah

Klaten, September 2015

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Kasih Puji Astuti, S.Pd  
NIP. 19611114 199003 2 002

Hanesti Shofiana Rahmawati  
NIM. 12511241045



*Your complimentary  
use period has ended.  
Thank you for using  
PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to  
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

# LAPORAN OBSERVASI PADA PEMBELAJARAN/PELATIHAN

---



**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN**

<b>FO2</b>
<b>Untuk Mahasiswa</b>

Universitas Negeri Yogyakarta

**NAMA SEKOLAH** : SMK Negeri 3 Klaten  
**ALAMAT SEKOLAH** : JL.Merbabu No 11 Klaten

**Guru Pembimbing PPL** : Kasih Pujiastuti, S.Pd  
**Dosen Pembimbing** : Sutriyati Purwanti, M.Si

**MINGGU I**

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 10 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Apel pagi di Smk N 3 Katen</li> <li>➤ Merapikan basecamp</li> <li>➤ Konsultasi</li> <li>➤ Mencari materi diperpustakaan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Apel pagi berjalan dengan tertib dan hikmat</li> <li>➤ Basecamp berada di samping Ruang Administrasi</li> <li>➤ KonsultasiP dilakukan bersama dengan guru pembimbing</li> <li>➤ Mendapatkan materi tata hidang</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-
2.	Selasa, 11 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengurus surat ke LPPMP</li> <li>➤ Membuat RPP</li> <li>➤ Membuat Media</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Surat pengunduran diri dari mahasiswa yang PPL di Malaysia</li> <li>➤ RPP Tata Hidang</li> <li>➤ Power point Tata hidang</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3.	Rabu, 12 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Konsultasi RPP</li> <li>➤ Membuat media</li> <li>➤ Membuat handout</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Konsultasi RPP untuk mata pelajaran Tata Hidang dan Pengetahuan Bahan Pangan</li> <li>➤ Membuat power point</li> <li>➤ Membuat handout tata hidang</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengajar Tata Hidang dikelas XI Jasa Boga 2</li> <li>➤ Evaluasi dengan guru pembimbing</li> <li>➤ Membuat media PBM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengajar Tata Hidang di kelas XI Jasa Boga 2</li> <li>➤ Evaluasi tentang mengajar hari ini</li> <li>➤ Power point Pengetuan Bahan Pangan</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5.	Jumat, 14 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengajar Pengetahuan Bahan Pangan bab Gandum dan Beras di kelas X Jasa Boga 3</li> <li>➤ Evaluasi dengan guru pembimbing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengajar Pengetahuan Bahan Pangan dikelas X JB 3</li> <li>➤ Evaluasi tentang mengajar hari ini</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6.	Sabtu, 15 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Persiapan materi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mencari materi bab polishing untuk mengajar tata hidang minggu depan.</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

Mengetahui/Menyetujui,

Dosen Pembimbing

Guru Pembimbing Lapangan

Praktikan PPL

Sutriyati Purwanti, M.Si

NIP. 19611216 198803 2 001

Kasih Puji Astuti, S.Pd

NIP.19611114 19903 2 002

Hanesti Shofiana Rahmawati

NIM. 12511241045



**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN**

<b>FO2</b>
<b>Untuk Mahasiswa</b>

Universitas Negeri Yogyakarta

**NAMA SEKOLAH** : SMK Negeri 3 Klaten  
**ALAMAT SEKOLAH** : JL.Merbabu No 11 Klaten

**Guru Pembimbing PPL** : Kasih Pujiastuti, S.Pd  
**Dosen Pembimbing** : Sutriyati Purwanti, M.Si

**MINGGU II**

No.		Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 17 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Upacara memperingati hari kemerdekaan Republik Indonesia</li> <li>➤ Membuat RPP Tata hidang dan PBM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Upacara berjalan khidmad dan lancar</li> <li>➤ Membuat RPP tentang polishing dan juga sayur dan buah</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 18 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kerja bakti</li> <li>➤ Pendampingan Lurik Klaten Carnival</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Membantu mengarahkan siswa srta membersihkan perpustakaan.</li> <li>➤ Mendampingi siswa dalam öLurik Klaten Carnivalö</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 19 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Konsultasi RPP</li> <li>➤ Membuat media</li> <li>➤ Membuat handout</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Memperbaiki RPP</li> <li>➤ Konsultasi RPP dan bahan ajar kepada guru pembimbing</li> <li>➤ Membuat media power point</li> <li>➤ Membuat handout</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4	Kamis, 20 Agustus	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengajar tata hidang</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengajar kelas XI Jasa Boga</li> </ul>	➤ Tidak ada hambatan	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ pengenalan alat dan teori polishing</li> <li>➤ Evaluasi dengan guru pembimbing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ dengan materi pengenalan alat dan teori polishing</li> <li>➤ Evaluasi untuk mengajar hari ini.</li> </ul>	dalam kegiatan ini	
5	Jumat, 21 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengajar Pengetahuan Bahan Pangan</li> <li>➤ Evaluasi dengan guru pembimbing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengajar bab Buah dan Sayur dikelas X Jasa Boga 3.</li> <li>➤ Evaluasi dengan guru pembimbing setelah mengajar</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6	Sabtu, 22 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Menyiapkan Materi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Menyiapkan materi tata hidang dan juga pengetahuan bahan pangan serta mencari resep.</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

Mengetahui/Menyetujui,

Dosen Pembimbing

Guru Pembimbing Lapangan

Praktikan PPL

Sutriyati Purwanti, M.Si

Kasih Puji Astuti, S.Pd

Hanesti Shofiana Rahmawati

NIP. 19611216 198803 2 001

NIP.19611114 19903 2 002

NIM. 12511241045



**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN**

<b>FO2</b>
<b>Untuk Mahasiswa</b>

Universitas Negeri Yogyakarta

**NAMA SEKOLAH** : SMK Negeri 3 Klaten  
**ALAMAT SEKOLAH** : JL.Merbabu No 11 Klaten

**Guru Pembimbing PPL** : Kasih Pujiastuti, S.Pd  
**Dosen Pembimbing** : Sutriyati Purwanti, M.Si

**MINGGU III**

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 24 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Membuat kisi ó kisi soal tata hidang dan pengetahuan bahan pangan</li> <li>➤ Membuat soal Tata Hidang dan Pengetahuan Bahan Pangan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Membuat kisi ó kisi untuk ulangan tata hidang dan pengetahuan bahan pangan</li> <li>➤ Membuat soal tata hidang dan pengetahuan bahan pangan</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 25 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Membuat jobsheet</li> <li>➤ Membuat RPP</li> <li>➤ Mencari resep</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Membuat jobsheet öpolishingö</li> <li>➤ Membuat jobsheet öpengamatan pembentukan glutenö</li> <li>➤ Mencari resep rending dan opor</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 26 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Konsultasi soal dan RPP serta bahan ajar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengkonsultasikan Soal yang telah dibuat</li> <li>➤ Mengkonsultasikan RPP Tata</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

			hidang serta pengetahuan bahan pangan		
4	Kamis, 27 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ulangan harian peralatan serta leenan"</li> <li>➤ Mengajar tata Hidang di kelas XI Jasa Boga 2</li> <li>➤ Evaluasi dengan guru pembimbing</li> <li>➤ Menyiapkan materi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ulangan harian peralatan dan leenan berjalan tertib dan lancar.</li> <li>➤ Mengajar tata hidang, praktikum polishing.</li> <li>➤ Evaluasi mengajar hari ini</li> <li>➤ Menyiapkan materi untuk mata pelajaran pengetahuan bahan pangan.</li> </ul>	➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Jumat, 28 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengajar Pengetahuan Bahan Pangan</li> <li>➤ Evaluasi dengan guru</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengajar PBM di kelas X Jasa Boga bab pengamatan pembentukan gluten</li> <li>➤ Evaluasi untuk mengajar hari ini</li> </ul>	➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
6	Sabtu, 29 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Persiapan materi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mempersiapkan materi untuk mengajar selanjutnya.</li> </ul>	➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

Mengetahui/Menyetujui,

Dosen Pembimbing

Guru Pembimbing Lapangan

Praktikan PPL

Sutriyati Purwanti, M.Si

NIP. 19611216 198803 2 001

Kasih Puji Astuti, S.Pd

NIP.19611114 19903 2 002

Hanesti Shofiana Rahmawati

NIM. 12511241045



**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN**

<b>FO2</b>
<b>Untuk Mahasiswa</b>

Universitas Negeri Yogyakarta

**NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Klaten**  
**ALAMAT SEKOLAH : JL.Merbabu No 11 Klaten**

**Guru Pembimbing PPL : Kasih Pujiastuti, S.Pd**  
**Dosen Pembimbing : Sutriyati Purwanti, M.Si**

**MINGGU IV**

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 31 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Apel Pagi</li> <li>➤ Menyiapkan materi</li> <li>➤ Mengerjakan RPP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Apel pagi berjalan tertib dan lancer</li> <li>➤ Mencari materi tata hidang tentang pramusaji</li> <li>➤ Mengerjakan RPP Tata hidang dan pengetahuan bahan pangan.</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 1 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mencari resep</li> <li>➤ Mengerjakan Jobsheet</li> <li>➤ Mengerjakan handout</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mencari resep untuk praktikum jam</li> <li>➤ Mengerjakan jobsheet untuk praktik buah dan sayur</li> <li>➤ Mengerjakan handout tata hidang o'pramusajiö</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 2 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Konsultasi materi dengan guru pembimbing</li> <li>➤ Mempersiapkan materi</li> <li>➤ Membuat media</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Konsultasi materi untuk tata hidang dan pengetahuan bahan pangan</li> <li>➤ Konsultasi daftar belanja</li> <li>➤ Membuat media untuk mengajar</li> <li>➤ Mempersiapkan materi</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

	2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengajar tata hidang Evaluasi dengan guru pembimbing</li> <li>➤ Menyiapkan materi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengajar tata hidang bab õpramusajiõ</li> <li>➤ Evaluasi dengan guru pembimbing tentang mengajar hari ini.</li> <li>➤ Menyiapkan materi untuk besok.</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Jumat, 4 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ulangan õgandum dan berasõ</li> <li>➤ Praktikum sayur dan buah</li> <li>➤ Evaluasi dengan guru pembimbing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ulangan berjalan lancar dan tertib</li> <li>➤ Praktikum buah dan sayur</li> <li>➤ Evaluasi dengan dosen pembimbing mengenai mengajar hari ini</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-

Mengetahui/Menyetujui,

Dosen Pembimbing

Guru Pembimbing Lapangan

Praktikan PPL

Sutriyati Purwanti, M.Si

NIP. 19611216 198803 2 001

Kasih Puji Astuti, S.Pd

NIP.19611114 19903 2 002

Hanesti Shofiana Rahmawati

NIM. 12511241045



**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN KKN-PPL**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN**

<b>FO2</b>
<b>Untuk Mahasiswa</b>

Universitas Negeri Yogyakarta

**NAMA SEKOLAH** : SMK Negeri 3 Klaten  
**ALAMAT SEKOLAH** : JL.Merbabu No 11 Klaten

**Guru Pembimbing PPL** : Kasih Pujiastuti, S.Pd  
**Dosen Pembimbing** : Sutriyati Purwanti, M.Si

**MINGGU V**

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 7 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Apel Pagi</li> <li>➤ Mengerjakan administrasi guru</li> <li>➤ Rapat dengan OSIS</li> <li>➤ Koreksi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Apel pagi berjalan dengan lancar dan tertib</li> <li>➤ Mengerjakan administrasi guru</li> <li>➤ Rapat dengan osis membahas LDK</li> <li>➤ Koreksi ulangan siswa</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2	Selasa, 8 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Membenahi RPP</li> <li>➤ Mengerjakan administrasi guru</li> <li>➤ Merekap nilai</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Membenahi RPP Tata Hidang dan PBM</li> <li>➤ Membuat administrasi guru</li> <li>➤ Merekap nilai tata hidang</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3	Rabu, 9 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Jalan sehat dan senam</li> <li>➤ Rapat dengan pengurus osis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Jalan sehat dan senam untuk memperingati hari olahraga nasional</li> <li>➤ Rapat dengan osis untuk membahas LDK</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

	2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengerjakan administrasi guru</li> <li>➤ Merekap nilai</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengerjakan administrasi guru</li> <li>➤ Merekap nilai PBM</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5	Jumat, 11 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengerjakan laporan</li> <li>➤ Perpisahan pelepasan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengerjakan laporan PPL</li> <li>➤ Mempersiapkan pelapasan PPL 2015</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	-

Mengetahui/Menyetujui,

Dosen Pembimbing

Guru Pembimbing Lapangan

Praktikan PPL

Sutriyati Purwanti, M.Si

NIP. 19611216 198803 2 001

Kasih Puji Astuti, S.Pd

NIP.19611114 19903 2 002

Hanesti Shofiana Rahmawati

NIM. 12511241045

## MATRIK SPELAKSANAAN PPL INDIVIDU UNY TAHUN 2014

F 01
Individu Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK Negeri 3 Klaten

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Merbabu No. 11 Klaten, tlp. (0272) 321270, fax. (0272) 329029

No	Program/Kegiatan	Jumlah Jam per Minggu					Jml Jam	
		Februari	Agustus		September			
		4	2	3	4	1	2	
1.	Observasi	5						5
2.	Penyerahan PPL	3						3
3.	Penerjunan		2					2
4.	Konsultasi dengan guru		4	2	3	2		11
5.	Mencari materi di perpustakaan		2					2
6.	Membuat RPP		6	3	3	3		15
7.	Menurus surat ke LPPMP		4					4
8.	Membuat administrasi guru		1	2	3	3	8	17
9.	Membuat Media		3	2	2	3		10
10.	Membuat handout		3	2	2	2		9
11.	Mengajar Tata Hidang		5	5	5	5		20
12.	Mengajar Pengetahuan Bahan Pangan		4	4	4	4		16
13.	Evaluasi dengan guru		1,5	3	3	4		11,5
14.	Upacara bendera			1,5				1,5
15.	Kerja bakti			4				4
16.	Pendampingan Karnaval			4				4
17.	Menyiapkan materi			3		7		10
18.	Apel pagi				1,5	1,5	1,5	4,5
19.	Membuat soal				2	1		3
20.	Membuat jobsheet				2	1		3

## MATRIKSPELAKSANAAN PPL INDIVIDU UNY TAHUN 2014

F 01
Individu Mahasiswa

21.	Mencari resep				2			2
22.	Rapat dengan pengurus osis					2	4	6
23.	Koreksi						3	3
24.	Revisi RPP						4	4
25.	Merekap nilai						3	3
26.	Kegiatan Haornas						5	5
27.	Membuat laporan					5	5	10
Jumlah								188,5Jam

Klaten, 14 September 2015

Mengetahui/Menyetujui,  
Dosen Pembimbing

Sutriyati Purwanti, M.Si  
NIP. 19611216 198803 2 001

Guru Pembimbing Lapangan

Kasih Puji Astuti, S.Pd  
NIP.19611114 19903 2 002

Praktikan PPL

Hanesti Shofiana Rahmawati  
NIM. 12511241045

**TRASI PEMBELAJARAN**

**PROGAM STUDI KEAHLIAN TATA BOGA**

**TAHUN PELAJARAN**

**2015/2016**

**TATA HIDANG**



1. KALENDER PENDIDIKAN
2. PROGAM SEMESTER
3. JADWAL PEMBELAJARAN
4. SILABUS
5. ANALISIS URUTAN LOGIS
6. PENETAPAN PROGAM SEMESTER
7. RPP
8. MODUL
9. JURNAL
10. DAFTAR HADIR
11. PROGAM EVALUASI
12. KISI-KISI SOAL
13. SOAL
14. ANALISIS NILAI
15. DAFTAR BUKU PEGANGAN

**Oleh:**

**Hanesti Shofiana Rahmawati**

**12511241045**

**DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL**

**SMK N 3 KLATEN**

**Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272) 329029**

**TRASI PEMBELAJARAN**

**PROGAM STUDI KEAHLIAN TATA BOGA**

**TAHUN PELAJARAN 2015/2016**

**PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN**



1. KALENDER PENDIDIKAN
2. PROGAM SEMESTER
3. JADWAL PEMBELAJARAN
4. SILABUS
5. PENETAPAN PROGAM SEMESTER
6. RPP
7. MODUL
8. JURNAL PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN
9. DAFTAR HADIR
10. PROGAM EVALUASI
11. KISI-KISI SOAL
12. SOAL
13. ANALISIS NILAI
14. DAFTAR BUKU PEGANGAN

**Oleh:**

**Hanesti Shofiana Rahmawati  
12511241045**

**DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL  
SMK N 3 KLATEN**

**Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272) 329029**

**BUKLAH RENCANA PELAKSANAAN PEMELAJARAN  
SMK NEGERI 3 KLATEN  
TAHUN PELAJARAN 2015/2016**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten  
Program Studi Keahlian : Tata Boga  
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Tata Hidang  
Kelas : XI  
Semester : Gasal

<b>Pertemuan</b>	<b>Tanggal</b>	<b>Uraian</b>	<b>Ket.</b>
I	13 Agustus 2015	Peralatan Makanan dan Minuman serta lenan	Teori
II	20 Agustus 2015	Peralatan makanan minuman, lenan serta teori polishing	Teori
III	27 Agustus 2015	Ulangan harian peralatan serta praktikum polishing	Praktik
IV	3 Agustus 2015	Pramusaji	Teori

Klaten, September 2015

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Kasih Puji Astuti, S.Pd  
NIP. 19611114 19903 2 002

Hanesti Shofiana Rahmawati  
NIM. 12511241045

**JURNAL PEMELAJARAN  
SMK NEGERI 3 KLATEN  
TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten  
 Program Studi Keahlian : Tata Boga  
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga  
 Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Pangan  
 Kelas : X  
 Semester : Gasal

<b>Pertemuan</b>	<b>Tanggal</b>	<b>Uraian</b>	<b>Ket.</b>
I	14 Agustus 2015	Serealia (Gandum dan beras)	Teori
II	21 Agustus 2015	Buah dan sayur	Teori
III	28 Agustus 2015	Pengamatan pembentukan gluten dan pengolahan gandum	Praktik
IV	3 September 2015	Pengolahan sayur dan buah	Praktik

Klaten, September 2015

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Kasih Puji Astuti, S.Pd  
NIP. 19611114 19903 2 002

Hanesti Shofiana Rahmawati  
NIM. 11511244025

## JADWAL PELAJARAN

### SMK NEGERI 3 KLATEN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten Mata Pelajaran/Stand.Komp : Produktif Boga

Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata Tahun/Semester : 2015/2016/1

Progam Studi Keahlian : Tata Boga Kelas : X,XI Jasa Boga

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

No	Waktu	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
I	07.00 – 07.40						
II	07.40 – 08.20					PBM	
III	08.20 – 09.00					PBM	
IV	09.00-09.40					PBM	
	09.40 – 09.55						
V	09.55 – 10.35					PBM	
VI	10.35 – 11.15				Tata Hidang		
VII	11.15 – 11.55				Tata Hidang		

	<b>11.55 – 12.40</b>						
<b>VIII</b>	<b>12.40 – 13.20</b>				<b>Tata Hidang</b>		
<b>IX</b>	<b>13.20 – 14.00</b>				<b>Tata Hidang</b>		
<b>X</b>	<b>14.00 – 14.40</b>				<b>Tata Hidang</b>		
	<b>14.40-15.10</b>						
<b>XI</b>	<b>15.10-15.50</b>				<b>Tata Hidang</b>		
<b>XII</b>	<b>15.50-16.30</b>						

Mengetahui

Klaten, Agustus 2015

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Kasih Puji Astuti, S.Pd  
NIP.19611114 19903 2 002

Hanesti Shofiana Rahmawati  
NIM. 12511241045







*Your complimentary  
use period has ended.  
Thank you for using  
PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to  
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

## DAFTAR HADIR SISWA



*Your complimentary  
use period has ended.  
Thank you for using  
PDF Complete.*

[\*Click Here to upgrade to  
Unlimited Pages and Expanded Features\*](#)



*Your complimentary  
use period has ended.  
Thank you for using  
PDF Complete.*

[\*Click Here to upgrade to  
Unlimited Pages and Expanded Features\*](#)





Your complimentary  
use period has ended.  
Thank you for using  
PDF Complete.

[Click Here to upgrade to  
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

		H	√	√	√	√													
			√	√	√	√													
			√	√	√	√													
			√	√	√	√													
26	8432	RIZQI KAROMATUL WAHIDAH	√	√	√	√													
27	8433	SHOFIYYAH SALMA	√	√	√	√													
28	8434	SISCA RAHMAWATI	√	√	s	√													
29	8435	SOFIE ANGGRAENI PUSPITASARI	√	√	√	√													
30	8436	SUSILOWATI NURUL FATIMAH	√	√	√	√													
31	8437	TEGAR SETYO WICAKSONO	i	√	√	√													
32	8438	YHUDHEN CINDY APRILIANA	√	√	i	√													

Klaten, Agustus 2015

Mahasiswa Praktikan

Hanesti Shofiana Rahmawati  
NIM. 12511241045







Your complimentary use period has ended.  
Thank you for using PDF Complete.

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PP/FO-002
	No. Revisi	0
<b>DAFTAR NILAI</b>	Halaman	3 dari 3
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

34.	Valent Aldi Firmasyah			64																		
35.	Wulan Arroyani			70																		

**Keterangan:**

- |                                |                                    |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 1. KD : Kompetensi Dasar       | 10. OBS : Observasi                |
| 2. R/P : Remedial/Pengayaan    | 11. PD : Penilaian Diri            |
| 3. RNH : Rerata Nilai Harian   | 12. PAT : Penilaian Antar Teman    |
| 4. NTS : Nilai Tengah Semester | 13. JUR : Jurnal                   |
| 5. NAS : Nilai Akhir Semester  | 14. N : Nilai                      |
| 6. PRED : Predikat             | 15. PRE : Predikat                 |
| 7. PRA : Praktek               | 16. NRP : Nilai Rapor Pengetahuan  |
| 8. PRO : Proyek                | 17. NRK : Nilai Rapor Keterampilan |
| 9. POR : Portofolio            | 18. NRS : Nilai Rapor Sikap        |

Klaten, September 2015

Mahasiswa Praktikan

Hanesti Shofiana Rahmawati

NIM. 12511241045





Your complimentary use period has ended.  
Thank you for using PDF Complete.

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PP/FO-002
	No. Revisi	0
<b>DAFTAR NILAI</b>	Halaman	2 dari 3
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

13.	Lily Maylawati		100									84,8		78							
14.	Lola Trihastuti		98									83,8		78							
15.	Muhammad Iqbal Priyo S		54											78							
16.	Noer Sianida		63,5									85		80							
17.	Nur Hazanah		100									85		80							
18.	Nur Ika Pratiwi		74									84,8		80							
19.	Nurika Rahmawati Debora		89									84,4		78							
20.	Nurul Mutiara Sari		79									85		80							
21.	Paramitha Mahardika		90,5									84,2		80							
22.	Reflia Sukmaningsih		77									83,4		78							
23.	Retno Riskawati		87,5									84,4		80							
24.	Rika Dwi Yuliani		62,5									85,8		78							
25.	Risa Dhea Ananda		72									84,4		80							
26.	Rizqi Karomatul Wahidah		89,5									85,6		80							
27.	Shofiyyah Salma		97,5									85,4		80							
28.	Sisca Rahmawati		56									84,6		80							
29.	Sofie Anggraeni Puspitasari		54											78							
30.	Susilowati Nurul Fatimah		80,5									84,6		78							
31.	Tegar Setyi Wicaksono		92,5									83,2		78							
32.	Yhudhen Cindy Apriliana		75,5											80							



Your complimentary  
use period has ended.  
Thank you for using  
PDF Complete.

[Click Here to upgrade to  
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PP/FO-002
	No. Revisi	0
<b>DAFTAR NILAI</b>	Halaman	3 dari 3
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

**Keterangan:**

- |                                |                                    |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 1. KD : Kompetensi Dasar       | 10. OBS : Observasi                |
| 2. R/P : Remedial/Pengayaan    | 11. PD : Penilaian Diri            |
| 3. RNH : Rerata Nilai Harian   | 12. PAT : Penilaian Antar Teman    |
| 4. NTS : Nilai Tengah Semester | 13. JUR : Jurnal                   |
| 5. NAS : Nilai Akhir Semester  | 14. N : Nilai                      |
| 6. PRED : Predikat             | 15. PRE : Predikat                 |
| 7. PRA : Praktek               | 16. NRP : Nilai Rapor Pengetahuan  |
| 8. PRO : Proyek                | 17. NRK : Nilai Rapor Keterampilan |
| 9. POR : Portofolio            | 18. NRS : Nilai Rapor Sikap        |

Klaten, September 2015

Mahasiswa Praktikan,

Hanesti Shofiana Rahmawati

NIM. 12511241045

**DAFTAR NILAI PRAKTIKUM**

**SMK NEGERI 3 KLATEN**

Program keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Pangan(gluten)

Kelas/semester : X Jasa Boga 3

No.	KELOMPOK	WARNA	RASA	TEKSTUR	Penyajian
1.	Aan Firmansyah Agista Rama Perdana Amalia Badzlina Anita Budi Sulistyawati Bella Oktaviana	88	88	85	90
2.	Dyah Nur Sejati Eka Salsabila Ersita Dwi Prasanti Evi Rosika Dewi Fauzan Fathin Afandi Fifi Ovilia Febriana	90	85	88	90
3.	Hanuf Maryana Intan Syahputri Karunia Nurjannah Lina Febi Anti Maryanti Masithah Umu Asrifah	90	89	90	90
4.	Nabila Octaviani Nirmala Anggraini Novi Yuliani Okta Mawar Putrispa Trina Ayuni Risa Almira Kurniawati	85	85	90	90
5.	Riska Sulistyaningrum Sabekti Citra Pratiwi Sari Pradini Shelly Meliana Sinta Mega Oktaviana Siti Zulaikha	86	85	88	90

[Click Here to upgrade to  
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

		88	86	88	90
	Tasyania Zainuba Arifa				
	Tiara Dewanti				
	Tri Uswatun Khasanah				
	Valent Aldi Firmansyah				
	Wulan Arroyani				

## DAFTAR NILAI PRAKTIKUM

### SMK NEGERI 3 KLATEN

Program keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Pangan(buah dan sayur)

Kelas/semester : X Jasa Boga 3

No.	KELOMPOK	WARNA	RASA	TEKSTUR	Pengemasan
1.	Aan Firmansyah Agista Rama Perdana Amalia Badzlina Anita Budi Sulistyawati Bella Oktaviana	88	89	90	89
2.	Dyah Nur Sejati Eka Salsabila Ersita Dwi Prasanti Evi Rosika Dewi Fauzan Fathin Afandi Fifi Ovilia Febriana	86	86	86	89
3.	Hanuf Maryana Intan Syahputri Karunia Nurjannah Lina Febi Anti Maryanti Masithah Umu Asrifah	89	89	90	89
4.	Nabila Octaviani Nirmala Anggraini Novi Yuliani Okta Mawar Putrispa Trina Ayuni Risa Almira Kurniawati	90	90	89	89
5.	Riska Sulistyaningrum Sabekti Citra Pratiwi Sari Pradini Shelly Meliana Sinta Mega Oktaviana Siti Zulaikha	89	90	89	89

[Click Here to upgrade to  
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

		89	88	88	89
	Tasyania Zainuba Arifa				
	Tiara Dewanti				
	Tri Uswatun Khasanah				
	Valent Aldi Firmansyah				
	Wulan Arroyani				

## SERREALIA

### (Beras Dan Gandum)

#### A. Serealia

Serealia yaitu biji-bijian dari famili *Graminae* (rumput-riumputan) yang kaya akan karbohidrat, sehingga merupakan makanan pokok manusia, pakan ternak dan industri yang menggunakan karbohidrat sebagai bahan bakunya. Biji-bijian yang tergolong dalam serealia antara lain: padi (*Oryza Sativa*), jagung (*Zea Mays*), dan gandum (*Triticum sp*). Serealia berperan penting bagi manusia karena merupakan makanan pokok sekaligus sebagai sumber energi bagi manusia. Serealia menyumbang sebanyak 50% kebutuhan kalori tubuh kita. Beras dijadikan makanan pokok di Indonesia karena beras mengandung banyak kalori. Dinegara Eropa serealia jenis gandum dijadikan makanan pokok.

##### 1. Gandum

Sejarah asal muasal tanaman gandum memiliki referensi yang amat beragam. Satu pemahaman yang kiranya sama adalah bahwa tanaman gandum diperkirakan pertama kali tumbuh di kawasan Asia. Seorang arkeolog dari Universitas Chicago menemukan dua jenis gandum diantara puing-puing reruntuhan sebuah desa kuno di Irak pada tahun 1948. Desa tersebut diperkirakan dibangun 6.700 tahun SM.

Kualitas gandum dapat dilihat pada kandungan protein. Gandum juga mengandung gluten yang tidak terdapat pada serealia lainnya. Gluten merupakan protein gandum yang tidak larut dalam air dan mempunyai sifat elastis seperti karet yang berfungsi sebagai pembuat kerangka pada makanan. Gluten gandum menunjukkan sifat-sifat fisik adonan yang berbeda dari adonan-adonan yang dibuat dari serealia lainnya. Coba amati, ketika air ditambahkan pada gandum dan diaduk akan menjadi adonan yang lengket. Perubahan ini terjadi karena protein-protein yang tidak larut dalam air akan mengikat air dan membentuk gluten. Protein gluten terdiri terdiri dari *gliadin* dan *glutenin*. Gluten hanya terbentuk ketika tepung dicampur dengan air dalam pembuatan adonan, gluten dipisahkan dari adonan dengan cara memeras adonan dalam air, yang kemudian meninggalkan substansi berwarna kuning keabuan, elastis dan tidak berasa serta tidak beraroma.

Protein gluten merupakan bagian yang sangat penting karena merupakan komposisi pembentuk struktur dalam pembuatan berbagai macam adonan roti, *puff pastry*, *cookies*, dan *cake*. Hal itu tidak saja mempengaruhi

dan juga kualitas produk. kandungan gluten dipengaruhi

oleh pertase protein.

a. Berikut ini adalah klasifikasi gluten atau protein terigu. Ada 3 jenis tepung terigu yang biasa digunakan dalam pengolahan kue, roti, mie dan pasta, bahkan juga olahan makanan lainnya yang terbuat dari tepung terigu:

- 1) Tepung terigu protein tinggi (*hard flour*) yaitu tepung yang mengandung kadar protein tinggi antara 11% -13% dan digunakan untuk, membuat pasta, mie serta produk roti (bread)
- 2) Tepung terigu protein sedang (*medium flour*) mengandung kadar protein sekitar 8%-10% dan digunakan untuk membuat cake dan kue tradisional.
- 3) Tepung terigu protein rendah (*soft flour*) mengandung kadar protein sekitar 6% - 8%. Dan digunakan untuk membuat cookies dan biscuit.

b. Proses Pembuatan Tepung Terigu

- 1) Proses Pembersihan (cleaning) adalah proses membersihkan biji gandum dari benda ó benda asing
- 2) Penambahan air (dampening)

Setelah gandum dibersihkan, proses selanjutnya adalah penambahan air. Proses ini bertujuan agar gandum mencapai kadar air yang diinginkan. Proses *dampening* tergantung pada beberapa faktor, antara lain kandungan air awal biji gandum, jenis gandum, dan jenis serta mutu tepung yang diharapkan. Selanjutnya gandum yang telah diberi air didiamkan selama waktu tertentu agar air meresap ke dalam biji gandum. Tahap ini bertujuan untuk membuat kulit gandum menjadi liat sehingga tidak mudah hancur saat digiling dan memudahkan endosperma terpisah dari kulit serta melunakkan endosperma yang mengandung tepung.

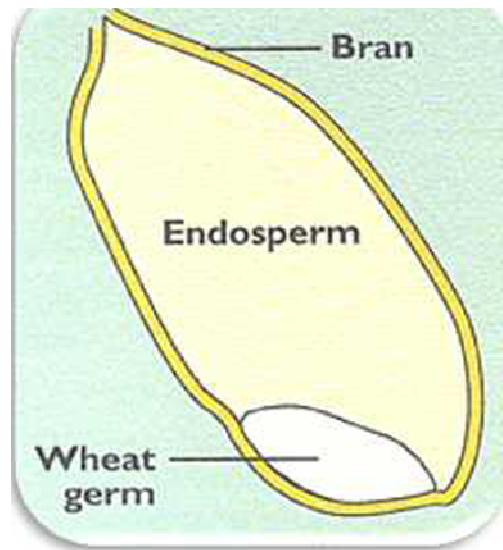
- 3) Penggilingan ( Milling)

Prinsip proses penggilingan adalah memisahkan endosperma dari lapisan kulit. Diawali dengan proses *breaking* yaitu pemisahan biji gandum untuk memisahkan kulit gandum dengan endosperma. Tahap berikutnya adalah *reduction*, yaitu endosperma yang sudah dipisahkan diperkecil lagi ukurannya menjadi tepung terigu. Kulit gandum yang terpisah diproses kembali menjadi bekatul (*pollard*) dan dedak (*bran*) gandum. Selama proses penggilingan dihasilkan produk-produk samping seperti dedak gandum, bekatul gandum, dan tepung industri.

ap penggilingan ini untuk memperoleh hasil ekstraksi

yang tinggi dengan kualitas tepung terigu yang baik.

- c. Syarat ó syarat tepung terigu
  - 1) Tidak mengandung jenis tepung lain.
  - 2) Tidak apek
  - 3) tidak berjamur
  - 4) tidak berulat
  - 5) tidak berserangga
- d. Penampang Gandum



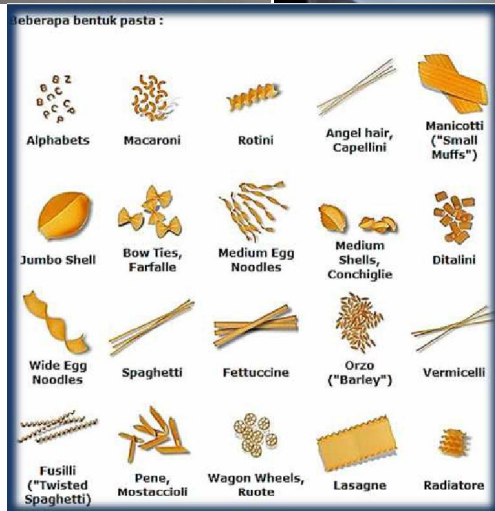
**Bran** merupakan kulit luar gandum dan terdapat sebanyak 14,5% dari total keseluruhan gandum. Bran terdiri dari 5 lapisan yaitu epidermis (3,9%), epikarp (0,9%), endokarp (0,9%), testa (0,6%), dan aleuron (9%). *Bran* memiliki granulasi lebih besar dibanding *pollard*, serta memiliki kandungan protein dan kadar serat tinggi sehingga baik dikonsumsi ternak besar.

**Endosperma** merupakan bagian yang terbesar dari biji gandum (80-83%) yang banyak mengandung protein, pati, dan air. Pada proses penggilingan, bagian inilah yang akan diambil sebanyak-banyaknya untuk diubah menjadi tepung terigu dengan tingkat kehalusan tertentu. Pada bagian ini juga terdapat zat abu yang kandungannya akan semakin kecil jika mendekati inti dan akan semakin besar jika mendekati kulit.

pada biji gandum sebesar 2,5-3%. Lembaga pangan yang mengandung banyak lemak dan protein yang selnya masih hidup bahkan setelah pemanenan. Biji-biji gandum yang masih hidup terdapat sedikit molekul glukosa, mineral, protein, dan enzim. Pada kondisi yang baik, akan terjadi perkecambahan yaitu biji gandum akan tumbuh menjadi tanaman gandum yang baru. Perkecambahan merupakan salah satu hal yang harus dihindari pada tahap penyimpanan biji gandum. Perkecambahan ini dipengaruhi oleh beberapa faktor, di antaranya kondisi kelembapan yang tinggi, suhu yang relatif hangat dan

e. Contoh hasil olahan

- 1) Tepung terigu protein tinggi (mie, aneka bread dan aneka pasta)



protein sedang (aneka kue tradisional dan aneka cake)



3) Tepung terigu protein rendah(aneka kue kering)



4) Tepung bumbu serba guna



## 2. Beras

Beras merupakan bahan makanan pokok terpenting dalam menu makanan Indonesia. Sebagai makanan pokok, beras memberikan beberapa keuntungan diantaranya: rasanya netral, beras setelah dimasak memberikan volume yang cukup besar dan kandungan kalori cukup tinggi, serta mengandung beberapa zat gizi lain yang penting bagi tubuh, seperti protein dan beberapa jenis mineral.

Beras yang baik adalah beras yang apabila dimasak menghasilkan nasi yang empuk (pulen) dan memberikan aroma yang harum. Lekat tidaknya butiran-butiran beras setelah dimasak ditentukan oleh perbandingan dua zat penting didalamnya, yaitu amilosa dan amilopektin. Beras yang kandungan amilopektinnya tinggi akan lebih lengket jika dimasak. Beras ketan adalah jenis beras yang amilopektinnya tinggi sehingga butiran-butirannya akan saling melekat dan memberikan cita rasa yang khas setelah dimasak.

sa dalam beras bukan ketan juga tidak sama.

Berdasarkan kandungan amilosa dalam beras, beras dapat dibagi menjadi empat golongan sebagai berikut:

- 1) Golongan 1 adalah beras dengan kandungan amilosa antara 25-35%
- 2) Golongan 2 adalah beras dengan kandungan amilosa antara 20-25%
- 3) Golongan 3 adalah beras dengan kandungan amilosa antara 10-20%
- 4) Golongan 4 adalah beras dengan kandungan amilosa kurang dari 10%

Beras yang ditanam di Indonesia umumnya adalah beras golongan 2, yaitu dengan kandungan amilosa sedang. Negara yang juga menanam golongan beras ini diantaranya Muangthai, Filipina, dan di Malaysia. Beras yang ditanam di Jepang dan Korea umumnya beras golongan 3. Namun tingkat kepuleannya sama, beras Korea dan Jepang jika dimasak lebih lekat dan agak mengkilat.

Berikut ini beberapa ciri yang sering menjadi dasar pengelompokan beras yaitu dari asal daerah, seperti beras Cianjur, beras Solok, beras Delanggu dan beras Banyuwangi. Berdasarkan varietas padi, misalnya beras Rojolele, beras Bulu dan beras IR. Berdasarkan cara prosesing, dikenal beras tumbuk dan beras giling. Sifat mutu beras yang tidak disenangi adalah yang berbau apek dan yang berbau alkohol. Bau apek disebabkan oleh hasil perusakan minyak, bau asam dan bau alkohol disebabkan oleh hasil fermentasi gula. Keberadaan bahan kimia ini dapat ditentukan dengan pembauan.

#### b. Jenis Beras

##### 1) Beras Putih

Bahan makanan yang digunakan untuk membuat hidangan nasi adalah beras. Beras merupakan bahan makanan yang dihasilkan dari padi. Beberapa jenis padi yang terkenal antara lain biji panjang, biji sedang, dan biji pendek. Biji panjang lebih sering direbus atau digoreng sementara itu biji pendek lebih disukai untuk pudding beras. Milled rice (padi yang digiling). Adapun jenis-jenis padi yang ada di pasaran :

- a) Brown rice (padi cokelat) merupakan padi yang dihilangkan sekamnya tetapi mempertahankan germ dan seluruh kulitnya.
- b) polished atau white rice (padi yang digosok/padi putih) merupakan padi yang lapisan cokelat dan sekamnya telah hilang.
- c) Unpolished rice (padi tanpa digosok) merupakan padi yang sekam dan germnya sedikit dihilangkan pada proses penggilingannya

Cianjur, beras Solok, beras Delanggu dan beras

Banyuwangi.

2) Beras Merah

Akibat aleuronnya mengandung gen yang memproduksi antosianin yang merupakan sumber warna merah atau ungu.

Segelas nasi beras merah tumbuk mengandung 216,45 Kalori, 88% kecukupan harian (*daily value* ó DV) mineral mangan, 27% DV selenium, 21% DV magnesium, 18,8% DV asam amino triptofan, 3,5 gram serat (beras putih mengandung kurang dari 1 gram), dan proteinnya 2-5% lebih tinggi dari beras putih. Selain itu juga mengandung asam lemak alfa-linolenat, zat besi, vitamin B kompleks, dan vitamin A.

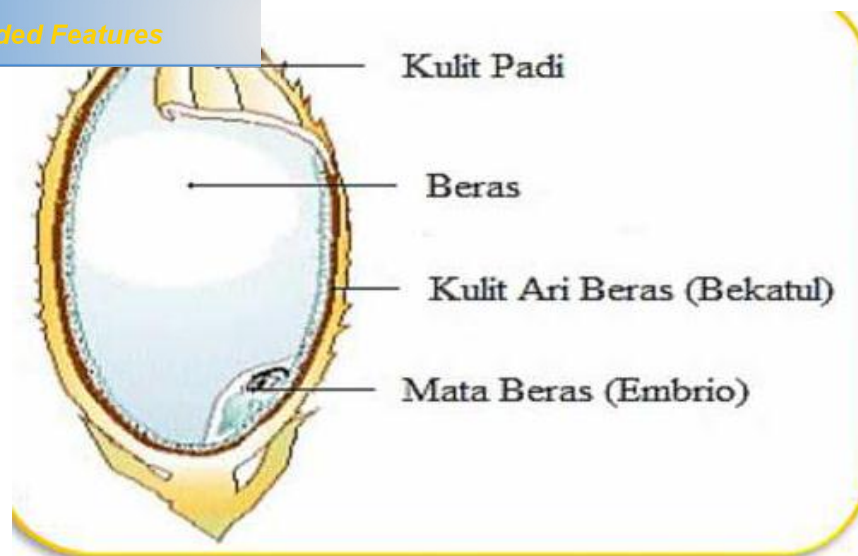
3) Beras Hitam

Akibat aleuronnya dan endospermia memproduksi antosianin dengan intensitas tinggi sehingga berwarna ungu pekat mendekati hitam. Beras hitam, ini merupakan jenis beras yang cukup langka harga dipasaranpun cukup tinggi untuk beras jenis ini.

4) Beras Ketan

Adalah bahan makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Beras Ketan Putih mengandung energi sebesar 362 kilokalori, protein 6,7 gram, karbohidrat 79,4 gram, lemak 0,7 gram, kalsium 12 miligram, fosfor 148 miligram, dan zat besi 1 miligram. Selain itu di dalam Beras Ketan Putih juga terkandung vitamin A sebanyak 0 IU, vitamin B1 0,16 miligram dan vitamin C 0 miligram. Hasil tersebut didapat dari melakukan penelitian terhadap 100 gram Beras Ketan Putih, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 100 %.

c. Penampang beras



- 1) Endosperma terdiri dari kulit ari dan bagian endosperma yang sesungguhnya, yaitu terdiri dari lapisan subaleurone dan endosperma pati.
- 2) Lapisan kulit ari  
Berbatasan dengan lembaga. Beras sendiri secara biologi adalah bagian biji padi yang terdiri dari kulit ari, lapis terluar yang sering kali ikut terbuang dalam proses pemisahan kulit, endosperma, tempat sebagian besar pati dan protein beras berada, dan embrio, yang merupakan calon tanaman baru.

d. Tepung Beras dan tepung ketan

Tepung beras diperoleh dari penggilingan atau penumbukan beras dari tanaman padi (*Oryza sativa*). Tepung beras ketan berasal dari penggilingan atau penumbukan beras ketan putih atau beras ketan hitam sampai mencapai kehalusan yang diinginkan. Ukuran diameter lubang ayakan akan mempengaruhi tingkat kehalusan dari tepung yang dihasilkan. Penggilingan butir beras kedalam bentuk tepung dapat dilakukan dengan dua cara, yaitu cara kering dan cara basah. Kedua cara ini pada prinsipnya adalah untuk memisahkan lembaga dari bagian tepung. Tepung beras dan tepung beras ketan banyak digunakan sebagai bahan baku kue. Kehalusan tepung beras dan tepung beras ketan berpengaruh terhadap sifat-sifat fungsionalnya. Tepung yang mempunyai ukuran lebih halus mempunyai penyerapan air yang lebih tinggi. Kerusakan pati pada tepung yang berukuran lebih kasar akan lebih rendah daripada tepung yang lebih halus.

Komposisi kimia tepung beras ketan hampir sama dengan komposisi kimia beras ketan utuh. Suhu gelatinisasi tepung beras ketan biasanya berkisar antara 68-78°C. Banyak makanan olahan yang menggunakan bahan dasar beras ketan hitam, seperti tape ketan, bubur ketan hitam, *cake* ketan hitam, onde-onde, gemplong, dan sebagainya. Pati

drat utama pada ketan. Pati ketan terdiri dari amilopektin yang menyebabkan tepung ketan menjadi lengket pada saat dimasak. Di dalam ketan kadar amilosanya hanya sekitar 1-2%, sedangkan di dalam tepung beras kadar amilosanya berkisar antara 7-38%. Dalam beras ketan hitam (*Oryza sativa glutinosa*) terdapat zat warna antosianin yang dapat digunakan sebagai pewarna alami pada makanan. Warna beras ketan hitam disebabkan oleh sel-sel pada kulit ari yang mengandung *antosianin*. *Antosianin* merupakan pigmen berwarna merah, ungu dan biru.

Beberapa patokan yang dapat digunakan pada saat membeli beras dipasar:

Warna beras keputih-putihan dan sedikit mengkilat. Jangan beli beras yang berwarna keabu-abuan karena ini merupakan tanda bahwa beras disimpan ditempat yang lembab atau basah. Warna beras yang agak kehijauan merupakan tanda bahwa beras berasal dari padi yang belum masak benar sewaktu digiling.

- 1) Butiran-butiran beras tampak utuh atau tidak banyak yang patah.
- 2) Beras tidak mengeluarkan bau yang tidak wajar, seperti bau apek dan bau karung.
- 3) Beras tampak bersih dari berbagai kotoran, seperti debu, ulat atau kutu beras, dan pasir.

Warna beras yang berbeda-beda merupakan sifat genetik, perbedaan gen mengatur warna *aleurone*, warna *endosperm*, dan komposisi pati pada *endosperm*. Beras putih, sesuai namanya, berwarna putih agak transparan karena hanya memiliki sedikit *aleurone*, dan kandungan *amilosa* umumnya sekitar 20%. Beras putih ini paling umum dikonsumsi sebagai makanan pokok. Beras merah, *aleurone*nya mengandung gen yang memproduksi *antosianin* yang merupakan sumber warna merah atau ungu pada beras. Ketan atau beras ketan, berwarna putih, tidak transparan, seluruh atau hampir seluruh patinya merupakan *amilopektin*. Ketan hitam, merupakan versi ketan dari beras hitam.

Sifat-sifat fisik kimia beras sangat menentukan mutu tanak dan mutu rasa nasi yang dihasilkan. Lebih khusus lagi, mutu beras ditentukan oleh kandungan *amilosa*, kandungan protein, dan kandungan lemak. Pengaruh lemak terutama muncul setelah gabah atau beras disimpan. Kerusakan lemak mengakibatkan penurunan mutu beras. Selain kandungan *amilosa*, *amilopektin* dan protein, sifat fisikokimia beras yang berkaitan dengan mutu beras adalah sifat yang berkaitan dengan perubahan akibat pemanasan dengan

nasiberas, pengembangan volume, penyerapan air, viskositas pasta dan konsistensi gel pati. Sifat-sifat tersebut tidak berdiri sendiri, melainkan bekerja sama dan saling berpengaruh menentukan mutu beras, mutu tanak, dan mutu rasa nasi.

Selain nasi, beras juga dapat dimasak dengan berbagai macam yaitu lontong, kupat, bubur, nasi tim, atau dibuat menjadi tepung beras untuk bahan membuat berbagai macam kue.

Tiga hal penting yang harus diperhatikan dalam memasak nasi:

- 1) Nasi hendaknya dimasak tidak terlalu keras, tetapi tidak pula terlalu lembek.
- 2) Nasi tidak menggumpal waktu dihidangkan. Untuk mencegah terjadinya gumpalan-gumpalan, sebaiknya nasi yang telah dimasak dikarih.
- 3) Nasi tidak menjadi keras jika sudah dingin. Sebaiknya nasi dihidangkan selagi panas.

e. Cara memasak beras

1) Merebus

Merebus dengan banyak air, merebus dengan banyak air dengan perbandingan 1:4 sampai 1:6 dan tergantung dari macam berasnya, misalnya beras baru dengan perbandingan 1:4 dan beras lama dengan perbandingan 1:6 maka hasilnya bubur. Untuk menambah rasa biasanya ditambahkan garam, daun pandan atau daun salam.

2) Memasak dengan rice cooker

Memasak dengan rice cooker dirasa lebih mudah. Caranya dengan mencuci beras lalu tambahkan air (perbandingan 1:2) lalu pencet tombol cook tunggu hingga matang.

3) Mengukus

Memasak nasi dengan menggunakan uap air mendidih. Alat yang digunakan untuk memasak nasi adalah dandang, kukusan atau soblok dan risopan.

4) Mengetim

Memasak beras dengan menggunakan 2 panci. Panci pertama diberi air dan ukurannya lebih besar dari pada panci kedua. Selanjutnya panci kedua yang kecil diberi beras dan di beri air. Dengan mengetim dapat

ang lunak dan bergizi tinggi karena tidak ada zat yang hilang.

5) Mengaron

Memasak beras dengan cara pertama beras dicuci lalu dikukus selama 30 menit. Setelah 30 menit beras diangkat dari kompor dan disiram dengan air mendidih. Setelah itu didiamkan lagi selama 30 ó 45 menit kemudian dikukus hingga matang.

f. Contoh olahan dari Beras (lontong, ketupat, nasi pundut, nasi instant)



ri tepung beras (lapis jongkong, nagasari, sohun, kwetiaw)



#### A. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian pelayanan makan dan minum.
2. Siswa dapat menjelaskan jenis-jenis peralatan tata hidang.
3. Siswa dapat menjelaskan pengertian dan macam-macam linen.

#### B. Uraian Materi

##### 1. Jenis-Jenis Peralatan Tata Hidang

###### a. *Chinaware*

*Chinaware* adalah pecah belah yang terbuat dari bahan keramik, porselin atau tembikar untuk keperluan *operasional restoran*. Untuk peralatan yang terbuat dari keramik pada umumnya mempunyai dinding yang tebal, permukaannya sedikit kasar namun mempunyai ketahanan yang tinggi. Sedangkan peraltan yang terbuat dari porselin atau tembikar biasanya dindingnya tipis, halus tetapi tidak mempunyai ketahanan yang tinggi terhadap panas. Peralatan ini apabila terkena panas yang tinggi mungkin akan pecah. Secara keseluruhan *chinaware* dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

###### 1) *Plates*

- a) *Dinner plate*, yaitu piring ceper besar yang dipergunakan untuk menyajikan hidangan utama. Berdiameter 26 cm.
- b) *Soup plate*, adalah piring cekung yang biasa dipergunakan untuk makan dirumah sehari-hari Indonesia ataupun keperluan prasmanan dan untuk menyajikan sup. Diameter soup plate adalah 22 cm.
- c) *Dessert plate*, yaitu piring tanggung yang dipergunakan untuk menyajikan hidangan penutup, hidangan pembuka dan kadang-kadang sebagai *underliner*/alas sewaktu menyajikan hidangan pembuka/penutup. Diameter dessert plate adalah 18 cm.
- d) *B & B plate (Butter and Bread)*, yaitu dipergunakan untuk menyajikan roti dan mentega, disebut juga *side plate* atau *quarter plate* karena di dalam menata meja selalu diletakkan disamping kiri garpu (*dinner fork*). Diameternya sekitar 15 cm.
- e) *Fish plate*, yaitu piring untuk menyajikan hidangan ikan.
- f) *Breakfast plate*, yaitu piring untuk hidangan makan pagi.

yaitu piring ceper ukuran sedikit lebih besar dari pada *dinner plate*, diberi dekorasi yang bagus untuk *show*.

## 2) *Cups*

- a) *Soup cup*, adalah mangkuk berbentuk cangkir dengan ukuran lebih besar dan mempunyai pegangan di kanan kirinya untuk menyajikan sup cair. Diameternya sekitar 10 cm.
- b) *Tea cup*, adalah cangkir teh yang gunanya untuk menyajikan teh, diameternya sekitar 7 cm.
- c) *Coffee cup*, adalah cangkir kopi yang gunanya untuk menyajikan kopi, diameternya sekitar 6 cm.
- d) *Demitasse cup*, adalah cangkir kecil dengan diameter 5 cm yang dipergunakan untuk menyajikan kopi kental (*demitasse coffee*) sehabis makan malam.
- e) *Breakfast cup*, adalah cangkir untuk menyajikan minuman kopi/teh pada waktu makan pagi di restoran.
- f) *Egg dish*, disebut juga dengan *egg stand*. Dipergunakan untuk menyajikan telur rebus.

## 3) *Saucer*

- a) *Soup saucer*, adalah tatakan *soup cup* dengan diameter 14 cm.
- b) *Tea saucer*, adalah tatakan *tea cup* dengan diameter 14 cm.
- c) *Coffee saucer*, adalah tatakan *coffee cup* dengan diameter 14 cm.
- d) *Demitasse saucer*, adalah tatakan *demitasse cup* dengan diameter 11 cm.
- e) *Breakfast saucer*, adalah tatakan *breakfast cup* dengan diameter 14 cm.

## 4) *Pots*

- a) *Tea pot*, adalah poci untuk menyajikan teh panas, bentuknya agak membulat.
- b) *Coffee pot*, adalah poci untuk menyajikan kopi panas, bentuknya lurus tinggi keatas

## 5) *Jugs*

- a) *Milk jug*, adalah poci kecil untuk menyajikan susu/krim.
- b) *Water jug*, adalah poci kecil dengan tutup untuk menyajikan air putih, biasanya digunakan pada pelayanan *room service*.

## 6) *Bowl*

- a) *Soup bowl*, adalah mangkuk sup untuk menyajikan sup kental.

- ...wl*, adalah piring cekung seperti mangkuk untuk menyajikan bubur maupun sereal.
- c) *Finger bowl*, adalah mangkuk tempat untuk mencuci tangan yang diletakkan di atas meja makan.
  - d) *Sugar bowl*, adalah tempat untuk menempatkan gula yang berada di atas meja makan.
  - e) *Supreme bowl*, adalah tempat untuk menyajikan *shrimp cocktail*, *ice cream* di dalam kamar.
  - f) *Butter bowl*, adalah tempat mentega yang diletakkan di atas meja makan.

7) *Ashtray* (asbak)

b. Silverware

*Silverware/tableware*, yaitu peralatan makan yang terbuat dari logam yang dilapisi perak atau *stainless steel*. *Silverware* terbagi atas tiga, yaitu:

1) *Hollowware*

Keterangan:

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| 1. <i>Salad Serving Spoon And Fork</i> | 9. <i>Pastry Fork</i>            |
| 2. <i>Grape Fruit Spoon</i>            | 10. <i>Oyster Fork</i>           |
| 3. <i>Sauce Ladle</i>                  | 11. <i>Fish Fork And Knife</i>   |
| 4. <i>Grape Scissor</i>                | 12. <i>Silver Skewer</i>         |
| 5. <i>Pastry Serving Tong</i>          | 13. <i>Lobster Pick</i>          |
| 6. <i>Lobster Pick</i>                 | 14. <i>Steak Knife</i>           |
| 7. <i>Snail Fork</i>                   | 15. <i>Steak Knife Bergerigi</i> |
| 8. <i>Relish Fork</i>                  | 16. <i>Cheese Knife</i>          |

Beberapa peralatan *hollowware* yaitu:

- 1) *Platter; round platter, oval platter*. Banyak digunakan dalam pelayanan ala Rusia, Perancis maupun untuk acara *buffet*.
- 2) *Sauce boat/gravy boat*, adalah tempat untuk menyajikan saus dengan bentuk yang mirip perahu.
- 3) *Butter plate*
- 4) *Pots; tea pot, coffee pot*
- 5) *Creamer*
- 6) *Vegetable bowl*, adalah mangkuk sayuran beserta hidangan utama pada pelayanan gaya Rusia dan Perancis.
- 7) *Sugar bowl*
- 8) *Finger bowl*
- 9) *Hot food cover*
- 10) *Water pitcher*

## 2) Flatware

*Flatware* adalah alat makan ataupun alat hidang yang terdiri atas bermacam-macam sendok (*spoon*), dan garpu (*fork*). Dapat terbuat dari bahan perak, *stainless steel*, *chrom*, kuningan dan melamin. Bahan yang terbaik adalah *stainless steel* karena tahan karat, kuat dan mudah dibersihkan.

### 1) Spoon

- a) *Soup spoon* : sendok sup
- b) *Dinner spoon* : sendok makan besar, biasanya dipergunakan untuk mengambil makanan sebagai pengganti *serving spoon*
- c) *Dessert spoon* : sendok untuk menyantap hidangan penutup
- d) *Coffee or tea spoon* : sendok kopi atau sendok the
- e) *Demintasse spoon* : sendok untuk kopi atau selai
- f) *Ice cream spoon* : sendok es krim
- g) *Long spoon* : sendok es the/kopi
- h) *Serving spoon* : sendok makan besar untuk penyajian makanan, memindahkan makanan ke piring tamu, biasanya berpasangan dengan *serving fork*

### 2) Fork

- a) *Dinner fork* : garpu untuk menyantap hidangan utama
- b) *Dessert fork* : garpu untuk makan hidangan pembuka atau penutup
- c) *Oyster fork* : garpu untuk makan hidangan *seafood*
- d) *Fish fork* : garpu untuk makan hidangan ikan. Bagian tajam dari pisau ini tumpul dan tebal dengan ujung yang runcing
- e) *Cake fork* : garpu untuk menyantap hidangan *cake*
- f) *Snail fork* : garpu untuk makan hidangan kerang
- g) *Fruit fork* : garpu untuk makan buah
- h) *Serving fork* : garpu besar untuk penyajian makanan
- i) *Steak fork* : garpu untuk menyantap hidangan *steak*

### 3) Cutlery

*Cutlery* terdiri dari berbagai macam pisau (*knife*) dan alat pemotong lainnya. Dapat terbuat dari bahan perak, *stainless steel*, *chrom*, kuningan

n yang terbaik adalah *stainless steel* karena tahan karat, kuat dan mudah dibersihkan.

- a) *Dinner knife* : pisau untuk menyantap hidangan utama
- b) *Dessert knife* : pisau untuk menyantap hidangan pembuka atau penutup
- c) *Steak knife* : pisau untuk menyantap hidangan steak
- d) *Fish knife* : pisau untuk menyantap hidangan ikan
- e) *Butter knife* : pisau untuk mengoles mentega atau biasa disebut butter spreader
- f) *Cheese knife* : pisau untuk memotong dan makan keju
- g) *Cake knife* : pisau panjang untuk memotong kue
- h) *Fruit knife* : pisau untuk makan buah






### c. *Glassware*



Pemakaian gelas untuk restoran dan bar di hotel tergantung pada kelas daripada hotel tersebut, harga dari makanan/minuman yang dijual serta jenis *function* yang diselenggarakan. Desain gelas tergantung dari pabrik yang mengeluarkan disamping kecenderungan model saat ini. Yang umum dipergunakan adalah gelas tanpa warna, jadi putih bersih dan tidak mempengaruhi warna minuman yang ada didalamnya. Gelas yang dipergunakan dapat dibedakan menjadi dua tipe, yaitu:

#### 1) Gelas yang bertangkai (*stemmuglass*)

- 1) *Water goblet* : gelas untuk menyajikan air es
- 2) *Red wine glass* : gelas untuk menyajikan anggur merah
- 3) *White wine glass* : gelas untuk menyajikan anggur putih
- 4) *Saucer Champagne glass* : gelas untuk menyajikan sampanye atau es krim
- 5) *Tulip champagne glass* : gelas untuk menyajikan sampanye
- 6) *Cocktail glass* : gelas untuk menyajikan koktil
- 7) *Milk shakes glass* : gelas untuk menyajikan milk shake

Tabel jenis-jenis gelas bertangkai

No	Nama	Keterangan	Gambar
1.	<i>Brandy snifter</i>	Untuk menyajikan minuman brandy	
2.	<i>Tall wine glass</i>	Untuk menyajikan minuman anggur	
3.	<i>Tankard beer mug</i>	Untuk menyajikan minuman bir	
4.	<i>Cocktail glass</i>	Untuk menyajikan minuman cocktail	
5.	<i>Sherry glass</i>	Untuk menyajikan minuman sherry	

		Untuk menyajikan air putih	
7.	<i>Tulip champagne</i>	Untuk menyajikan minuman champagne	

2) Gelas yang tidak bertangkai (*unstemmuglass*)

- 1) *Beer mug* : gelas untuk menyajikan bir
- 2) *Juice glass* : gelas untuk menyajikan jus
- 3) *High ball glass* : gelas untuk menyajikan *soft drink*
- 4) *Punch glass* : gelas untuk menyajikan *punch*
- 5) *Ice tea glass* : gelas untuk menyajikan es teh
- 6) *Shot glass* : gelas kecil untuk mengukur
- 7) *Collin glass* : gelas untuk menyajikan *mixed drink*
- 8) *Zombie glass*

d. *Other Equipments*

Disamping *chinaware*, *silverware*, *glassware*, masih terdapat beberapa peralatan restoran lainnya:

- 1) *Round Tray* : baki yang berbentuk bulat, ada beberapa ukuran umumnya untuk menyajikan minuman, hidangan pembuka, sup, *salad* dan hidangan penutup, *snack*, untuk membawa gelas, *cutleries*, dan lain-lain.
- 2) *Silver tray* : baki yang terbuat dari logam biasanya digunakan untuk meletakkan *tableaccessories*
- 3) *Bill tray* : baki kecil khusus untuk meletakkan dan membawa nota pembayaran pada pelayanan.
- 4) *Service tray* : baki yang berbentuk persegi panjang besar umumnya untuk menyajikan hidangan utama.

- 6) *Mustard pot* : tempat bumbu merica dan garam
- 7) *Oil and vinegar cruets* : tempat meletakkan mustard
- 8) *Soup tureen* : tempat meletakkan minyak dan cuka
- 9) *Soup ladle* : mangkuk besar dengan tutup tempat untuk memanaskan atau menghangatkan hidangan sup dan dipakai pada saat jamuan prasmanan.
- 10) *Sauce boat* : sendok besar bertangkai bengkok untuk mengambil sup pada *soup tureen*.
- 11) *Sauce ladle* : tempat untuk menyajikan saus dengan bentuk yang mirip perahu.
- 12) *Punch bowl* : sendok untuk mengambil saus
- 13) *Punch ladle* : mangkuk besar tempat menyajikan es campur
- 14) *Butter container* : sendok besar bertangkai panjang, bengkok, untuk mengambil es campur (*fruit punch*).
- 15) *Flower vase* : tempat untuk menyajikan mentega
- 16) *Ice bucket* : vas/jambangan bunga
- 17) *Wine basket* : sejenis ember kecil yang terbuat dari logam yang gunanya untuk tempat es batu.
- 18) *Bread basket* : keranjang tempat botol anggur
- 19) *Lobster pick* : keranjang tempat roti
- 20) *Lobster cracker* : semacam garpu kecil panjang untuk mengambil daging udang untuk diletakkan di atas piring makan, tetapi bukan garpu makan.
- 21) *Nut cracker* : penjepit untuk mengupas kulit udang
- 22) *Sugar tong* : penjepit untuk mengupas kacang
- 23) *Snail tong* : penjepit untuk mengambil gula berbentuk kubus (*sugar cube*).
- 24) *Meat skewer* : berpasangan dengan snail forks untuk penjepit kulit kerang.
- 25) *Table number* : penusuk daging khusus hidangan yang dibakar
- 26) *Chafing dish* : nomor meja
- 27) *Gueridon* : alat pemanas makanan dengan bahan bakar lilin atau spiritus, dapat berbentuk bulat, persegi empat dalam berbagai ukuran.
- 27) *Gueridon* : kereta dorong yang dipakai untuk mempersiapkan makanan di restoran.

- : piring ceper berbentuk oval yang digunakan untuk menyajikan banana split.
- 29) *Table lamp* : lampu penerang pada meja *buffet*
- 30) *Candle labra* : tempat lilin yang dipasang pada meja *buffet*
- 31) *Candle set* : tempat lilin dengan cerobong dari kaca yang dipasang di atas meja makan terutama pada acara *candle light dinner*.
- 32) *Marmalade dish* : tempat untuk menyajikan selai
- 33) *Carving fork* : garpu untuk memotong daging
- 34) *Carving board* : papan alas untuk memotong daging
- 35) *Carving knife* : pisau untuk memotong daging

e. *Table Accessories*

Adapun peralatan yang digolongkan ke dalam *table accessories* adalah

- 1) *Table number*
- 2) *Flower vase*
- 3) *Menu card*
- 4) *Salt and pepper shaker*
- 5) *Ashtray*
- 6) *Toothpick box*
- 7) *Candle labra*
- 8) *Chop Stick stand*
- 9) *Table lamp*

## 2. Linen

Linen menurut Marsum W.A (2005:24) adalah barang-barang yang terbuat dari kain untuk keperluan operasi suatu restoran. Penyediaan jenis *linen* tergantung pada tipe dan jenis operasi restoran, bar atau banquet tersebut. Ukuran *linen* disesuaikan dengan ukuran meja dan kegunaannya. Yang umum dipergunakan adalah; *molton*, *table cloth*, *slip cloth*, *napkin*, *skirting*, *dust towel*, *glass towel*, *arm towel*, *tray cloth*. Jenis *linen* yang sering digunakan di restoran yaitu kain, batik, *satın*, beludru dan *polyster* atau bahan sintetis lainnya. Macam-macam linen yang digunakan di restoran yaitu:

a. *Table Cloth* (Taplak Meja)

Taplak meja atau *table cloth* adalah jenis *linen* yang dipergunakan untuk menutup meja. Ukuran taplak meja bermacam-macam disesuaikan dengan bentuk meja. Pada umumnya ukuran taplak meja adalah 137x137cm digunakan untuk meja berukuran 76cm, atau meja bundar berdiameter 1m.

g menggunakan taplak meja berukuran 183x24cm.

seperti yang tercantum pada gambar 3.

Sumber: <http://id.aliexpress.com/w/wholesale-restaurant-table-cloth.html>

*Table cloth* atau taplak meja makan dapat dibuat dari bermacam-macam bahan seperti katun, satin, batik dan sebagainya. Warna taplak meja bermacam-macam, tergantung selera, warna cat, karpet ruangan atau selera pimpinan. Namun untuk keperluan *state banquet*, jamuan makan resmi kenegaraan harus dipergunakan taplak meja yang berwarna putih, boleh putih polos atau putih berkembang-kembang (warna kembangnya harus putih juga). Pemasangan taplak meja makan harus simetris, datar dan rapi, tidak boleh ada yang terlipat ataupun bergelombang.

b. *Molton*

*Molton* adalah pelapis taplak meja yang disebut juga peredam suara pada saat makan. Jenis bahan yang digunakan terbuat dari katun.

Fungsi *molton* yaitu:

- 1) Untuk menahan panas hidangan yang disimpan di atas meja makan.
- 2) Agar taplak meja dalam keadaan rapih dan tidak mudah bergeser.
- 3) Untuk meredam suara piring atau peralatan lainnya di meja makan.
- 4) Menghindari rasa sakit bagi tamu yang meletakkan tangannya di atas meja makan.
- 5) Sebagai bahan pelapis *table cloth*.
- 6) Untuk menyerap cairan atau minuman yang tumpah.

c. *Slip Cloth* (Taplak Penutup Noda)

*Slip cloth* adalah taplak meja yang digunakan untuk menutupi noda atau tumpahan pada taplak yang sudah dipasang dan tidak sempat diganti. Ukuran *slip cloth* adalah 1x1m. seperti yang tercantum pada gambar 5.

d. Serbet (*Napkin*)

*Napkin* yang biasa digunakan di restoran berukuran 50x50cm. *Napkin* ini merupakan suatu kebutuhan karena di samping fungsinya sebagai pembersihan pada bibir dan tangan pada saat menikmati hidangan tetapi lebih utama sebagai sarana penghias meja makan. *Napkin* mempunyai fungsi yang beragam. Fungsi dari *napkin* menurut Marsum W.A (2005: 26), yaitu:

- 1) Untuk menghias meja makan, karena *napkin* dapat dilipat dengan berbagai macam cara yang dapat menambah keindahan meja makan.

pangkuan diwaktu makan, agar apabila ada makanan yang jatuh maka pakaian bagian bawah tidak kotor karena terkena makanan yang menetes.

- 3) Untuk mengelap mulut waktu dan sehabis makan.
- 4) Untuk menutup mulut kita waktu kita akan mengambil sisa-sisa makanan di mulut.
- 5) Sebagai isyarat atau kode tamu kepada pramusaji tentang status kursi.

Bermacam-macam bentuk lipatan napkin yang digunakan pada penataan meja (*table set up*) di restoran. Bentuknya sangat bervariasi dari yang mudah sampai yang sulit. Bentuk lipatan serbet makan (*napkin folding*) yang sering digunakan oleh hotel atau restoran adalah lipatan serbet sederhana, sedangkan yang bentuknya bervariasi digunakan pada perjamuan dan penyajian-penyajian khusus pada hari tertentu saja, misalnya *banquet* dan jenis *pastry* lainnya. Bentuk-bentuk lipatan yang sering digunakan di restoran dan hotel diantaranya bentuk kapal, bentuk kipas, bentuk lilin, bentuk tunas, dan bentuk bunga lily.

Gambar 6 menunjukkan jenis-jenis lipatan serbet (*napkin folding*) yang sering digunakan di restoran. Bentuk lipatan serbet yang sederhana lebih baik dari yang bervariasi, hal tersebut mengingat beberapa factor yang harus diperhatikan dalam melipat serbet makan yaitu: kebersihan, efisiensi waktu, dan ketepatan lipatan dengan memperhatikan kemenarikan bentuk dari lipatan serbet makan yang dibuat, tetapi keduanya amat penting artinya dalam penyiapan meja makan. Jenis-jenis lipatan serbet (*napkin folding*)

e. Serbet Gelas (*Glass Cloth*)

Serbet ini berwarna putih, khusus digunakan untuk membersihkan (*polishing*) gelas dan cangkir. Sebaiknya terbuat dari bahan katun yang tidak berbulu dan mudah menyerap air.

f. Serbet Pelayanan

Merupakan serbet yang khusus digunakan oleh waiter, terutama untuk membersihkan peralatan restoran pada saat set-up atau pada saat pelayanan seperti yang tercantum pada gambar 8.

Kegunaan serbet pelayanan menurut Wiwoho (2008:25), yaitu:

- 1) Untuk membersihkan atau memoles peralatan, baik yang akan maupun yang sudah ditata di atas meja tamu.
- 2) Digunakan sebagai alas saat mengangkat atau membawa peralatan yang panas seperti *dinner plate* yang telah dipanaskan di *plate warmer*.

gan untuk menghindari panas saat membawa peralatan panas yang terbuat dari metal seperti *platter*. Selain itu, serbet juga dipakai sebagai penyekat saat membawa peralatan yang disusun agar alat yang di atas tidak tergelincir, misalnya membawa dua *platter* yang ditumpuk.

- 4) Digunakan pada saat penyajian minuman anggur (*wine*)
- 5) Untuk membersihkan remah-remah roti yang tercecer di atas meja tamu (*crumbing down*).

*Linen* termasuk perlengkapan restoran yang cukup mahal. Oleh karena itu selain penggunaannya harus hemat dan hat-hati, kontrolnya pun harus diteliti. Cara penyimpanan *linen* menurut Marsum W.A (2005:25), yaitu:

- 1) *Linen* disimpan dalam lemari agar tidak terkena debu.
- 2) Dikelompokkan dengan sejenisnya, misalnya serbet makan dengan serbet makan, lap gelas dengan lap gelas dan seterusnya.
- 3) Untuk taplak meja. Pengelompokan didasarkan pada ukurannya, taplak yang berukuran sam dikelompokkan menjadi satu.
- 4) Ditumpuk secara rapi dengan lipatan yang menghadap ke arah luar agar mudah dihitung.
- 5) *Linen* tidak disimpan di dalam lemari, harus diberi tutup agar permukaannya terhindar dari kotoran dan debu.

g. Teknik Menata Meja Makan

Table Set-up/Table Setting menurut Marsum W A (2005: 247), adalah Seperangkat Peralatan rapi, bersih siap diatas *side board* yang terdiri dari *chinaware, silverware, glassware*, dan *linen* yang disusun dengan lengkap dan rapi di atas *side board*, yang digunakan untuk satu set menu. Pada hakikatnya *table set-up* merupakan seni atau art yang harus diciptakan suatu kerapihan dan keindahan. Menurut Marsum W A (2005: 248), tahapan menata meja makan (*table set-up*) yang penulis sarikan meliputi:

- a. Memasang *moleton* atau dasar dari meja dengan kain tebal.
- b. Memasang taplak meja sesuai dengan ukuran meja dan taplaknya.
- c. Memasang *ashtray, salt and pepper shaker, flower vas*, dan *table number*.
- d. Memasang napkin ditengah
- e. Memasang *cuteleris* sesuai dengan menu diselesaikan satu set.
- f. Memasang *bread and butter plate* dan *butter spreader* dengan posisi sebagai berikut: *bread and butter plate* berada disebelah kiri *dinner*

*fork*, sedangkan butter spreader diletakkan di atas  
*bread and butter plate*.

- g. *Water goblet* dipasang di atas persis *dinner knife*.
- h. Memasang *glass wine* disebelah kanan *water goble* bila diperlukan.

## POLISHING

### A. Polishing

Polishing adalah membersihkan peralatan makan dan minum dari kotoran atau debu yang menempel. Sehingga peralatan tampak bersih dan mengkilat.

### B. Fungsi Polishing

- 1) Untuk menghilangkan debu yang menempel di permukaan peralatan makan dan minum.
- 2) Untuk menghilangkan lemak yang menempel di peralatan makan dan minum
- 3) Untuk menghilangkan bau amis pada peralatan makan dan minum.
- 4) Agar peralatan tampak bersih dan kinclong.

### C. Alat dan Bahan

#### 1. Alat

kom, tray dan service cloth

#### 2. Bahan

Air, jeruk nipis

### D. Langkah ó langkah polishing

#### 1. China ware

##### a. Bahan :

Air panas, jeruk nipis

##### b. Alat :

Baskom, service cloth, tray

##### c. Cara polishing China ware

- 1) Siapkan china ware yang sudah dicuci dan siap untuk di polishing.
- 2) Siapkan air panas yang telah di berikan perasan jeruk nipis didalam kom.
- 3) Celupkan chinaware kedalam air panas dari sisi atas.
- 4) Kemudian lap secara memutar dengan service cloth.
- 5) Letak kan hasil polishing diatas tray yang sudah dilapisi dengan service cloth.

#### 2. Silverware

##### a. Bahan :

Air panas, jeruk nipis

##### b. Alat :

kom, service cloth, tray

##### c. Cara polishing Silver ware

- 1) Siapkan silver ware yang sudah dicuci dan siap untuk di polishing.

as yang telah di berikan perasan jeruk nipis didalam kom.

- 3) Celupkan silver ware kedalam air panas dari sisi atas.
- 4) Kemudian lap secara memutar dengan service cloth.
- 5) Letak kan hasil polishing diatas tray yang sudah dilapisi dengan service cloth.

### 3. Glassware

#### a. Bahan :

Air panas, jeruk nipis

#### b. Alat :

Baskom, service cloth, tray

#### c. Cara polishing Glass ware

- 1) Siapkan glass ware yang sudah dicuci dan siap untuk di polishing.
- 2) Siapkan air panas yang telah di berikan perasan jeruk nipis didalam kom.
- 3) Letakan glass ware diatas kom, lalu uapi sampai permukaan gelas terselimuti uap air.
- 4) Kemudian lap secara memutar dengan service cloth.
- 5) Letak kan hasil polishing diatas tray yang sudah dilapisi dengan service cloth.

### E. Lenan

Linen menurut Marsum W.A (2005:24) adalah barang-barang yang terbuat dari kain untuk keperluan operasi suatu restoran. Penyediaan jenis *linen* tergantung pada tipe dan jenis operasi restoran, bar atau banquet tersebut. Ukuran *linen* disesuaikan dengan ukuran meja dan kegunaannya. Yang umum dipergunakan adalah; *molton*, *table cloth*, *slip cloth*, *napkin*, *skirting*, *dust towel*, *glass towel*, *arm towel*, *tray cloth*. Jenis *linen* yang sering digunakan di restoran yaitu kain, batik, *satin*, beludru dan *polyster* atau bahan sintetis lainnya.

#### 1. Jenis lenan:

##### a. Kain alas (Molton)

Kain tebal lunak yang bersifat menyerap cairan. Molton ini dipasang diatas permukaan meja makan sebelum mekamakan diberi table cloth.

Fungsi dari Molton :

- 1) Untuk menyerap cairan tumpah diatas permukaan meja makan sehingga cairan tersebut tidak meluber kemana ó mana.

ngi permukaan meja makan agar tidak cepat rusak oleh

benda ó benda panas yang diletakan.

- 3) Untuk meredam bunyi pada saat benda ó benda berat diletakan diatasnya, seperti tea pot, tea cup dan lain ó lain.
- 4) Untuk menahan table cloth supaya tidak mudah meleset.

b. Taplak Meja (Table Cloth)

Taplak meja makan dapat memberi suasana tersendiri terhadap ruang makan. ukuran taplak meja jangan terlalu besar maupun terlalu kecil dari ukuran meja makannya. Ukuran table cloth untuk meja persegi 76cm dan bulat diameter 1m dan meja buata diameter 1,5m adalah ukuran 183cm x 183cm. Sedangkan ukuran table cloth untuk meja persegi panjang ukuran 137cmx76cm dan ukuran 183cm x 137cm.

c. Taplak Meja Hias (Slip Cloth)

Taplak meja hias atau slip cloth merupakan lenan tambahan yang seberaannya dapat menambah kesan tersendiri terhadap ruang makan. Ukuran slip cloth umumnya lebih kecil dari taplak meja, dan memiliki corak yang beraneka ragam sesuai dengan perkembangan dunia pariwisata. Bentuk dan warna slip cloth tidak harus sesuai dengan taplak meja, bahkan agar menimbulkan keceriaan ruangan, kekontrasan dan kesenadaan warna dapat dimainkan.

d. Napkin

1) Fungsi Napkin

- a) Untuk menghias meja makan, karena *napkin* dapat dilipat dengan berbagai macam cara yang dapat menambah keindahan meja makan.
- b) Untuk menutupi pangkuan diwaktu makan, agar apabila ada makanan yang jatuh maka pakaian bagian bawah tidak kotor karena terkena makanan yang menetes.
- c) Untuk mengelap mulut waktu dan sehabis makan.
- d) Untuk menutup mulut kita waktu kita akan mengambil sisa-sisa makanan di mulut.
- e) Sebagai isyarat atau kode tamu kepada pramusaji tentang status kursi.

2) Karakteristik kain yang baik

- a) Kain (damas, hiro, kertas makan)
- b) Ukuran

Ukuran serbet makan yang umum digunakan yaitu dengan panjang sisinya 50 cm X 50 cm; 55 cm X 55 cm. Untuk standar ukuran

Industri/Restoran berbeda, sesuai dengan Standar Operasional Prosedur yang dimiliki oleh Restoran tersebut.

c) Warna

Saat ini sesuai dengan perkembangan tren dunia pariwisata, warna serbet makan memiliki bermacam-macam warna, mulai dari warna dasar hingga warnawarna yang mencolok.

d) Corak

Dan corak serbet makan pun tidak hanya polos maupun corak dengan warna senada, melainkan sudah berkembang penggunaan corak pada serbet makan, hal ini disesuaikan dengan tema acara jamuan makan. Jika jamuan makan eksklusif, formal dan penuh dengan protokoler sebagai contoh acara jamuan makan untuk kenegaraan, maka biasanya serbet makan yang digunakan polos dan berwarna dasar atau corak identitas suatu Negara (contoh; batik). Dan sebaliknya jika jamuan makan tersebut semi formal bisa menggunakan serbet makan bercorak dan warna yang disesuaikan dengan tema acara jamuan, sebagai contoh untuk jamuan ulang tahun, pernikahan, hari besar keagamaan maupun hari besar nasional.

3) Perlakuan/penyimpanan

Serbet makan sebaiknya dikanji pada saat pencucian dan pada saat penyetrikan dan menyimpan sebaiknya serbet makan tidak dilipat, hanya dibentangkan saja berbentuk lembaran., hal ini tidak membuat serbet makan kusut dan akan memudahkan dalam pembentukan lipatan serbet makan sehingga bentuk lipatan tegas dan sesuai proporsinya.

e. Dush towel

Adalah kain khusus untuk mengelap debu dan remah ó remah makan diatas meja atau kursi.

f. Glass towel

Berguna untuk mengelap semua peralatan restoran yang akan digunakan untuk menata meja makan maupun untuk melengkapi persediaan peralatan di side board.

g. Arm towel (service cloth atau waiter cloth)

p waiter sebagai kelengkapan uniform. Fungsinya adalah untuk melindungi tangan agar tidak terkena panas dari piring dan menahan air yang menetes waktu menuangkan air ke dalam gelas.

h. Tray Cloth

Biasanya terbuat dari kain flannel. Fungsinya untuk menjaga tray agar tidak licin dan menyerap minuman yang tumpah diatas tray. Bentuk dan ukurannya bermacam ó macam sesuai dengan bentuk tray.

i. Table mat

Adalah taplak meja perorangan. Berfungsi sebagai pengganti taplak meja, dipergunakan untuk meja yang bagus atau terdapat ukiran. Bentuknya ada yang persegi panjang atau lonjong.

j. Sarung kursi

Biasanya dipakai di kursi ó kursi di restoran / hotel. Ukuran disesuaikan dengan sandaran kursi, selain sebagai hiasan, sarung ini juga berfungsi sebagai pelindung sandaran kursi agar tidak cepat kotor.

k. Skirting

Semacam kain panjang yang digunakan untuk menutup meja makan sekeliling atau setengah keliling. Fungsinya agar kaki meja tidak tampak dari depan. Sering dipergunakan pada waktu buffet.

R	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	No. Revisi	0
Jobsheet	Halaman	
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

## JOB SHEET

- I. Hari, Tanggal** : Jum'at 28 Agustus 2015  
**II. Nama Masakan** : Rendang Daging  
**III. Resep**

### Rendang Daging 4 porsi



#### Bahan/bumbu :

- 700 gr daging sapi potong dadu
- 3 cm lengkuas dimemarkan
- 3 batang serai, dimemarkan
- 2 lembar daun kunyit
- 2 lembar daun salam
- 1 liter santan encer
- 250 ml santan kental
- 3 sdm minyak goreng

#### Bumbu halus :

- 15 buah cabai merah kering.
- 5 buah cabai merah besar
- 10 bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 5 cm jahe
- 5 butir kemiri
- ½ sdt merica
- 1 sdt ketumbar
- 2 sdt garam
- 1 sdt gula pasir

#### Cara Membuat:

1. Haluskan bahan bumbu hingga halus.
2. Panaskan minyak diatas wajan, lalu tumis bumbu halus, salam, serai, daun kunyit hingga harum.
3. Masukkan daging sapi, tumis hingga matang.
4. Lalu masukan santan encer, masak hingga bumbu meresap.
5. Tambahkan santan kental dan tambahkan garam dan gula.
6. Perbaiki rasa tunggu hingga semua bumbu meresap.

R	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	No. Revisi	0
Jobsheet	Halaman	
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

#### IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total
Daging sapi	700 gr	Rp. 140.000/kg	Rp. 100.000
Empon - empon	2 bks	Rp 1000	Rp 2000
Daun kunyit	3 lbr		Rp 500
Kelapa	2	Rp 6000	Rp 12.000
Cabai Merah keriting	15 buah	Rp 40.000	Rp 3000
Cabai merah Besar	5 buah	Rp 45.000	Rp 2000
Bawang merah	10 buah	Rp 12.000	Rp 2500
Bawang putih	5 siung	Rp 12.000	Rp 2000
Merica	½ sdt	Rp 12.000/ons	Rp 2000
Ketumbar	1 sdt		Rp 500
Kemiri	5 buah		Rp 1500
Garam	2 sdt	Rp 3000/bks	Rp 300
Gula pasir	1 sdt	Rp 12.500	Rp 300
<b>JUMLAH</b>			<b>Rp. 128.600</b>

#### V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1.	Wajan	1	Stainless steel
2.	Spatula	1	Stainless steel
3.	Cobek	1	Batu
4.	Ladle	1	Stainless steel
5.	Skimmer	1	Stainless steel
6.	Conical strainer	1	Stainless steel
7.	Chooping board	1	Plastic
8.	Knife	1	Alumunium
9.	Bowl	1	Keramik

#### VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1.	Persiapan diri	10ø
2.	Persiapan alat	10ø
3.	Persiapan bahan	15ø
4.	Menghaluskan bumbu	15ø
5.	Menyiapkan daging	5ø
6.	Membuat santan	15ø
7.	Proses pemasakan rendang	45ø
8.	Menyakikan rendang	15
9.	Penilaian	15ø

R	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	No. Revisi	0
Jobsheet	Halaman	
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

10.	Membersihkan alat dan tempat kerja	30ø
11.	Mengepel lantai	20ø
12.	Bersekmas	10ø
Total Waktu		205øMenit

## VII. Kriteria Hasil

Kriteria	Rendang
Warna	Merah
Rasa	Pedas, asin
Aroma	Aroma cabai dan daging
Tekstur	Padat kuah nya sedikit

## VIII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan = Rp 128.600

BBM 10% = Rp 12.860

Penyusutan 5% = Rp 6.430 +

Harga pokok = Rp 147.890

Laba 10% = Rp14.789 +

Harga Jual = Rp 162.679 dibulatkan Rp 162.700

Apabila satu resep dijadikan 4 porsi makan akan dijual Rp 162.700 :4 = Rp 40.675

R	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	No. Revisi	0
Jobsheet	Halaman	
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

### JOB SHEET

- I. Hari, Tanggal** : Jum'at 28 Agustus 2015  
**II. Nama Masakan** : Opor Ayam  
**III. Resep**

#### Rendang 10 porsi



#### Bahan/bumbu :

- 1 ekor ayam, potong 10 bagian
- 2 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 3 batang serai, memarkan
- 3 ½ sdt sendok teh garam
- ½ sdt merica bubuk
- 2 sdt gula merah
- 750 ml santan encer, dari sisa perasan santan kental
- 250ml santan kental, dari 1 butir kelapa

#### Bumbu halus :

- 12 butir bawarf merah.
- 5 siung bawang putih
- 5 butir kemiri
- 2 cm kunyit, bakar
- 2 sdt ketumbar
- 1/8 sdt jinten

#### Cara Membuat:

1. Tumis bumbu halus, daun salam, lengkuas, jahe, dan serai hingga harum
2. Tambahkan ayam. Aduk sampai berubah warna.
3. Tuangkan santan encer. Aduk rata.
4. Masukkan garam, merica bubuk, dan gula merah.
5. Aduk rata, masak sampai santan sedikit meresap ke ayam.
6. Tuang santan kental.



*Your complimentary  
use period has ended.  
Thank you for using  
PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to  
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

 **Jobsheet**

R	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	No. Revisi	0
	Halaman	
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

R	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	No. Revisi	0
	Halaman	
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

#### IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total
Ayam	1 ekor	Rp.32.000/kg	Rp. 64.000
Empon - empon	2 bks	Rp 1000	Rp 2000
Kelapa	1	Rp 6000	Rp 6.000
Bawang merah	12 buah	Rp 12.000	Rp 2500
Bawang putih	5 siung	Rp 12.000	Rp 2000
Merica	½ sdt	Rp 12.000/ons	Rp 2000
Ketumbar	1 sdt		Rp 500
Kemiri	5 buah		Rp 1500
Garam	2 sdt	Rp 3000/bks	Rp 300
Gula pasir	1 sdt	Rp 12.500	Rp 300
<b>JUMLAH</b>			<b>Rp. 81.100</b>

#### V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1.	Wajan	1	Stainless steel
2.	Spatula	1	Stainless steel
3.	Cobek	1	Batu
4.	Ladle	1	Stainless steel
5.	Skimmer	1	Stainless steel
6.	Conical strainer	1	Stainless steel
7.	Chooping board	1	Plastic
8.	Knife	1	Alumunium
9.	Bowl	1	Keramik

#### VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
13.	Persiapan diri	10ø
14.	Persiapan alat	10ø
15.	Persiapan bahan	15ø
16.	Menghaluskan bumbu	15ø
17.	Menyiapkan daging	5ø
18.	Membuat santan	15ø
19.	Proses pemasakan opor	45ø
20.	Menyajikan opor	15
21.	Penilaian	15ø
22.	Membersihkan alat dan tempat kerja	30ø
23.	Mengepel lantai	20ø
24.	Bersekmas	10ø
Total Waktu		205øMenit

R	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	No. Revisi	0
Jobsheet	Halaman	
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

## VII. Kriteria Hasil

Kriteria	Opor
Warna	Kuning
Rasa	Gurih
Aroma	Aroma santan
Tekstur	Berkuah

## VIII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan = Rp 81.100

BBM 10% = Rp 8110

Penyusutan 5% = Rp 4055+

Harga pokok = Rp 93265

Laba 10% = Rp 9326,5+

Harga Jual = Rp 102591,5 dibulatkan Rp 103.000

Apabila satu resep dijadikan 4 porsi makan akan dijual Rp 103000 : 10 = Rp 10.300

R	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	No. Revisi	0
Jobsheet	Halaman	
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

## JOB SHEET

- I. Hari, Tanggal : Jumat 4 September 2015  
II. Nama Masakan : Selai strawberry  
III. Resep

### SELAI STRAWBERRY

1 toples



#### Bahan

- Buah strawberry 410 gr  
Glucose sirup 120 gr  
Gula 470 gr  
Citrid Acid 2 gr  
Pewarna merah sck  
Essence strawberry sck

#### Cara Membuat :

1. Timbang semua bahan
2. Parut buah strawberry, lalu masukan dalam panci panaskan dengan api kecil.
3. Setelah panas masukan gula dan glucose sirup.
4. Masak hingga larut sambil diaduk ó aduk. Lalu tunggu hingga selai tidak mengandung air.

R	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	No. Revisi	0
Jobsheet	Halaman	
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

#### IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total
Buah Strawberry	410 gr	Rp 8000/150gr	Rp 24.000
Glucose	120 gr	Rp 11.000/1kg	Rp 1500
Gula	470gr	Rp 11.000/1kg	Rp 5500
Citrid Acid	2 gr		Rp 200
Pewarna merah	Sck		Rp200
Essence starwberry	sck		Rp 200

#### V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1.	Wajan	1	Stainless steel
2.	Spatula	1	Stainless steel
4.	Ladle	1	Stainless steel
5.	Skimmer	1	Stainless steel
6.	Conical strainer	1	Stainless steel
7.	Chooping board	1	Plastic
8.	Knife	1	Alumunium
9.	Bowl	1	Keramik

#### VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1.	Persiapan diri	10ø
2.	Persiapan alat	10ø
3.	Persiapan bahan	15ø
4.	Memarut buah	15ø
5.	Memasak selai	30ø
6.	Mnyajikan	15
7.	Penilaian	15ø
8.	Membersihkan alat dan tempat kerja	30ø
9.	Mengepel lantai	20ø
10.	Bersekmas	10ø
Total Waktu		170 Menit

#### VII. Kriteria Hasil

Kriteria	RSlai Strawbrry
Warna	Merah
Rasa	Manis
Aroma	Aroma strawby
Tekstur	Padat dan lengket



Your complimentary use period has ended.  
Thank you for using PDF Complete.

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

R	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	No. Revisi	0
Jobsheet	Halaman	
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

### VIII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan = Rp 31.600

BBM 10% = Rp 3.160

Penyusutan 5% = Rp 1580 +

Harga pokok = Rp 36.340

Laba 10% = Rp3634+

Harga Jual = Rp 39.974 dibulatkan Rp 40.000

Apabila satu resep dijadikan 1 stoples akan dijual Rp 40.000

	<b>Jobsheet</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
		No. Revisi	0
		Halaman	
		Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

## JOB SHEET

- I. **Hari, Tanggal** : Jum'at 4 Sptmbr 2015  
II. **Nama Masakan** : Selai Nanas  
III. **Resep**

### SELAI NANAS

1 toples



#### Bahan :

Nanas Parut	410gr
Gula	470 gr
Citrid Acid	2 gr
Glucose Syrup	120 gr
Pewarna kuning	secukupnya
Essence nanas	secukupnya

#### Cara Membuat :

1. Timbang semua bahan
2. Parut buah strawberry, lalu masukan dalam panci panaskan dengan api kecil.
3. Setelah panas masukan gula dan glucose sirup.
4. Masak hingga larut sambil diaduk ó aduk. Lalu tunggu hingga selai tidak mengandung air.

R	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	No. Revisi	0
Jobsheet	Halaman	
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

#### IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total
Buah Nanas	410 gr	Rp 8000	Rp 16.000
Glucose	120 gr	Rp 11.000/1kg	Rp 1500
Gula	470gr	Rp 11.000/1kg	Rp 5500
Citrid Acid	2 gr		Rp 200
Pewarna merah	Sck		Rp200
Essence starwberry	sck		Rp 200

#### V. Perencanaan Alat Masak


No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1.	Wajan	1	Stainless steel
2.	Spatula	1	Stainless steel
4.	Ladle	1	Stainless steel
5.	Skimmer	1	Stainless steel
6.	Conical strainer	1	Stainless steel
7.	Chooping board	1	Plastic
8.	Knife	1	Alumunium
9.	Bowl	1	Keramik

#### VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
11.	Persiapan diri	10ø
12.	Persiapan alat	10ø
13.	Persiapan bahan	15ø
14.	Memarut buah	15ø
15.	Memasak selai	30ø
16.	Mnyajikan	15
17.	Penilaian	15ø
18.	Membersihkan alat dan tempat kerja	30ø
19.	Mengepel lantai	20ø
20.	Bersekmas	10ø
Total Waktu		170 Menit

#### VII. Kriteria Hasil

Kriteria	Selai Nanas
Warna	Kuning
Rasa	Manis
Aroma	Aroma Nanas
Tekstur	Padat dan lengket



**PDF Complete**

Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

**Jobsheet**

R	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	No. Revisi	0
	Halaman	
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

### VIII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan = Rp 23.600

BBM 10% = Rp 2360

Penyusutan 5% = Rp 1180+

Harga pokok = Rp 27.140

Laba 10% = Rp 2714+

Harga Jual = Rp 29.854 dibulatkan Rp 30.000

Apabila satu resep dijadikan 1 stoples akan dijual Rp 30.000

R	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	No. Revisi	0
Jobsheet	Halaman	
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

### JOB SHEET

- I. Hari, Tanggal : Jum'at 4 Sptmber 2015  
II. Nama Masakan : Selai Nanas  
III. Resep

### SELAI KACANG 1 toples



#### Bahan – bahan

Kacang tanah	500 gr
Minyak sayur	1 sdm
Susu bubuk	2 sdm
Air	250 gr
Gula Pasir	400 gr
Garam	sck

#### Cara membuat :

1. Kacang disangrai lalu dibuang kulitnya kemudian dihaluskan.
2. Kemudian kacang yang telah dihaluskan dimasak bersama gula, air dan garam menggunakan api sedang biarkan sampai mendidih.
3. Setelah itu masukan minyak sayur serta susu bubuk. Aduk sampai kental dan matang lalu diangkat.
4. Tunggu hingga dingin
5. Setelah dingin masukan kedalam toples tutup dan rendam dengan air panas agar tahan lebih lama..

R	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	No. Revisi	0
Jobsheet	Halaman	
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

#### IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total
Kacang tanah	500 gr	Rp 16.000/kg	Rp 8.000
Minyak sayur	1 sdm	Rp 6000/500 ml	Rp 500
Susu bubuk	2 sdm	Rp 3000/bks	Rp 1500
Gula Pasir	400 gr	Rp 11.000/kg	Rp 5500

#### V. Perencanaan Alat Masak


No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1.	Wajan	1	Stainless steel
2.	Spatula	1	Stainless steel
4.	Ladle	1	Stainless steel
5.	Skimmer	1	Stainless steel
6.	Conical strainer	1	Stainless steel
7.	Chooping board	1	Plastic
8.	Knife	1	Alumunium
9.	Bowl	1	Keramik

#### VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
21.	Persiapan diri	10ø
22.	Persiapan alat	10ø
23.	Persiapan bahan	15ø
24.	Menggoreng kacang	15ø
25.	Memasak selai	30ø
26.	Menyajikan	15
27.	Penilaian	15ø
28.	Membersihkan alat dan tempat kerja	30ø
29.	Mengepel lantai	20ø
30.	Bersekmas	10ø
Total Waktu		170 Menit

#### VII. Kriteria Hasil

Kriteria	Selai kacang
Warna	Coklat
Rasa	Manis
Aroma	Aroma kacang
Tekstur	Padat dan lengket



**PDF Complete**

Your complimentary use period has ended.  
Thank you for using PDF Complete.

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

**Jobsheet**

R	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	No. Revisi	0
	Halaman	
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

### VIII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan = Rp 15.500  
 BBM 10% = Rp 1550  
 Penyusutan 5% = Rp 775+  
 Harga pokok = Rp 17.825  
 Laba 10% = Rp 1.782,5+  
 Harga Jual = Rp 19.607,5 dibulatkan Rp 20.000  
 Apabila satu resep dijadikan 1 toples akan dijual Rp 20.000

R	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	No. Revisi	0
Jobsheet	Halaman	
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

### JOB SHEET

- I. **Hari, Tanggal** : Jum'at 4 September 2015  
II. **Nama Masakan** : Manisan Pedas kedondong  
III. **Resep**

#### MANISAN PEDAS KEDONDONG

**Bahan :**

300 gr kedondong mengkal diiris tipis

¼ sdt citrid acid

2 sdm air jeruk nipis

50 gr gula pasir

**Bumbu :**

2 siung bawang putih

5buah cabe rawit merah

250 ml air

¼ sdt garam

**Cara membuat:**

1. Haluskan bawang putih, garam, dan juga cabai rawit.
2. Panaskan air lalu masukan bumbu kedalamnya.
3. Masukan potongan mangga kedalam air. Setelah uap panas nya hilang, diamkan selama 1 hari di lemari pendingin.

R	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	No. Revisi	0
Jobsheet	Halaman	
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

#### IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total
Kedondong mengkal	300 gr		Rp 10.000
citrid acid	¼ sdt	Rp 1000/bks	Rp 200
air jeruk nipis	2 sdm	Rp1000/buah	Rp 2000
gula pasir	50 gr	Rp 11.000/kg	Rp 500
Bawang putih	3 siung	Rp 22.000/kg	Rp 1000
Cabe merah	5 buah	Rp 40.000/kg	Rp 1000

#### V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1.	Wajan	1	Stainless steel
2.	Spatula	1	Stainless steel
4.	Ladle	1	Stainless steel
5.	Skimmer	1	Stainless steel
6.	Conical strainer	1	Stainless steel
7.	Chooping board	1	Plastic
8.	Knife	1	Alumunium
9.	Bowl	1	Keramik

#### VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1.	Persiapan diri	10ø
2.	Persiapan alat	10ø
3.	Persiapan bahan	15ø
4.	Menghaluskan bumbu	15ø
5.	Mengolah manisan pedas	20ø
6.	Menyajikan	15
7.	Penilaian	15ø
8.	Membersihkan alat dan tempat kerja	30ø
9.	Mengepel lantai	20ø
10.	Bersekemas	10ø
Total Waktu		170 Menit

R	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	No. Revisi	0
Jobsheet	Halaman	
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015


## VII. Kriteria Hasil

Kriteria	Manisan Pedas Kedondong
Warna	kuah berwarna merah
Rasa	Pedas manis
Aroma	Aroma segar
Tekstur	Berkuah

## VIII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	= Rp 14.700
BBM 10%	= Rp 1.470
Penyusutan 5%	= <u>Rp 735+</u>
Harga pokok	= Rp 16.905
Laba 10%	= <u>Rp 1690,5+</u>
Harga Jual	= Rp 18595,5 dibulatkan Rp 20.000

Apabila satu resep dijadikan 1 porsi makan akan dijual Rp 20.000

 **PDF Complete**  
Your complimentary use period has ended.  
Thank you for using PDF Complete.  
[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

**Jobsheet**

R	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	No. Revisi	0
	Halaman	
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

### JOB SHEET

- I. Hari, Tanggal** : Jumøat 4 September 2015  
**II. Nama Masakan** : Manisan Pepaya  
**III. Resep**

### MANISAN PEPAYA

Bahan :

250 gr pepaa mengkal

125 gr gula pasir

1/5 sdt kapur sirih

1,25 gr Asam Sitrat

125cc air

Cara membuat :

1. Kupas buah, cuci, potong ó otong dan rendam dalam air kapur sirih 1 malam.
2. Angat, cuci dan tiriskan
3. Atur buah dalam stoples yang telah disterilkan
4. Panaskan air 125 cc +gula pasir + asam sitrat.
5. Tuang larutan tersebut pada buah yang telah diatur dalam stoples, tutup rapat.

R	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	No. Revisi	0
Jobsheet	Halaman	
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

#### IV. Daftar Belanja

Nama Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total
pepaya mengkal	250 gr		Rp 4000
gula pasir	125 gr	Rp 11.000/kg	Rp 1300
kapur sirih	1/5 sdt		Rp 500
Asam Sitrat	1,25 gr	Rp 1000/bks	Rp 200
			Rp 6.000

#### V. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1.	Wajan	1	Stainless steel
2.	Spatula	1	Stainless steel
4.	Ladle	1	Stainless steel
5.	Skimmer	1	Stainless steel
6.	Conical strainer	1	Stainless steel
7.	Chooping board	1	Plastic
8.	Knife	1	Aluminium
9.	Bowl	1	Keramik

#### VI. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1.	Persiapan diri	10ø
2.	Persiapan alat	10ø
3.	Persiapan bahan	15ø
4.	Mengolah manisan	30ø
5.	Menyajikan	15
6.	Penilaian	15ø
7.	Membersihkan alat dan tempat kerja	30ø
8.	Mengepel lantai	20ø
9.	Bersekemas	10ø
Total Waktu		170 Menit

R	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	No. Revisi	0
Jobsheet	Halaman	
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

## VII. Kriteria Hasil

Kriteria	Manisan Buah
Warna	Berwarna merah
Rasa	manis
Aroma	Aroma gula
Tekstur	Berkuah

## VIII. Kalkulasi Harga

Harga Bahan	= Rp 6.000
BBM 10%	= Rp 600
Penyusutan 5%	= <u>Rp 300+</u>
Harga pokok	= Rp 6.900
Laba 10%	= <u>Rp 690+</u>
Harga Jual	= Rp 7590 dibulatkan menjadi Rp 8000
Apabila satu resep dijadikan 2 porsi makan akan dijual Rp 8000	

LIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	No. Revisi	0
JOBSHEET	Halaman	
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

### JOB SHEET TATA HIDANG

- I. **Hari, Tanggal** : Kamis, 27 Agustus 2015
- II. **Nama Praktek** : Polishing
- III. **Tata Cara**
  1. China ware
    - a. Bahan :  
Air panas, jeruk nipis
    - b. Alat :  
Baskom, service cloth, glass towel, tray
    - c. Cara polishing China ware
      - 1) Siapkan china ware yang sudah dicuci dan siap untuk di polishing.
      - 2) Siapkan air panas yang telah di berikan perasan jeruk nipis didalam kom.
      - 3) Celupkan chinaware kedalam air panas dari sisi atas.
      - 4) Kemudian lap secara memutar dengan service cloth.
      - 5) Letak kan hasil polishing diatas tray yang sudah dilapisi dengan service cloth.
  2. Silverware
    - a. Bahan :  
Air panas, jeruk nipis
    - b. Alat :  
kom, service cloth, glass towel, tray
    - c. Cara polishing Silver ware
      - 1) Siapkan silver ware yang sudah dicuci dan siap untuk di polishing.
      - 2) Siapkan air panas yang telah di berikan perasan jeruk nipis didalam kom.
      - 3) Celupkan silver ware kedalam air panas dari sisi atas.
      - 4) Kemudian lap secara memutar dengan service cloth.
      - 5) Letak kan hasil polishing diatas tray yang sudah dilapisi dengan service cloth.

LIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	No. Revisi	0
JOBSHEET	Halaman	
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

### 3. Glassware

a. Bahan :

Air panas, jeruk nipis

b. Alat :

Baskom, service cloth, glass towel tray

c. Cara polishing Glass ware

- 1) Siapkan glass ware yang sudah dicuci dan siap untuk di polishing.
- 2) Siapkan air panas yang telah di berikan perasan jeruk nipis didalam kom.
- 3) Letakan glass ware diatas kom, lalu uapi sampai permukaan gelas terselimuti uap air.
- 4) Kemudian lap secara memutar dengan service cloth.
- 5) Letak kan hasil polishing diatas tray yang sudah dilapisi dengan service cloth.

### IV. Perencanaan Alat Masak

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1.	Dinner plate		China ware
2.	Soup cup+saucer		China ware
3.	B&B plate		China ware
4.	Tea cup + saucer		China ware
5.	Dessert Plate		China ware
6.	Egg stand		China ware
7.	Ice cream glass		Glass ware
8.	Glass wine		Glass ware
9.	Brandy glass		Glass ware
10.	Goblet glass		Glass ware
11.	Collin glass		Glass warwe
12.	Sauce boat		Hallow ware
13.	Ice tong		Hallow ware
14.	Cake tong		Hallow ware
15.	Coffee spoon		Cutlery
16.	Tea spoon		Cutlery
17.	Dinner knife		Cutlery
18.	Dinner spoon		Cutlery
19.	Dinner fork		Cutlery
20.	Fish fork		Cutlery
21.	Fish knife		Cutlery
22.	Soup spoon		Cutlery

LIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	No. Revisi	0
JOBSHEET	Halaman	
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

23.	Dessert knife		Cutlery
24.	Dessert fork		Cutlery
25.	Butter spreader		Cutlery
26.	Serving spoon		Cutlery
27.	Serving knife		Cutlery

#### V. Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1.	Persiapan diri	10ø
2.	Persiapan alat	10ø
3.	Persiapan bahan	10ø
4.	Merebus air untuk polishing	45ø
5.	Polishing tiap alat	90ø
6.	Penilaian	30ø
7.	Evaluasi	30
8.	Berkemas	20ø
9.	Penutup	10ø
Total Waktu		255øMenit

#### VI. Kriteria Hasil

China Ware	Glass ware	Silverware	Cutlery
Tidak berlemak	Tidak berlemak	Tidak berlemak	Tidak berlemak
Keset	Keset	Keset	Keset
Aroma jeruk nipis	Aroma jeruk nipis	Aroma jeruk nipis	Aroma jeruk nipis
Mengkilat	Mengkilat	Mengkilat	Mengkilat

## SHEET TATA HIDANG

: Kamis, 27 Agustus 2015

**II. Nama Praktek** : Polishing

### **III. Tata Cara**

#### 1. China ware

a. Bahan :

Air panas, jeruk nipis

b. Alat :

Baskom, service cloth, glass towel, tray

c. Cara polishing China ware

- 1) Siapkan china ware yang sudah dicuci dan siap untuk di polishing.
- 2) Siapkan air panas yang telah di berikan perasan jeruk nipis didalam kom.
- 3) Celupkan chinaware kedalam air panas dari sisi atas.
- 4) Kemudian lap secara memutar dengan service cloth.
- 5) Letak kan hasil polishing diatas tray yang sudah dilapisi dengan service cloth.

#### 2. Silverware

a. Bahan :

Air panas, jeruk nipis

b. Alat :

kom, service cloth, glass towel, tray

c. Cara polishing Silver ware

- 1) Siapkan silver ware yang sudah dicuci dan siap untuk di polishing.
- 2) Siapkan air panas yang telah di berikan perasan jeruk nipis didalam kom.
- 3) Celupkan silver ware kedalam air panas dari sisi atas.
- 4) Kemudian lap secara memutar dengan service cloth.
- 5) Letak kan hasil polishing diatas tray yang sudah dilapisi dengan service cloth.

#### 3. Glassware

a. Bahan :

Air panas, jeruk nipis

service cloth, glass towel tray

c. Cara polishing Glass ware

- 1) Siapkan glass ware yang sudah dicuci dan siap untuk di polishing.
- 2) Siapkan air panas yang telah di berikan perasan jeruk nipis didalam kom.
- 3) Letakan glass ware diatas kom, lalu uapi sampai permukaan gelas terselimuti uap air.
- 4) Kemudian lap secara memutar dengan service cloth.
- 5) Letak kan hasil polishing diatas tray yang sudah dilapisi dengan service cloth.

**IV. Perencanaan Alat Masak**

No	Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi
1.	Dinner plate		China ware
2.	Soup cup+saucer		China ware
3.	B&B plate		China ware
4.	Tea cup + saucer		China ware
5.	Dessert Plate		China ware
6.	Egg stand		China ware
7.	Ice cream glass		Glass ware
8.	Glass wine		Glass ware
9.	Brandy glass		Glass ware
10.	Goblet glass		Glass ware
11.	Collin glass		Glass warwe
12.	Sauce boat		Hallow ware
13.	Ice tong		Hallow ware
14.	Cake tong		Hallow ware
15.	Coffee spoon		Cutlery
16.	Tea spoon		Cutlery
17.	Dinner knife		Cutlery
18.	Dinner spoon		Cutlery
19.	Dinner fork		Cutlery
20.	Fish fork		Cutlery
21.	Fish knife		Cutlery
22.	Soup spoon		Cutlery
23.	Dessert knife		Cutlery
24.	Dessert fork		Cutlery
25.	Butter spreader		Cutlery
26.	Serving spoon		Cutlery
27.	Serving knife		Cutlery

	Kegiatan	Waktu
1.	Persiapan alat	10ø
2.	Persiapan alat	10ø
3.	Persiapan bahan	10ø
4.	Merebus air untuk polishing	45ø
5.	Polishing tiap alat	90ø
6.	Penilaian	30ø
7.	Evaluasi	30
8.	Berkemas	20ø
9.	Penutup	10ø
Total Waktu		255øMenit

## VI. Kriteria Hasil

China Ware	Glass ware	Silverware	Cutlery
Tidak berlemak	Tidak berlemak	Tidak berlemak	Tidak berlemak
Keset	Keset	Keset	Keset
Aroma jeruk nipis	Aroma jeruk nipis	Aroma jeruk nipis	Aroma jeruk nipis
Mengkilat	Mengkilat	Mengkilat	Mengkilat

SMK NEGERI 3 KLATEN		
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
PENGETAHUAN BAHAN PANGAN		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
Beras dan Gandum		4x40 Menit
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten  
Mata Pelajaran : Pengetahuan Baham Makanan  
Kelas : XI/Semester 1  
Materi Pokok : Sereal  
Alokasi Waktu : 4x45 menit

### A. Kompetensi Inti

- KI-1: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI-2: Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive, dan produktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI-3: Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuanfaktual, konseptual,procedural dan metakognitif berdasar rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI-4: Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif, kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

SMK NEGERI 3 KLATEN		
TUJUAN PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
PENGETAHUAN BAHAN PANGAN		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
Beras dan Gandum		4x40 Menit
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		

## B. Kompetensi Dasar

1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman seluk beluk Masakan Indonesia dan mampu menjaga, melestarikan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya
2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.
3. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan
4. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja
5. Mendeskripsikan bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan
6. Mengevaluasi perubahan sifat sayuran dan buah-buahan akibat perlakuan saat penyiapan bahan dan proses pengolahan.

## C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Terlihat aktif dalam pembelajaran.
2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.
4. Mendeskripsikan pengertian

### 5. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa mampu aktif dalam pembelajaran.
2. Siswa mampu bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
3. Siswa mampu toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.

## E. Materi Ajar

1. Pengertian sereal
2. Mendeskripsikan macam-macam sereal.
3. Mendeskripsikan macam-macam beras
4. Analisis manfaat gandum dan beras.

SMK NEGERI 3 KLATEN		
MATERI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGETAHUAN BAHAN PANGAN		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
Beras dan Gandum		4x40 Menit
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		

5. Hasil olahan beras dan gandum
6. Karakteristik beras dan gandum yang baik
7. Contoh pengolahan dari beras dan gandum

#### D. Metode dan Model Pembelajaran

Pendekatan pembelajaran pendekatan (scientific)

Pembelajaran kooperatif menggunakan diskusi kelompok berbasis mixed and match

#### E. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengingatkan siswa untuk selalu mengucapkan syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan.</li> <li>2. Guru membuka pelajaran dengan berdoa bersama-sama</li> <li>3. Mengingatkan siswa akan pentingnya kehadiran.</li> <li>4. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan.</li> <li>5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin disampaikan yaitu memahami pengertian perabot lenan, perabot tata hidang serta langkah-langkah penataan peralatan meja.</li> </ol>	30 menit
Kegiatan Inti	<p><b>Langkah-langkah scientific:</b></p> <p><b>Mengamati :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa mengamati tayangan materi lewat media LCD power point mengenai peralatan sereal (beras dan gandum)</li> <li>2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang sereal (gandum dan beras)</li> </ol> <p><b>Bertanya:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi dan tanya jawab mengenai Sereal (gandum</li> </ol>	170

SMK NEGERI 3 KLATEN		
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
PENGETAHUAN BAHAN PANGAN		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
Beras dan Gandum		4x40 Menit
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		

	<p>dan beras)</p> <p>2. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami serealida gandum dan beras)</p> <p><b>Mencoba :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru membagi siswa menjadi beberapa kelompok.</li> <li>2. Kemudian guru menempelkan gambar pada papan yang telah disediakan.</li> <li>3. Siswa yang telah dibentuk didalam kelompok menjodohkan gambar dan pengertian nya secara rebutan.</li> <li>4. Setelah itu guru memberikan evaluasi dan memberikan nilai kepada kelompok yang berhasil menjawab.</li> </ol> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa membuat catatan selama diskusi berlangsung.</li> </ol> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa dapat menyimpulkan pelajaran apa saja yang telah diterima..</li> <li>2. siswa lain mendengrkan dan memberikan tambahan atas simpulan yang telah diberikan.</li> <li>3. Guru memberikan penguatan tentang hasil presentasi yang dilakukan oleh siswa.</li> </ol>	
<p><b>Penutup</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa diminta menyimpulkan materi peralatan makan, minum serta lenan.</li> <li>2. Guru memberikan tugas kepada siswa untuk menyiapkan materi selanjutnya.</li> <li>3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.</li> </ol>	<p>40</p>

SMK NEGERI 3 KLATEN		
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
PENGETAHUAN BAHAN PANGAN		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
Beras dan Gandum		4x40 Menit
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		

## H. Alat Media/ Sumber Pembelajaran

Alat dan Media pembelajaran :

1. LCD
2. Handout
3. Gambar

Sumber Pembelajaran :

1. **Harnani Fatmawati**, dkk. 2013. *Pengetahuan Bahan Pangan 1*. Depok: Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.
2. Hand out Pengetahuan Bahan Makan
3. Internet

## I. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian Pengamatan, Hasil Diskusi
2. Prosedur Penilaian\

No	Aspek Yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
	<p>A. Sikap</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Terlihat aktif dalam pembelajaran</li> <li>2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok</li> <li>3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.</li> </ol>		
	<p>B. Pengetahuan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mendeskripsikan pengertian sereal</li> <li>2. Mendeskripsikan macam-macam sereal</li> <li>3. Mendeskripsikan macam-macam beras</li> </ol>		

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>TEKNIK PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
<b>Beras dan Gandum</b>		4x40 Menit
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Manfaat gandum dan beras.</li> <li>5. Mendeskripsikan hasil olahan beras dan gandum</li> <li>6. Mendeskripsikan klasifikasi tepung terigu dan beras</li> <li>7. Mendeskripsikan karakteristik beras dan gandum yang baik</li> <li>8. Contoh pengolahan dari beras dan gandum perubahan karakteristik produk gandum setelah diolah.</li> </ol>		
--	---	--	--

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

**Kasih Puji Astuti, S.Pd**

NIP. 19611114 199003 2 002

**Hanesti Shofiana Rahmawati**

NIM. 12511241045

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>PLICANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
<b>Beras dan Gandum</b>		4x40 Menit
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

### Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

No.	Nama	Sikap		
		Aktif	Bekerjasama	Toleran
1.	Aldian Cahyo Sasongko			
2.	Alfathur Rafli			
3.	Anisa Nur Pratiwi			
4.	Badriana Putri Sabila			
5.	Dian Silvi Andriani			
6.	Drianita Nisfia Yuzaki			
7.	Dyah Insan Pertiwi			
8.	Galih Kusuma dewi			
9.	Indah Nur Hidayah			
10.	Intan Nirmala Tri Hapsari			
11.	Janet Prisilia Novitasari			
12.	Lestia Novianti			
13.	Lilik Febriyanto			
14.	Lina Fitriani			
15.	Lusiana Ningrum			
16.	Mella Nur Safritri			
17.	Najib Tri Maryadi			
18.	Novitas Sari			
19.	Nurul Oktaviani			
20.	Ratri Septiyani			
21.	Reva Aristamawati			
22.	Revisa Ratna Febrianti			
23.	Risky Wulandari			
24.	Sawitri			
25.	Septiara Al Mukaromah			
26.	Sintyaningrum			
27.	Siwi Candra Rini			

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>PLACANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
<b>Beras dan Gandum</b>		4x40 Menit
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

28.	Soraya Herda Aprilia			
29.	Suryo Lingga Wicaksono			
30.	Umi Salamah			
31.	Vika Lailiya Nur Fadhilah			
32.	Vita Tanya Eka Tyasty			
33.	Wuri Handayani			
34.	Yulinda Dita Hapsari			

SMK NEGERI 3 KLATEN		
MATERI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
PENGETAHUAN BAHAN PANGAN		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
Beras dan Gandum		4x40 Menit
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		

### Lembar Pengamatan Penilaian Keterampilan

Bubuhkan tanda  $\checkmark$  pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No.	Nama	Ketrampilan		
		Menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah		
		KT	T	ST
1.	Aldian Cahyo Sasongko			
2.	Alfathur Rafli			
3.	Anisa Nur Pratiwi			
4.	Badriana Putri Sabila			
5.	Dian Silvi Andriani			
6.	Drianita Nisfia Yuzaki			
7.	Dyah Insan Pertiwi			
8.	Galih Kusuma dewi			
9.	Indah Nur Hidayah			
10.	Intan Nirmala Tri Hapsari			
11.	Janet Prisilia Novitasari			
12.	Lestia Novianti			
13.	Lilik Febriyanto			
14.	Lina Fitriani			
15.	Lusiana Ningrum			
16.	Mella Nur Safrutri			
17.	Najib Tri Maryadi			
18.	Novitas Sari			
19.	Nurul Oktaviani			
20.	Ratri Septiyani			
21.	Reva Aristamawati			
22.	Revisa Ratna Febrianti			
23.	Risky Wulandari			
24.	Sawitri			
25.	Septiara Al Mukaromah			
26.	Sintyaningrum			
27.	Siwi Candra Rini			
28.	Soraya Herda Aprilia			
29.	Suryo Lingga Wicaksono			
30.	Umi Salamah			
31.	Vika Lailiya Nur Fadhilah			
32.	Vita Tanya Eka Tyasty			
33.	Wuri Handayani			
34.	Yulinda Dita Hapsari			

SMK NEGERI 3 KLATEN		
MATERI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
PENGETAHUAN BAHAN PANGAN		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
Beras dan Gandum		4x40 Menit
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		

1. Keterangan :

KT : Kurang Trampil

T : Trampil

ST : Sangat Trampil

2. Indikator trampil menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah dalam hygiene makanan

- Kurang trampil *jika* sama sekali tidak dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah pengolahan makanan
- Trampil *jika* menunjukkan usaha untuk dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah pengolahan makanan
- Sangat terampil, *jika* menunjukkan kemampuan dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah pengolahan makanan

SMK NEGERI 3 KLATEN		
MATERI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
PENGETAHUAN BAHAN PANGAN		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
Beras dan Gandum		4x40 Menit
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		

PENILAIAN ANTAR TEMAN

Nama teman yang dinilai : í í í í í í í í í í í í í .

Nama penilai : í í í í í í í í í í í í í .

Kelas : í í í í í í í í í í í í í ..... .

Semester : í í í í í í í í í í í í í .

Waktu penilaian : í í í í í .....í í .

No	Pernyataan	ya	tidak
1	Berusaha belajar dengan sungguh-sungguh		
2	Mengikuti pembelajaran dengan penuh perhatian		
3	Mengerjakan tugas yang diberikan guru tepat waktu		
4	Mengajukan pertanyaan jika ada yang tidak dipahami		
5	Berperan aktif dalam kelompok		
6	Menyerahkan tugas tepat waktu		
7	Selalu membuat catatan hal-hal yang dianggap penting		
8	Menguasai dan dapat mengikuti kegiatan pembelajaran dengan baik		
9	Menghormati dan menghargai teman		
10	Menghormati dan menghargai guru		

Keterangan:

- Penilaian antarteman digunakan untuk mencocokkan persepsi diri siswa dengan persepsi temannya serta kenyataan yang ada.
- Hasil penilaian antarteman digunakan sebagai dasar guru untuk melakukan bimbingan dan motivasi lebih lanjut.



Your complimentary  
use period has ended.  
Thank you for using  
PDF Complete.

[Click Here to upgrade to  
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>TEKNIK PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
<b>Beras dan Gandum</b>		4x40 Menit
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

**Kasih Puji Astuti, S.Pd**

NIP. 19611114 199003 2 002

**Hanesti Shofiana Rahmawati**

NIM. 12511241045

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>			
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>			
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>			
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
	Kelas XI	<b>TATA HIDANG</b>	6x40 Menit
<b>PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN</b>			

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)**

Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten  
Mata Pelajaran : Tata Hidang  
Kelas : XI/Semester 1  
Materi Pokok : Peralatan Makanan dan minuman serta lenan  
Alokasi Waktu : 6x40 menit

**A. Kompetensi Inti**

- KI-1: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI-2: Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive, dan produktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI-3: Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuanfaktual, konseptual,procedural dan metakognitif berdasar rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI-4: Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif, kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>			
<b>PLANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>			
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>			
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
	Kelas XI	<b>TATA HIDANG</b>	6x40 Menit
<b>PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN</b>			

## B. Kompetensi Dasar

1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman seluk beluk Masakan Indonesia dan mampu menjaga, melestarikan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya
2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.
3. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramahlingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan
4. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja

## C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Terlihat aktif dalam pembelajaran.
2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.
4. Mendeskripsikan pengertian peralatan makanan dan minuman.
5. Mengidentifikasi peralatan makanan dan minuman (chinaware, glass ware, silver ware, hallow ware dan table assecoris) .
6. Membersihkan peralatan makaan dan minuman (chinaware, glass ware, silverware)
7. Mendeskripsikan perabot lenan dan peralatan hidangan di restoran.
8. Mengidentifikasi perabot lenan dan peralatan tata hidang.

## D. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa mampu aktif dalam pembelajaran.
2. Siswa mampu bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
3. Siswa mampu toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.
4. Siswa mampu mendeskripsikan pengertian peralatan makanan dan minuman.
5. Siswa mampu mengidentifikasi peralatan makanan dan minuman (chinaware, glass ware, silver ware, hallow ware dan table assecoris) .
6. Siswa mampu membersihkan peralatan makaan dan minuman (chinaware, glass ware, silverware)
7. Siswa mampu mendeskripsikan perabot lenan dan peralatan hidangan di restoran.
8. Siswa mampu mengidentifikasi perabot lenan dan peralatan tata hidang.

SMK NEGERI 3 KLATEN			
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGETAHUAN BAHAN PANGAN			
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015		
	Kelas XI	<b>TATA HIDANG</b>	6x40 Menit
PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN			

#### E. Materi Ajar

1. Pengertiann perabot lenan dan peralatan tata hidang.
2. Macam ó macam peralatan makanan dan minuman (*china ware, glass ware, silver ware dan table asesoris*).
3. Langkah- langkah penataan peralatan meja.
4. Cara membersihkan peralatan makanan dan minuman. (*china ware, glass ware, silver ware dan table asesoris*).

#### D. Metode dan Model Pembelajaran

Pendekatan pembelajaran pendekatan (scientific)

Pembelajaran menggunakan metode STAD

#### E. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengingatkan siswa untuk selalu mengucapkan syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan.</li> <li>2. Guru membuka pelajaran dengan berdoa bersama-sama</li> <li>3. Mengingatkan siswa akan pentingnya kehadiran.</li> <li>4. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan.</li> <li>5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin disampaikan yaitu memahami pengertian perabot lenan, perabot tata hiding serta langkah ó langkah penataan peralatan meja.</li> </ol>	30 menit
Kegiatan Inti	<p><b>Langkah-langkah scientific:</b></p> <p><b>Mengamati :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa mengamati tayangan materi lewat media LCD power point mengenai peralatan makanan, minuman serta lenan.</li> <li>2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang peralatan makanan, minuman serta lenan.</li> </ol> <p><b>Bertanya:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi dan tanya jawab peralatan makanan, minuman serta lenan.</li> </ol>	170

	<p>2. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami macam ó macam peralatan makan, minum serta lenan.</p> <p><b>Mencoba :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru membagi siswa menjadi 6 kelompok.</li> <li>2. Kemudian guru memberikan tugas pada setiap kelompok</li> <li>3. Siswa diberikan waktu selama 1 jam untuk membuat main mapping</li> <li>4. Setelah itu siswa diminta menunjukkan hasil karya dan mempresentasikan hasil yang sudah didapatkan bersama ó sama dengan kelompoknya, dan kelompok lain akan memberikan saran penyempurnaan.</li> </ol> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa membuat laporan tentang hasil diskusi yang telah dilakukan.</li> </ol> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa mempresentasikan hasil yang telah didapatkan didepan kelas dan diambil secara random oleh guru.</li> <li>2. Kelompok lain mendengar dan memberikan tanggapan dan masukan atas presentasi temannya.</li> <li>3. Guru memberikan penguatan tentang hasil presentasi yang dilakukan oleh siswa.</li> </ol>	
<p><b>Penutup</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa diminta menyimpulkan materi peralatan makan, minum serta lenan.</li> <li>2. Guru memberikan tugas kepada siswa untuk menyiapkan materi selanjutnya.</li> <li>3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.</li> </ol>	<p>40</p>

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>ENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
Kelas XI	<b>TATA HIDANG</b>	6x40 Menit
<b>PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN</b>		

### H. Alat Media/ Sumber Pembelajaran

Alat dan Media pembelajaran :

1. LCD
2. Handout

Sumber Pembelajaran :

1. Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. *Restoran Jilid 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sosial Menengah Kejuruan.
2. Tim, 2000. *Tata Hidangan dab Minuman*. Austria: Percetakan Buku Sekolah Trauner
3. Hand out Tata Hidang
4. Internet

### I. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian Pengamatan, Hasil Diskusi
2. Prosedur Penilaian\

No	Aspek Yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
	<p>A. Sikap</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Terlihat aktif dalam pembelajaran</li> <li>2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok</li> <li>3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.</li> </ol>		
	<p>B. Pengetahuan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mendeskripsikan pengertian peralatan tata hidang dan lenan.</li> <li>2. Medeskripsikan langkah-langkah penataan peralatan meja</li> <li>3. Mendeskripsikan bagaimana membersihkan peralatan makanan dan minuman</li> </ol>		
	C. Keterampilan		

**SMK NEGERI 3 KLATEN**

**ENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
PENGETAHUAN BAHAN PANGAN**

Revisi: 00

Tanggal: Agustus  
2015

Kelas XI

**TATA HIDANG**

6x40 Menit

**PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN**

	1. Terampil mempraktikkan perabot, lenan dan alat hidang makan dan minum		
--	--	--	--

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

**Kasih Puji Astuti, S.Pd**  
NIP. 19611114 199003 2 002

**Hanesti Shofiana Rahmawati**  
NIM. 12511241045

SMK NEGERI 3 KLATEN

NCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
PENGETAHUAN BAHAN PANGAN

Revisi: 00

Tanggal: Agustus  
2015

Kelas XI

TATA HIDANG

6x40 Menit

PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN

### Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

No	Nama Siswa	Sikap		
		Aktif	Bekerjasama	Toleran
1.	ADI NUR JATI			
2.	ARI RIZKIANI			
3.	BERLIANA HERMAS VERY SAFIRA			
4.	CYNTHIA DEWAYANTI PUTRI			
5.	DITA MAHARANI			
6.	ERIKA DEWI CANDRA			
7.	ESTI MAULANI			
8.	EVI RATNAWATI			
9.	ISMA KUMALASARI			
10.	KHARISMA NUR PRIYANTI			
11.	KRIS WIDAYANTI			
12.	LAILATUNNI'MAH			
13.	LILY MAYLAWATI			
14.	LOLA TRIHASTUTI			
15.	MUHAMMAD IQBAL PRIYO S			
16.	NOER SIANIDA			
17.	NUR HAZANAH			
18.	NUR IKA PRATIWI			
19.	NURIKA RAHMAWATI			
20.	NURUL MUTIARA SARI			
21.	PARAMITHA MAHARDHIKA			
22.	REFLIA SUKMANINGSIH			
23.	RETNO RISKAWATI			
24.	RIKA DWI YULIANI			
25.	RISA DHEA ANANDA			
26.	RIZQI KAROMATUL WAHIDAH			
27.	SHOFIYYAH SALMA			
28.	SISCA RAHMAWATI			
29.	SOFIE ANGGRAENI PUSPITASARI			
30.	SUSILOWATI NURUL FATIMAH			
31.	TEGAR SETYO WICAKSONO			
32.	YHUDHEN CINDY APRILIANA			

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>ENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
Kelas XI	<b>TATA HIDANG</b>	6x40 Menit
<b>PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN</b>		

### Lembar Pengamatan Penilaian Ketrampilan

Bubuhkan tanda  $\surd$  pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Ketrampilan		
		Menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah		
		KT	T	ST
1.	ADI NUR JATI			
2.	ARI RIZKIANI			
3.	BERLIANA HERMAS VERY SAFIRA			
4.	CYNTHIA DEWAYANTI PUTRI			
5.	DITA MAHARANI			
6.	ERIKA DEWI CANDRA			
7.	ESTI MAULANI			
8.	EVI RATNAWATI			
9.	ISMA KUMALASARI			
10.	KHARISMA NUR PRIYANTI			
11.	KRIS WIDAYANTI			
12.	LAILATUNNI'MAH			
13.	LILY MAYLAWATI			
14.	LOLA TRIHASTUTI			
15.	<b>MUHAMMAD IQBAL PRIYO S</b>			
16.	NOER SIANIDA			
17.	NUR HAZANAH			
18.	NUR IKA PRATIWI			
19.	NURIKA RAHMAWATI			
20.	NURUL MUTIARA SARI			
21.	PARAMITHA MAHARDHIKA			
22.	REFLIA SUKMANINGSIH			
23.	RETNO RISKAWATI			
24.	RIKA DWI YULIANI			
25.	RISA DHEA ANANDA			
26.	RIZQI KAROMATUL WAHIDAH			
27.	SHOFIYYAH SALMA			

28.	SISCA RAHMAWATI			
29.	SOFIE ANGGRAENI PUSPITASARI			
30.	SUSILOWATI NURUL FATIMAH			
31.	TEGAR SETYO WICAKSONO			
32.	YHUDHEN CINDY APRILIANA			

1. Keterangan :

KT : Kurang Trampil

T : Trampil

ST : Sangat Trampil

2. Indikator trampil menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah dalam hygiene makanan

- Kurang trampil *jika* sama sekali tidak dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah pengolahan makanan
- Trampil jika menunjukkan usaha untuk dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah pengolahan makanan
- Sangat terampil, *jika* menunjukkan kemampuan dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah pengolahan makanan

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>PLANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
Kelas XI	<b>TATA HIDANG</b>	6x40 Menit
<b>PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN</b>		

**PENILAIAN ANTAR TEMAN**

Nama teman yang dinilai : í í í í í í í í í í í í í .  
 Nama penilai : í í í í í í í í í í í í í .  
 Kelas : í í í í í í í í í í í í í .....  
 Semester : í í í í í í í í í í í í í .  
 Waktu penilaian : í í í í í .....í í .

No	Pernyataan	ya	tidak
1	Berusaha belajar dengan sungguh-sungguh		
2	Mengikuti pembelajaran dengan penuh perhatian		
3	Mengerjakan tugas yang diberikan guru tepat waktu		
4	Mengajukan pertanyaan jika ada yang tidak dipahami		
5	Berperan aktif dalam kelompok		
6	Menyerahkan tugas tepat waktu		
7	Selalu membuat catatan hal-hal yang dianggap penting		
8	Menguasai dan dapat mengikuti kegiatan pembelajaran dengan baik		
9	Menghormati dan menghargai teman		
10	Menghormati dan menghargai guru		

Keterangan:

- Penilaian antarteman digunakan untuk mencocokkan persepsi diri siswa dengan persepsi temannya serta kenyataan yang ada.
- Hasil penilaian antarteman digunakan sebagai dasar guru untuk melakukan bimbingan dan motivasi lebih lanjut.

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

**Kasih Puji Astuti, S.Pd**

**Hanesti Shofiana Rahmawati**

NIP. 19611114 199003 2 002

NIM. 12511241045

**SMK NEGERI 3 KLATEN**

**PLANSANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
PENGETAHUAN BAHAN PANGAN**

Revisi: 00

Tanggal: Agustus  
2015

Kelas XI

**TATA HIDANG**

6x40 Menit

**PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN**

**DAFTAR NILAI ULANGAN TATA HIDANG**

**KELAS XI BOGA 2**

No	Nama Siswa	Ketepatan Menebutkan alat	Jumlah alat yg disebutkan
1.	ADI NUR JATI		
2.	ARI RIZKIANI		
3.	BERLIANA HERMAS VERY SAFIRA		
4.	CYNTHIA DEWAYANTI PUTRI		
5.	DITA MAHARANI		
6.	ERIKA DEWI CANDRA		
7.	ESTI MAULANI		
8.	EVI RATNAWATI		
9.	ISMA KUMALASARI		
10.	KHARISMA NUR PRIYANTI		
11.	KRIS WIDAYANTI		
12.	LAILATUNNI'MAH		
13.	LILY MAYLAWATI		
14.	LOLA TRIHASTUTI		
15.	<b>MUHAMMAD IQBAL PRIYO S</b>		
16.	NOER SIANIDA		
17.	NUR HAZANAH		
18.	NUR IKA PRATIWI		
19.	NURIKA RAHMAWATI		
20.	NURUL MUTIARA SARI		
21.	PARAMITHA MAHARDHIKA		
22.	REFLIA SUKMANINGSIH		
23.	RETNO RISKAWATI		
24.	RIKA DWI YULIANI		
25.	RISA DHEA ANANDA		
26.	RIZQI KAROMATUL WAHIDAH		
27.	SHOFIYYAH SALMA		
28.	SISCA RAHMAWATI		
29.	SOFIE ANGGRAENI PUSPITASARI		

**SMK NEGERI 3 KLATEN**

**ENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
PENGETAHUAN BAHAN PANGAN**

Revisi: 00

Tanggal: Agustus  
2015

Kelas XI

**TATA HIDANG**

6x40 Menit

**PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN**

00.	SUSILOWATI NURUL FATIMAH		
01.	TEGAR SETYO WICAKSONO		
02.	YHUDHEN CINDY APRILIANA		

SMK NEGERI 3 KLATEN			
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGETAHUAN BAHAN PANGAN			
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
	Kelas XI	<b>TATA HIDANG</b>	6x40 Menit
PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN			

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)**

Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten  
Mata Pelajaran : Tata Hidang  
Kelas : XI/Semester 1  
Materi Pokok : Peralatan Makanan dan minuman serta lenan  
Alokasi Waktu : 6x40 menit

**A. Kompetensi Inti**

- KI-1: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI-2: Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive, dan produktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI-3: Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuanfaktual, konseptual,procedural dan metakognitif berdasar rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI-4: Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif, kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>			
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>			
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>			
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
	Kelas XI	<b>TATA HIDANG</b>	6x40 Menit
<b>PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN</b>			

## B. Kompetensi Dasar

1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman seluk beluk Masakan Indonesia dan mampu menjaga, melestarikan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya
2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.
3. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan
4. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja

## C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Terlihat aktif dalam pembelajaran.
2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.
4. Mendeskripsikan pengertian peralatan makanan dan minuman.
5. Mengidentifikasi peralatan makanan dan minuman (chinaware, glass ware, silver ware, hallow ware dan table assecoris) .
6. Mendeskripsikan perabot lenan dan peralatan hidangan di restoran.
7. Mengidentifikasi perabot lenan dan peralatan tata hidang.

## D. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa mampu aktif dalam pembelajaran.
2. Siswa mampu bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
3. Siswa mampu toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.
4. Siswa mampu mengidentifikasi peralatan makanan dan minuman (chinaware, glass ware, silver ware, hallow ware dan table assecoris) .
5. Siswa mampu mendeskripsikan perabot lenan dan peralatan hidangan di restoran.
6. Siswa mampu mengidentifikasi perabot lenan dan peralatan tata hidang.

## E. Materi Ajar

1. Macam ó macam peralatan makanan dan minuman *china ware*

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>			
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>			
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>			
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
	Kelas XI	<b>TATA HIDANG</b>	6x40 Menit
<b>PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN</b>			

2. Macam ó macam peralatan makanan dan minuman *glass ware*
3. Macam ó macam peralatan makanan dan minuman *silver ware*
4. Macam ó macam peralatan makanan dan minuman *table asesoris*.
5. Macam ó macam lenan.

#### D. Metode dan Model Pembelajaran

Pendekatan pembelajaran pendekatan (scientific)

Pembelajaran menggunakan metode STAD

#### E. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengingatkan siswa untuk selalu mengucapkan syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan.</li> <li>2. Guru membuka pelajaran dengan berdoa bersama-sama</li> <li>3. Mengingatkan siswa akan pentingnya kehadiran.</li> <li>4. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan.</li> <li>5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin disampaikan yaitu memahami pengertian perabot lenan, perabot tata hidang serta langkah ólangkah penataan peralatan meja.</li> </ol>	30 menit
Kegiatan Inti	<p><b>Langkah-langkah scientific:</b></p> <p><b>Mengamati :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa mengamati tayangan materi lewat media LCD power point mengenai peralatan makanan, minuman serta lenan.</li> <li>2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang peralatan makanan, minuman serta lenan.</li> </ol> <p><b>Bertanya:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi dan tanya jawab peralatan makanan, minuman serta lenan.</li> <li>2. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami macam ó macam peralatan makan, minum serta lenan.</li> </ol> <p><b>Mencoba :</b></p>	170

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>			
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>			
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>			
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
	Kelas XI	<b>TATA HIDANG</b>	6x40 Menit
<b>PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN</b>			

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru menunjukan peralatan dan fungsinya kepada siswa.</li> <li>2. Guru memanggil siswa secara acak untuk diberi pertanyaan</li> </ol> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa menjawab pertanyaan yang diajukan oleh guru</li> </ol> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Salah satu siswa mempresetasikan hasil yang telah didapatkan saat guru memberikan pertanyaan kepada siswa lain.</li> <li>2. Semua siswa mendengarkan dan menambahkan jika ada yang kurang.</li> <li>3. Guru memberikan penguatan tentang hasil yang telah dipaparkan oleh siswa.</li> </ol>	
<b>Penutup</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa diminta menyimpulkan materi peralatan makan, minum serta lenan.</li> <li>2. Guru memberikan tugas kepada siswa untuk menyiapkan materi selanjutnya.</li> <li>3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.</li> </ol>	40

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>			
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>			
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>			
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
	Kelas XI	<b>TATA HIDANG</b>	6x40 Menit
<b>PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN</b>			

### H. Alat Media/ Sumber Pembelajaran

Alat dan Media pembelajaran :

1. LCD
2. Handout

Sumber Pembelajaran :

1. Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. *Restoran Jilid 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sosial Menengah Kejuruan.
2. Tim, 2000. *Tata Hidangan dab Minuman*. Austria: Percetakan Buku Sekolah Trauner
3. Hand out Tata Hidang
4. Internet

### I. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian Pengamatan, Hasil Diskusi
2. Prosedur Penilaian\

No	Aspek Yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
	<p>A. Sikap</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Terlihat aktif dalam pembelajaran</li> <li>2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok</li> <li>3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.</li> </ol>		
	<p>B. Pengetahuan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mendeskripsikan pengertian peralatan tata hidang dan lenan.</li> <li>2. Medeskripsikan langkah-langkah penataan peralatan meja</li> <li>3. Mendeskripsikan bagaimana</li> </ol>		

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>			
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>			
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>			
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
	Kelas XI	<b>TATA HIDANG</b>	6x40 Menit
<b>PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN</b>			

	membersihkan peralatan makanan dan minuman		
	C. Penilaian Keterampilan 1. Terampil mempraktikkan perabot, lenan dan alat hidang makan dan minum		

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

**Kasih Puji Astuti, S.Pd**

NIP. 19611114 199003 2 002

**Hanesti Shofiana Rahmawati**

NIM. 12511241045

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>			
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>			
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>			
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
	Kelas XI	<b>TATA HIDANG</b>	6x40 Menit
<b>PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN</b>			

### Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

No	Nama Siswa	Sikap		
		Aktif	Bekerjasama	Toleran
1.	ADI NUR JATI			
2.	ARI RIZKIANI			
3.	BERLIANA HERMAS VERY SAFIRA			
4.	CYNTHIA DEWAYANTI PUTRI			
5.	DITA MAHARANI			
6.	ERIKA DEWI CANDRA			
7.	ESTI MAULANI			
8.	EVI RATNAWATI			
9.	ISMA KUMALASARI			
10.	KHARISMA NUR PRIYANTI			
11.	KRIS WIDAYANTI			
12.	LAILATUNNI'MAH			
13.	LILY MAYLAWATI			
14.	LOLA TRIHASTUTI			
15.	MUHAMMAD IQBAL PRIYO S			
16.	NOER SIANIDA			
17.	NUR HAZANAH			
18.	NUR IKA PRATIWI			
19.	NURIKA RAHMAWATI			
20.	NURUL MUTIARA SARI			
21.	PARAMITHA MAHARDHIKA			
22.	REFLIA SUKMANINGSIH			
23.	RETNO RISKAWATI			
24.	RIKA DWI YULIANI			
25.	RISA DHEA ANANDA			
26.	RIZQI KAROMATUL WAHIDAH			
27.	SHOFIYYAH SALMA			
28.	SISCA RAHMAWATI			
29.	SOFIE ANGGRAENI PUSPITASARI			
30.	SUSILOWATI NURUL FATIMAH			
31.	TEGAR SETYO WICAKSONO			
32.	YHUDHEN CINDY APRILIANA			

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>			
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>			
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>			
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
	Kelas XI	<b>TATA HIDANG</b>	6x40 Menit
<b>PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN</b>			

### Lembar Pengamatan Penilaian Ketrampilan

**Bubuhkan tanda  $\surd$  pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.**

No	Nama Siswa	Ketrampilan		
		Menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah		
		KT	T	ST
1.	ADI NUR JATI			
2.	ARI RIZKIANI			
3.	BERLIANA HERMAS VERY SAFIRA			
4.	CYNTHIA DEWAYANTI PUTRI			
5.	DITA MAHARANI			
6.	ERIKA DEWI CANDRA			
7.	ESTI MAULANI			
8.	EVI RATNAWATI			
9.	ISMA KUMALASARI			
10.	KHARISMA NUR PRIYANTI			
11.	KRIS WIDAYANTI			
12.	LAILATUNNI'MAH			
13.	LILY MAYLAWATI			
14.	LOLA TRIHASTUTI			
15.	<b>MUHAMMAD IQBAL PRIYO S</b>			
16.	NOER SIANIDA			
17.	NUR HAZANAH			
18.	NUR IKA PRATIWI			
19.	NURIKA RAHMAWATI			
20.	NURUL MUTIARA SARI			
21.	PARAMITHA MAHARDHIKA			
22.	REFLIA SUKMANINGSIH			
23.	RETNO RISKAWATI			
24.	RIKA DWI YULIANI			
25.	RISA DHEA ANANDA			
26.	RIZQI KAROMATUL WAHIDAH			
27.	SHOFIYYAH SALMA			

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>			
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>			
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>			
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
	Kelas XI	<b>TATA HIDANG</b>	6x40 Menit
<b>PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN</b>			

28.	SISCA RAHMAWATI			
29.	SOFIE ANGGRAENI PUSPITASARI			
30.	SUSILOWATI NURUL FATIMAH			
31.	TEGAR SETYO WICAKSONO			
32.	YHUDHEN CINDY APRILIANA			

1. Keterangan :

KT : Kurang Trampil

T : Trampil

ST : Sangat Trampil

2. Indikator trampil menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah dalam hygiene makanan

- Kurang trampil *jika* sama sekali tidak dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah pengolahan makanan
- Trampil jika menunjukkan usaha untuk dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah pengolahan makanan
- Sangat terampil, *jika* menunjukkan kemampuan dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah pengolahan makanan

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>			
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>			
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>			
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
	Kelas XI	<b>TATA HIDANG</b>	6x40 Menit
<b>PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN</b>			

**PENILAIAN ANTAR TEMAN**

Nama teman yang dinilai : í í í í í í í í í í í í í .

Nama penilai : í í í í í í í í í í í í í .

Kelas : í í í í í í í í í í í í í ..... .

Semester : í í í í í í í í í í í í í .

Waktu penilaian : í í í í í .....í í .

No	Pernyataan	ya	tidak
1	Berusaha belajar dengan sungguh-sungguh		
2	Mengikuti pembelajaran dengan penuh perhatian		
3	Mengerjakan tugas yang diberikan guru tepat waktu		
4	Mengajukan pertanyaan jika ada yang tidak dipahami		
5	Berperan aktif dalam kelompok		
6	Menyerahkan tugas tepat waktu		
7	Selalu membuat catatan hal-hal yang dianggap penting		
8	Menguasai dan dapat mengikuti kegiatan pembelajaran dengan baik		
9	Menghormati dan menghargai teman		
10	Menghormati dan menghargai guru		

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>			
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>			
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>			
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
	Kelas XI	<b>TATA HIDANG</b>	6x40 Menit
<b>PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN</b>			

Keterangan:

- Penilaian antarteman digunakan untuk mencocokkan persepsi diri siswa dengan persepsi temannya serta kenyataan yang ada.
- Hasil penilaian antarteman digunakan sebagai dasar guru untuk melakukan bimbingan dan motivasi lebih lanjut.

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

**Kasih Puji Astuti, S.Pd**

NIP. 19611114 199003 2 002

**Hanesti Shofiana Rahmawati**

NIM. 12511241045

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>			
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>			
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>			
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
	Kelas XI	<b>TATA HIDANG</b>	6x40 Menit
<b>PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN</b>			

### DAFTAR NILAI ULANGAN TATA HIDANG

#### KELAS XI BOGA 2

No	Nama Siswa	Ketepatan Menebutkan alat	Jumlah alat yg disebutkan
1.	ADI NUR JATI		
2.	ARI RIZKIANI		
3.	BERLIANA HERMAS VERY SAFIRA		
4.	CYNTHIA DEWAYANTI PUTRI		
5.	DITA MAHARANI		
6.	ERIKA DEWI CANDRA		
7.	ESTI MAULANI		
8.	EVI RATNAWATI		
9.	ISMA KUMALASARI		
10.	KHARISMA NUR PRIYANTI		
11.	KRIS WIDAYANTI		
12.	LAILATUNNI'MAH		
13.	LILY MAYLAWATI		
14.	LOLA TRIHASTUTI		
15.	<b>MUHAMMAD IQBAL PRIYO S</b>		
16.	NOER SIANIDA		
17.	NUR HAZANAH		
18.	NUR IKA PRATIWI		
19.	NURIKA RAHMAWATI		
20.	NURUL MUTIARA SARI		
21.	PARAMITHA MAHARDHIKA		
22.	REFLIA SUKMANINGSIH		
23.	RETNO RISKAWATI		
24.	RIKA DWI YULIANI		
25.	RISA DHEA ANANDA		
26.	RIZQI KAROMATUL WAHIDAH		
27.	SHOFIYYAH SALMA		
28.	SISCA RAHMAWATI		
29.	SOFIE ANGGRAENI PUSPITASARI		

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>			
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>			
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>			
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
	Kelas XI	<b>TATA HIDANG</b>	6x40 Menit
<b>PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN</b>			

30.	SUSILOWATI NURUL FATIMAH		
31.	TEGAR SETYO WICAKSONO		
32.	YHUDHEN CINDY APRILIANA		

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
<b>Beras dan Gandum</b>		4x40 Menit
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)**

Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten  
Mata Pelajaran : Pengetahuan Baham Makanan  
Kelas : X/Semester 1  
Materi Pokok : Sereal  
Alokasi Waktu : 4x40menit

**A. Kompetensi Inti**

- KI-1: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI-2: Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai , responsive, dan produktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI-3: Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuanfaktual, konseptual,procedural dan metakognitif berdasar rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI-4: Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif, kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

SMK NEGERI 3 KLATEN		
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
PENGETAHUAN BAHAN PANGAN		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
Beras dan Gandum		4x40 Menit
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		

## B. Kompetensi Dasar

1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman seluk beluk Masakan Indonesia dan mampu menjaga, melestarikan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya
2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.
3. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan
4. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja
5. Menalar perubahan sifat & sifat bahan makanan dari sereal akibat pengolahan

## C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Terlihat aktif dalam pembelajaran.
2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.
4. Mampu mengamati aktivitas gluten
5. Mampu mengolah makanan dari gandum dan beras.

## D. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa mampu aktif dalam pembelajaran.
2. Siswa mampu bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
3. Siswa mampu toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.
4. Siswa mampu mengamati aktivitas gluten yang terdapat dalam tepung terigu
5. Siswa mampu mengolah makanan dari tepung terigu

## E. Materi Ajar

1. Langkah & langkah pengamatan aktivitas gluten dalam tepung terigu.
2. Langkah & langkah pembuatan produk dari tepung terigu.

## D. Metode dan Model Pembelajaran

Pendekatan pembelajaran pendekatan (scientific)  
Metode pembelajaran tutorial

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
<b>Beras dan Gandum</b>		4x40 Menit
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

### E. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengingatkan siswa untuk selalu mengucapkan syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan.</li> <li>2. Guru membuka pelajaran dengan berdoa bersama-sama</li> <li>3. Mengingatkan siswa akan pentingnya kehadiran.</li> <li>4. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan.</li> <li>5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin disampaikan yaitu memahami tentang sifat ó sifat perubahan bahan makanan setelah pengolahan.</li> </ol>	30 menit
Kegiatan Inti	<p><b>Langkah-langkah scientific:</b></p> <p><b>Mengamati :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa mengamati tayangan materi lewat media LCD power point mengenai perubahan sifat bahan makanan setelah pengolahan</li> <li>2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang perubahan sifat bahan makanan setelah pengolahan.</li> </ol> <p><b>Bertanya:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi dan tanya jawab mengenai perubahan sifat bahan makanan</li> <li>2. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami perubahan sifat bahan makanan setelah pengolahan.</li> </ol> <p><b>Mencoba :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru membagi siswa menjadi beberapa kelompok.</li> <li>2. Kemudian siswa diminta untuk mempraktekan dan membuktikan aktivitas gluten pada tepung terigu.</li> <li>3. Siswa juga mempraktekan pengolahan makanan dari tepung terigu.</li> </ol>	180

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
<b>Beras dan Gandum</b>		4x40 Menit
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

	<p><b>Mengasosiasi :</b></p> <p>1. Guru membantu siswa untuk mengamati dan mengolah tepung terigu untuk menjadi produk.</p> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <p>1. Guru memberikan penilaian atau evaluasi pada saat siswa terhadap hasil praktik pengamatan aktivitas gluten serta pengolahan tepung terigu.</p>	
<b>Penutup</b>	<p>1. Siswa diminta menyimpulkan materi hasil praktikum aktivitas gluten dan juga pengolahan tepung terigu menjadi produk</p> <p>2. Guru memberikan tugas kepada siswa untuk menyiapkan materi selanjutnya.</p> <p>3. Guru menyuruh siswa untuk berkemas dan membersihkan ruang kelas.</p> <p>4. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.</p>	30

**H. Alat Media/ Sumber Pembelajaran**

Alat dan Media pembelajaran :

1. LCD
2. Handout
3. Gambar

Sumber Pembelajaran :

1. **Harnani Fatmawati**, dkk. 2013. *Pengetahuan Bahan Pangan 1*. Depok: Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.
2. Hand out Pengetahuan Bahan Makan
3. Internet

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
<b>Beras dan Gandum</b>		4x40 Menit
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

### 1. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian Pengamatan, Hasil Diskusi
2. Prosedur Penilaian\

No	Aspek Yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
	<p>A. Sikap</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Terlihat aktif dalam pembelajaran</li> <li>2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok</li> <li>3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.</li> </ol>		
	<p>B. Pengetahuan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa dapat membuktikan aktivitas gluten dalam tepung terigu</li> <li>2. Siswa dapat mengolah makanan dari tepung terigu.</li> </ol>		
	<p>C. Kreatifitas</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa mampu membuat gluten</li> <li>2. Siswa mampu membuat olahan dari gluten</li> <li>3. Siswa mampu mengaplikasikan suatu masakan untuk mengolah gluten</li> </ol>		

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

**Kasih Puji Astuti, S.Pd**

NIP. 19611114 199003 2 002

**Hanesti Shofiana Rahmawati**

NIM. 12511241045

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
<b>Beras dan Gandum</b>		4x40 Menit
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

### Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

No.	Nama	Sikap		
		Aktif	Bekerjasama	Toleran
1.	<b>Aan Firmansyah</b>			
2.	<b>Agista Rama Perdana</b>			
3.	Amalia Badzlina			
4.	Anita Budi Sulistyawati			
5.	Bella Oktaviana			
6.	Dyah Nur Sejati			
7.	Eka Salsabila			
8.	Ersita Dwi Prasanti			
9.	Evi Rosika Dewi			
10.	<b>Fauzan Fathin Afandi</b>			
11.	Fifi Ovilia Febriana			
12.	Hanuf Maryana			
13.	Intan Syahputri			
14.	Karunia Nurjannah			
15.	Lina Febi Anti			
16.	Maryanti			
17.	Masithah Umu Asrifah			
18.	Nabila Octaviani			
19.	Nirmala Anggraini			
20.	Novi Yuliani			
21.	Okta Mawar			
22.	Putrispa Trina Ayuni			
23.	Risa Almira Kurniawati			
24.	Riska Sulistyaningrum			
25.	Sabekti Citra Pratiwi			
26.	Sari Pradini			
27.	Shelly Meliana			
28.	Sinta Mega Oktaviana			
29.	Siti Zulaikha			
30.	Sri Rahayu Fitriani			
31.	Tasyania Zainuba Arifa			
32.	Tiara Dewanti			
33.	Tri Uswatun Khasanah			
34.	<b>Valent Aldi Firmansyah</b>			
35.	Wulan Arroyani			

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
<b>Beras dan Gandum</b>		4x40 Menit
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

### Lembar Pengamatan Penilaian Ketrampilan

Bubuhkan tanda  $\surd$  pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No.	Nama	Ketrampilan		
		Menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah		
		KT	T	ST
1.	<b>Aan Firmansyah</b>			
2.	<b>Agista Rama Perdana</b>			
3.	Amalia Badzlina			
4.	Anita Budi Sulistyawati			
5.	Bella Oktaviana			
6.	Dyah Nur Sejati			
7.	Eka Salsabila			
8.	Ersita Dwi Prasanti			
9.	Evi Rosika Dewi			
10.	<b>Fauzan Fathin Afandi</b>			
11.	Fifi Ovilia Febriana			
12.	Hanuf Maryana			
13.	Intan Syahputri			
14.	Karunia Nurjannah			
15.	Lina Febi Anti			
16.	Maryanti			
17.	Masithah Umu Asrifah			
18.	Nabila Octaviani			
19.	Nirmala Anggraini			
20.	Novi Yuliani			
21.	Okta Mawar			
22.	Putrispa Trina Ayuni			
23.	Risa Almira Kurniawati			
24.	Riska Sulistyaningrum			
25.	Sabekti Citra Pratiwi			
26.	Sari Pradini			
27.	Shelly Meliana			
28.	Sinta Mega Oktaviana			
29.	Siti Zulaikha			
30.	Sri Rahayu Fitriani			
31.	Tasyania Zainuba Arifa			
32.	Tiara Dewanti			
33.	Tri Uswatun Khasanah			
34.	<b>Valent Aldi Firmansyah</b>			
35.	Wulan Arroyani			

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
<b>Beras dan Gandum</b>		4x40 Menit
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

1. Keterangan :

KT : Kurang Trampil

T : Trampil

ST : Sangat Trampil

2. Indikator trampil menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah dalam hygiene makanan

- Kurang trampil *jika* sama sekali tidak dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah pengolahan makanan
- Trampil jika menunjukkan usaha untuk dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah pengolahan makanan
- Sangat terampil, *jika* menunjukkan kemampuan dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah pengolahan makanan

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
<b>Beras dan Gandum</b>		4x40 Menit
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

**PENILAIAN ANTAR TEMAN**

Nama teman yang dinilai : í í í í í í í í í í í í í .  
 Nama penilai : í í í í í í í í í í í í í .  
 Kelas : í í í í í í í í í í í í í .....  
 Semester : í í í í í í í í í í í í í .  
 Waktu penilaian : í í í í í .....í í .

No	Pernyataan	ya	tidak
1	Berusaha belajar dengan sungguh-sungguh		
2	Mengikuti pembelajaran dengan penuh perhatian		
3	Mengerjakan tugas yang diberikan guru tepat waktu		
4	Mengajukan pertanyaan jika ada yang tidak dipahami		
5	Berperan aktif dalam kelompok		
6	Menyerahkan tugas tepat waktu		
7	Selalu membuat catatan hal-hal yang dianggap penting		
8	Menguasai dan dapat mengikuti kegiatan pembelajaran dengan baik		
9	Menghormati dan menghargai teman		
10	Menghormati dan menghargai guru		

**Keterangan:**

- Penilaian antarteman digunakan untuk mencocokkan persepsi diri siswa dengan persepsi temannya serta kenyataan yang ada.
- Hasil penilaian antarteman digunakan sebagai dasar guru untuk melakukan bimbingan dan motivasi lebih lanjut.

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

**Kasih Puji Astuti, S.Pd**

**Hanesti Shofiana Rahmawati**

NIP. 19611114 199003 2 002

NIM. 12511241045

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
<b>Beras dan Gandum</b>		4x40 Menit
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

## LEMBAR PENILAIAN

### KELAS X JB 3

No.	KELOMPOK	WARNA	RASA	TEKSTUR	Penampilan	Rata-Rata
1.	Aan Firmansyah Agista Rama Perdana Amalia Badzlina Anita Budi Sulistyawati Bella Oktaviana					
2.	Dyah Nur Sejati Eka Salsabila Ersita Dwi Prasanti Evi Rosika Dewi Fauzan Fathin Afandi Fifi Ovilia Febriana					
3.	Hanuf Maryana Intan Syahputri Karunia Nurjannah Lina Febi Anti Maryanti Masithah Umu Asrifah					
4.	Nabila Octaviani Nirmala Anggraini Novi Yuliani Okta Mawar Putrispa Trina					

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
<b>Beras dan Gandum</b>		4x40 Menit
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

	Ayuni Risa Almira Kurniawati					
5.	Riska Sulistyaningrum Sabekti Citra Pratiwi Sari Pradini Shelly Meliana Sinta Mega Oktaviana Siti Zulaikha					
6.	Sri Rahayu Fitriani Tasyania Zainuba Arifa Tiara Dewanti Tri Uswatun Khasanah Valent Aldi Firmansyah Wulan Arroyani					

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>			
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>			
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>			
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
	Kelas XI	<b>TATA HIDANG</b>	6x40 Menit
<b>PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN</b>			

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)**

Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten  
Mata Pelajaran : Tata Hidang  
Kelas : XI/Semester 1  
Materi Pokok : Polishing  
Alokasi Waktu : 6x40 menit

**A. Kompetensi Inti**

- KI-1: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI-2: Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive, dan produktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI-3: Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuanfaktual, konseptual,procedural dan metakognitif berdasar rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI-4: Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif, kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>			
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>			
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>			
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
	Kelas XI	<b>TATA HIDANG</b>	6x40 Menit
<b>PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN</b>			

### B. Kompetensi Dasar

1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman seluk beluk Masakan Indonesia dan mampu menjaga, melestarikan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya
2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami peralatan makan, minuman dan lenan
3. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan
4. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja
5. Merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (polishing peralatan makanan dan minuman)

### C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Terlihat aktif dalam pembelajaran.
2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.
4. Siswa mampu mempersiapkan bahan dan alat untuk polishing
5. Siswa mampu melakukan polishing dengan baik dan benar.

### D. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa mampu aktif dalam pembelajaran.
2. Siswa mampu bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
3. Siswa mampu toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.
4. Siswa mampu mempersiapkan bahan dan alat untuk polishing.
5. Siswa mampu polishing glass ware
6. Siswa mampu polishing china ware
7. Siswa mampu polishing silver ware

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>			
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>			
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>			
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
	Kelas XI	<b>TATA HIDANG</b>	6x40 Menit
<b>PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN</b>			

**E. Materi Ajar**

1. Bahan dan alat untuk polishing
2. Tata cara polishing glass ware
3. Tata cara polishing china ware
4. Tata cara polishing silver ware

**D. Metode dan Model Pembelajaran**

Pendekatan pembelajaran pendekatan (scientific)  
Pembelajaran menggunakan metode tutorial

**E. Kegiatan Pembelajaran**

<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengingatnkan siswa untuk selalu mengucap syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan.</li> <li>2. Guru membuka pelajaran dengan berdoa bersama-sama</li> <li>3. Mengingatnkan siswa akan pentingnya kehadiran.</li> <li>4. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan.</li> <li>5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin disampaikan yaitu memahami pengertian perabot lenan, perabot tata hidang serta langkah ólangkah penataan peralatan meja.</li> </ol>	30 menit
Kegiatan Inti	<p><b>Langkah-langkah scientific:</b></p> <p><b>Mengamati :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa mengamati tayangan materi lewat media LCD power point mengenai tata cara polishing.</li> <li>2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang peralatan makanan, minuman serta lenan.</li> </ol> <p><b>Bertanya:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi dan tanya jawab mengenai tata cara polishing</li> <li>2. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami tata cara polishing</li> </ol> <p><b>Mencoba :</b></p>	180

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>			
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>			
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>			
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
	Kelas XI	<b>TATA HIDANG</b>	6x40 Menit
<b>PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN</b>			

	<p>1. Guru memberikan tutorial bagaimana menyiapkan alat dan bahan untuk polishing</p> <p>2. Guru memberikan tutorial mengenai bagaimana langkah ó langkah atau tata cara polishing yang benar</p> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <p>1. Guru membimbing membersihkan peralatan makanan dan minuman.</p> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <p>1. Guru memberikan penilaian atau evaluasi pada saat siswa terhadap hasil praktik membersihkan peralatan makan dan minum</p>	
<b>Penutup</b>	<p>1. Siswa diminta menyimpulkan materi hasil praktikum membersihkan peralatan makan dan minum.</p> <p>2. Guru memberikan tugas kepada siswa untuk menyiapkan materi selanjutnya.</p> <p>3. Guru menyuruh siswa untuk berkemas dan membersihkan ruang kelas.</p> <p>4. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar..</p>	30

#### H. Alat Media/ Sumber Pembelajaran

Alat dan Media pembelajaran :

1. LCD
2. Handout

Sumber Pembelajaran :

1. Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. *Restoran Jilid 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sosial Menengah Kejuruan.
2. Tim, 2000. *Tata Hidangan dab Minuman*. Austria: Percetakan Buku Sekolah Trauner

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>			
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>			
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>			
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
	Kelas XI	<b>TATA HIDANG</b>	6x40 Menit
<b>PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN</b>			

3. Hand out Tata Hidang
4. Internet

### 1. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian Pengamatan, Hasil Diskusi
2. Prosedur Penilaian\

No	Aspek Yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
	<p>A. Sikap</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Terlihat aktif dalam pembelajaran</li> <li>2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok</li> <li>3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.</li> </ol>		
	<p>B. Pengetahuan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Medeskripsikan langkah-langkah penataan peralatan meja</li> <li>2. Mendeskripsikan bagaimana membersihkan peralatan makanan dan minuman</li> </ol>		

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

**Kasih Puji Astuti, S.Pd**  
NIP. 19611114 199003 2 002

**Hanesti Shofiana Rahmawati**  
NIM. 12511241045

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>			
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>			
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>			
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
	Kelas XI	<b>TATA HIDANG</b>	6x40 Menit
<b>PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN</b>			

### Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

No	Nama Siswa	Sikap		
		Aktif	Bekerjasama	Toleran
1.	ADI NUR JATI			
2.	ARI RIZKIANI			
3.	BERLIANA HERMAS VERY SAFIRA			
4.	CYNTHIA DEWAYANTI PUTRI			
5.	DITA MAHARANI			
6.	ERIKA DEWI CANDRA			
7.	ESTI MAULANI			
8.	EVI RATNAWATI			
9.	ISMA KUMALASARI			
10.	KHARISMA NUR PRIYANTI			
11.	KRIS WIDAYANTI			
12.	LAILATUNNI'MAH			
13.	LILY MAYLAWATI			
14.	LOLA TRIHASTUTI			
15.	MUHAMMAD IQBAL PRIYO S			
16.	NOER SIANIDA			
17.	NUR HAZANAH			
18.	NUR IKA PRATIWI			
19.	NURIKA RAHMAWATI			
20.	NURUL MUTIARA SARI			
21.	PARAMITHA MAHARDHIKA			
22.	REFLIA SUKMANINGSIH			
23.	RETNO RISKAWATI			
24.	RIKA DWI YULIANI			
25.	RISA DHEA ANANDA			
26.	RIZQI KAROMATUL WAHIDAH			
27.	SHOFIYYAH SALMA			
28.	SISCA RAHMAWATI			
29.	SOFIE ANGGRAENI PUSPITASARI			
30.	SUSILOWATI NURUL FATIMAH			
31.	TEGAR SETYO WICAKSONO			
32.	YHUDHEN CINDY APRILIANA			

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>			
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>			
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>			
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
	Kelas XI	<b>TATA HIDANG</b>	6x40 Menit
<b>PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN</b>			

### Lembar Pengamatan Penilaian Ketrampilan

Bubuhkan tanda  $\surd$  pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama Siswa	Ketrampilan		
		Menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah		
		KT	T	ST
1.	ADI NUR JATI			
2.	ARI RIZKIANI			
3.	BERLIANA HERMAS VERY SAFIRA			
4.	CYNTHIA DEWAYANTI PUTRI			
5.	DITA MAHARANI			
6.	ERIKA DEWI CANDRA			
7.	ESTI MAULANI			
8.	EVI RATNAWATI			
9.	ISMA KUMALASARI			
10.	KHARISMA NUR PRIYANTI			
11.	KRIS WIDAYANTI			
12.	LAILATUNNI'MAH			
13.	LILY MAYLAWATI			
14.	LOLA TRIHASTUTI			
15.	MUHAMMAD IQBAL PRIYO S			
16.	NOER SIANIDA			
17.	NUR HAZANAH			
18.	NUR IKA PRATIWI			
19.	NURIKA RAHMAWATI			
20.	NURUL MUTIARA SARI			
21.	PARAMITHA MAHARDHIKA			
22.	REFLIA SUKMANINGSIH			
23.	RETNO RISKAWATI			
24.	RIKA DWI YULIANI			
25.	RISA DHEA ANANDA			
26.	RIZQI KAROMATUL WAHIDAH			
27.	SHOFIYYAH SALMA			
28.	SISCA RAHMAWATI			

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>			
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>			
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>			
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
	Kelas XI	<b>TATA HIDANG</b>	6x40 Menit
<b>PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN</b>			

29.	SOFIE ANGGRAENI PUSPITASARI			
30.	SUSILOWATI NURUL FATIMAH			
31.	TEGAR SETYO WICAKSONO			
32.	YHUDHEN CINDY APRILIANA			

1. Keterangan :

KT : Kurang Trampil

T : Trampil

ST : Sangat Trampil

2. Indikator trampil menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah dalam hygiene makanan

- Kurang trampil *jika* sama sekali tidak dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah pengolahan makanan
- Trampil jika menunjukkan usaha untuk dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah pengolahan makanan
- Sangat terampil, *jika* menunjukkan kemampuan dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah pengolahan makanan

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>			
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>			
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>			
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
	Kelas XI	<b>TATA HIDANG</b>	6x40 Menit
<b>PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN</b>			

**PENILAIAN ANTAR TEMAN**

Nama teman yang dinilai : í í í í í í í í í í í í í .

Nama penilai : í í í í í í í í í í í í í .

Kelas : í í í í í í í í í í í í í ..... .

Semester : í í í í í í í í í í í í í .

Waktu penilaian : í í í í í .....í í .

No	Pernyataan	ya	tidak
1	Berusaha belajar dengan sungguh-sungguh		
2	Mengikuti pembelajaran dengan penuh perhatian		
3	Mengerjakan tugas yang diberikan guru tepat waktu		
4	Mengajukan pertanyaan jika ada yang tidak dipahami		
5	Berperan aktif dalam kelompok		
6	Menyerahkan tugas tepat waktu		
7	Selalu membuat catatan hal-hal yang dianggap penting		
8	Menguasai dan dapat mengikuti kegiatan pembelajaran dengan baik		
9	Menghormati dan menghargai teman		
10	Menghormati dan menghargai guru		

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>			
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>			
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>			
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
	Kelas XI	<b>TATA HIDANG</b>	6x40 Menit
<b>PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN</b>			

Keterangan:

- Penilaian antarteman digunakan untuk mencocokkan persepsi diri siswa dengan persepsi temannya serta kenyataan yang ada.
- Hasil penilaian antarteman digunakan sebagai dasar guru untuk melakukan bimbingan dan motivasi lebih lanjut.

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

**Kasih Puji Astuti, S.Pd**

NIP. 19611114 199003 2 002

**Hanesti Shofiana Rahmawati**

NIM. 12511241045

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>			
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>			
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>			
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
	Kelas XI	<b>TATA HIDANG</b>	6x40 Menit
<b>PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN</b>			

### DAFTAR NILAI ULANGAN TATA HIDANG

#### KELAS XI BOGA 2

No	Nama Siswa	Ketepatan Menebutkan alat	Jumlah alat yg disebutkan
1.	ADI NUR JATI		
2.	ARI RIZKIANI		
3.	BERLIANA HERMAS VERY SAFIRA		
4.	CYNTHIA DEWAYANTI PUTRI		
5.	DITA MAHARANI		
6.	ERIKA DEWI CANDRA		
7.	ESTI MAULANI		
8.	EVI RATNAWATI		
9.	ISMA KUMALASARI		
10.	KHARISMA NUR PRIYANTI		
11.	KRIS WIDAYANTI		
12.	LAILATUNNI'MAH		
13.	LILY MAYLAWATI		
14.	LOLA TRIHASTUTI		
15.	<b>MUHAMMAD IQBAL PRIYO S</b>		
16.	NOER SIANIDA		
17.	NUR HAZANAH		
18.	NUR IKA PRATIWI		
19.	NURIKA RAHMAWATI		
20.	NURUL MUTIARA SARI		
21.	PARAMITHA MAHARDHIKA		
22.	REFLIA SUKMANINGSIH		
23.	RETNO RISKAWATI		
24.	RIKA DWI YULIANI		
25.	RISA DHEA ANANDA		
26.	RIZQI KAROMATUL WAHIDAH		
27.	SHOFIYYAH SALMA		
28.	SISCA RAHMAWATI		
29.	SOFIE ANGGRAENI PUSPITASARI		

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>			
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>			
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>			
	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
	Kelas XI	<b>TATA HIDANG</b>	6x40 Menit
<b>PERALATAN MAKANAN DAN MINUMAN</b>			

30.	SUSILOWATI NURUL FATIMAH		
31.	TEGAR SETYO WICAKSONO		
32.	YHUDHEN CINDY APRILIANA		

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
Revisi: 00	Tanggal: September 2015	
Kelas X	<b>SAYUR DAN BUAH</b>	4x40 Menit
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)**

Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten  
Mata Pelajaran : Pengetahuan Baham Makanan  
Kelas :X/Semester 1  
Materi Pokok : Sayur dan Buah.  
Alokasi Waktu : 4x40 menit

**A. Kompetensi Inti**

- KI-1: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI-2: Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai , responsive, dan produktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI-3: Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuanfaktual, konseptual,procedural dan metakognitif berdasar rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI-4: Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif, kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>PLANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
Revisi: 00	Tanggal: September 2015	
<b>SAYUR DAN BUAH</b>	4x40 Menit	
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

## B. Kompetensi Dasar

1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman seluk beluk Masakan Indonesia dan mampu menjaga, melestarikan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya
2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.
3. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan
4. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja
5. Mengevaluasi perubahan sifat sayuran dan buah-buahan akibat perlakuan saat penyiapan bahan dan proses pengolahan.

## C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Terlihat aktif dalam pembelajaran.
2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.
4. Menentukan hasil olahan sayur dan buah.
5. Menentukan cara pengolahan sayur.
6. Mengolah produk hasil olah dari buah-buahan dan menganalisis.

## D. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa mampu aktif dalam pembelajaran.
2. Siswa mampu bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
3. Siswa mampu toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.

## E. Materi Ajar

1. Cara pengolahan sayur dan buah yang benar.
2. Proses Pengolahan sayur dan buah

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>PLANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
Revisi: 00	Tanggal: September 2015	
<b>SAYUR DAN BUAH</b>	4x40 Menit	
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

#### D. Metode dan Model Pembelajaran

Pendekatan pembelajaran pendekatan (scientific)

Metode pembelajaran tutorial

#### E. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengingatkan siswa untuk selalu mengucapkan syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan.</li> <li>2. Guru membuka pelajaran dengan berdoa bersama-sama</li> <li>3. Mengingatkan siswa akan pentingnya kehadiran.</li> <li>4. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan.</li> <li>5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin disampaikan yaitu memahami langkah ó langkah pengolahan makanan dari sayur dan buah.</li> </ol>	30 menit
Kegiatan Inti	<p><b>Langkah-langkah scientific:</b></p> <p><b>Mengamati</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. media LCD power point mengenai perubahan sifat bahan makanan setelah pengolahan</li> <li>2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang perubahan sifat bahan makanan setelah pengolahan.</li> </ol> <p><b>Bertanya:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi dan tanya jawab mengenai perubahan sifat bahan makanan</li> <li>2. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami perubahan sifat bahan makanan setelah pengolahan.</li> </ol>	170

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>PLACANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
Revisi: 00	Tanggal: September 2015	
<b>SAYUR DAN BUAH</b>		4x40 Menit
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

	<p><b>Mencoba :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru membagi siswa menjadi beberapa kelompok.</li> <li>2. Kemudian siswa diminta untuk mempraktekan pengolahan makanan dari buah dan sayur.</li> <li>3. Siswa juga mempraktekan pengolahan makanan dari sayur dan buah.</li> </ol> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru membantu siswa untuk mengamati dan mengolah buah dan sayur untuk menjadi produk.</li> </ol> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberikan penilaian atau evaluasi pada saat siswa terhadap hasil praktik pengamatan aktivitas gluten serta pengolahan buah dan sayur.</li> </ol>	
<b>Penutup</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa diminta menyimpulkan materi pengolahan bahan dan sayur.</li> <li>2. Guru memberikan tugas kepada siswa untuk menyiapkan materi selanjutnya.</li> <li>3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.</li> </ol>	40

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>PLANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
Revisi: 00	Tanggal: September 2015	
<b>SAYUR DAN BUAH</b>	4x40 Menit	
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

#### H. Alat Media/ Sumber Pembelajaran

Alat dan Media pembelajaran :

1. LCD
2. Handout
3. Gambar

Sumber Pembelajaran :

1. Harnani Fatmawati, dkk. 2013. *Pengetahuan Bahan Pangan 1*. Depok: Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.
2. Hand out Pengetahuan Bahan Makan
3. Internet

#### I. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian Pengamatan, Hasil Diskusi
2. Prosedur Penilaian\

No	Aspek Yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
	<p>A. Sikap</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Terlihat aktif dalam pembelajaran</li> <li>2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok</li> <li>3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.</li> </ol>		
	<p>B. Pengetahuan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian sayuran dan buah.</li> <li>2. Fungsi sayur dan buah dan buah.</li> <li>3. Cara penyimpanan buah</li> </ol>		

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>PLANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
Revisi: 00	Tanggal: September 2015	
<b>SAYUR DAN BUAH</b>		4x40 Menit
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

	<p>dan sayur.</p> <p>4. Klasifikasi buah dan sayur yang baik.</p> <p>5. Macam - macam hasil olahan buah ó buahan dan sayuran.</p> <p>6. Cara pengolahan sayur dan buah yang benar.</p>		
	<p>C. Keterampilan</p> <p>1. Terampil dalam menyimpulkan materi pengetahuan bahan pangan</p> <p>2. Aktif dalam kegiatan diskusi</p> <p>3. Terampil dalam pengolahan produk dari buah dan sayur</p>		

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

**Kasih Puji Astuti, S.Pd**

NIP. 19611114 199003 2 002

**Hanesti Shofiana Rahmawati**

NIM. 12511241045

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>PLACANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
Revisi: 00	Tanggal: September 2015	
<b>SAYUR DAN BUAH</b>		4x40 Menit
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

### Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

No.	Nama	Sikap		
		Aktif	Bekerjasama	Toleran
1.	<b>Aan Firmansyah</b>			
2.	<b>Agista Rama Perdana</b>			
3.	Amalia Badzlina			
4.	Anita Budi Sulistyawati			
5.	Bella Oktaviana			
6.	Dyah Nur Sejati			
7.	Eka Salsabila			
8.	Ersita Dwi Prasanti			
9.	Evi Rosika Dewi			
10.	<b>Fauzan Fathin Afandi</b>			
11.	Fifi Ovilia Febriana			
12.	Hanuf Maryana			
13.	Intan Syahputri			
14.	Karunia Nurjannah			
15.	Lina Febi Anti			
16.	Maryanti			
17.	Masithah Umu Asrifah			
18.	Nabila Octaviani			
19.	Nirmala Anggraini			
20.	Novi Yuliani			
21.	Okta Mawar			
22.	Putrispa Trina Ayuni			
23.	Risa Almira Kurniawati			
24.	Riska Sulistyaningrum			
25.	Sabekti Citra Pratiwi			
26.	Sari Pradini			

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>LOKASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
Revisi: 00	Tanggal: September 2015	
<b>SAYUR DAN BUAH</b>		4x40 Menit
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

27.	Shelly Meliana			
28.	Sinta Mega Oktaviana			
29.	Siti Zulaikha			
30.	Sri Rahayu Fitriani			
31.	Tasyania Zainuba Arifa			
32.	Tiara Dewanti			
33.	Tri Uswatun Khasanah			
34.	<b>Valent Aldi Firmansyah</b>			
35.	Wulan Arroyani			

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>PLANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
Revisi: 00	Tanggal: September 2015	
<b>SAYUR DAN BUAH</b>		4x40 Menit
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

### Lembar Pengamatan Penilaian Keterampilan

Bubuhkan tanda  $\checkmark$  pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama	Ketrampilan		
		Menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah		
		KT	T	ST
1.	<b>Aan Firmansyah</b>			
2.	<b>Agista Rama Perdana</b>			
3.	Amalia Badzlina			
4.	Anita Budi Sulistyawati			
5.	Bella Oktaviana			
6.	Dyah Nur Sejati			
7.	Eka Salsabila			
8.	Ersita Dwi Prasanti			
9.	Evi Rosika Dewi			
10.	<b>Fauzan Fathin Afandi</b>			
11.	Fifi Ovilia Febriana			
12.	Hanuf Maryana			
13.	Intan Syahputri			
14.	Karunia Nurjannah			
15.	Lina Febi Anti			
16.	Maryanti			
17.	Masithah Umu Asrifah			
18.	Nabila Octaviani			
19.	Nirmala Anggraini			
20.	Novi Yuliani			
21.	Okta Mawar			
22.	Putrispa Trina Ayuni			
23.	Risa Almira Kurniawati			
24.	Riska Sulistyaningrum			
25.	Sabekti Citra Pratiwi			
26.	Sari Pradini			
27.	Shelly Meliana			
28.	Sinta Mega Oktaviana			
29.	Siti Zulaikha			
30.	Sri Rahayu Fitriani			
31.	Tasyania Zainuba Arifa			
32.	Tiara Dewanti			
33.	Tri Uswatun Khasanah			
34.	<b>Valent Aldi Firmansyah</b>			
35.	Wulan Arroyani			

SMK NEGERI 3 KLATEN		
MATERI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGETAHUAN BAHAN PANGAN		
Revisi: 00	Tanggal: September 2015	
SAYUR DAN BUAH		4x40 Menit
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		

1. Keterangan :

KT : Kurang Trampil

T : Trampil

ST : Sangat Trampil

2. Indikator trampil menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah dalam hygiene makanan

- Kurang trampil *jika* sama sekali tidak dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah pengolahan makanan
- Trampil *jika* menunjukkan usaha untuk dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah pengolahan makanan
- Sangat terampil, *jika* menunjukkan kemampuan dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah pengolahan makanan

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>PLANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
Revisi: 00	Tanggal: September 2015	
<b>Kelas</b>	<b>SAYUR DAN BUAH</b>	4x40 Menit
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

**PENILAIAN ANTAR TEMAN**

Nama teman yang dinilai : í í í í í í í í í í í í í í .

Nama penilai : í í í í í í í í í í í í í í .

Kelas : í í í í í í í í í í í í í í ..... .

Semester : í í í í í í í í í í í í í í í í .

Waktu penilaian : í í í í í .....í í .

No	Pernyataan	ya	tidak
1	Berusaha belajar dengan sungguh-sungguh		
2	Mengikuti pembelajaran dengan penuh perhatian		
3	Mengerjakan tugas yang diberikan guru tepat waktu		
4	Mengajukan pertanyaan jika ada yang tidak dipahami		
5	Berperan aktif dalam kelompok		
6	Menyerahkan tugas tepat waktu		
7	Selalu membuat catatan hal-hal yang dianggap penting		
8	Menguasai dan dapat mengikuti kegiatan pembelajaran dengan baik		
9	Menghormati dan menghargai teman		
10	Menghormati dan menghargai guru		

Keterangan:

- Penilaian antarteman digunakan untuk mencocokkan persepsi diri siswa dengan persepsi temannya serta kenyataan yang ada.
- Hasil penilaian antarteman digunakan sebagai dasar guru untuk melakukan bimbingan dan motivasi lebih lanjut.



Your complimentary  
use period has ended.  
Thank you for using  
PDF Complete.

[Click Here to upgrade to  
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>PLICANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
Revisi: 00	Tanggal: September 2015	
<b>SAYUR DAN BUAH</b>		4x40 Menit
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

**Kasih Puji Astuti, S.Pd**

NIP. 19611114 199003 2 002

**Hanesti Shofiana Rahmawati**

NIM. 12511241045

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>PLANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
Revisi: 00	Tanggal: September 2015	
<b>SAYUR DAN BUAH</b>		4x40 Menit
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

## LEMBAR PENILAIAN

### KELAS X JB 3

No.	KELOMPOK	WARNA	RASA	TEKSTUR	Penampilan	Rata-Rata
1.	Aan Firmansyah Agista Rama Perdana Amalia Badzlina Anita Budi Sulistyawati Bella Oktaviana					
2.	Dyah Nur Sejati Eka Salsabila Ersita Dwi Prasanti Evi Rosika Dewi Fauzan Fathin Afandi Fifi Ovilia Febriana					
3.	Hanuf Maryana Intan Syahputri Karunia Nurjannah Lina Febi Anti Maryanti Masithah Umu Asrifah					
4.	Nabila Octaviani					

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>PLACANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
Revisi: 00	Tanggal: September 2015	
<b>SAYUR DAN BUAH</b>		4x40 Menit
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

	Nirmala Anggraini Novi Yuliani Okta Mawar Putrispa Trina Ayuni Risa Almira Kurniawati					
5.	Riska Sulistyaningrum Sabekti Citra Pratiwi Sari Pradini Shelly Meliana Sinta Mega Oktaviana Siti Zulaikha					
6.	Sri Rahayu Fitriani Tasyania Zainuba Arifa Tiara Dewanti Tri Uswatun Khasanah Valent Aldi Firmansyah Wulan Arroyani					

SMK NEGERI 3 KLATEN		
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
PENGETAHUAN BAHAN PANGAN		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
SAYUR DAN BUAH		4x40 Menit
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten  
Mata Pelajaran : Pengetahuan Baham Makanan  
Kelas : XI/Semester 1  
Materi Pokok : Sayur dan Buah.  
Alokasi Waktu : 4x45 menit

### A. Kompetensi Inti

- KI-1: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI-2: Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive, dan produktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI-3: Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuanfaktual, konseptual,procedural dan metakognitif berdasar rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI-4: Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif, kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

SMK NEGERI 3 KLATEN		
TUJUAN PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
PENGETAHUAN BAHAN PANGAN		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
SAYUR DAN BUAH		4x40 Menit
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		

## B. Kompetensi Dasar

1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman seluk beluk Masakan Indonesia dan mampu menjaga, melestarikan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya
2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.
3. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan
4. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja
5. Mendeskripsikan bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan
6. Mengevaluasi perubahan sifat sayuran dan buah-buahan akibat perlakuan saat penyajian bahan dan proses pengolahan.

## C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Terlihat aktif dalam pembelajaran.
2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.
4. Mendeskripsikan pengertian sayur dan buah.
5. Menguraikan fungsi sayur dan buah.
6. Menunjukkan macam-macam hasil olahan sayur dan buah.
7. Menguraikan cara menyimpan sayur dan buah.
8. Membedakan mutu sayuran dan buah.
9. Menentukan hasil olahan sayur dan buah.
10. Menentukan cara pengolahan sayur.
11. Mengolah produk hasil olah dari buah-buahan dan menganalisis.

## D. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa mampu aktif dalam pembelajaran.
2. Siswa mampu bekerjasama dalam kegiatan kelompok.

SMK NEGERI 3 KLATEN		
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGETAHUAN BAHAN PANGAN		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
SAYUR DAN BUAH		4x40 Menit
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		

- Siswa mampu toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.

#### E. Materi Ajar

- Pengertian sayur dan buah.
- Fungsi sayur dan buah ó buahan.
- Cara penyimpanan buah dan sayur.
- Klasifikasi buah dan sayur yang baik.
- Macam - macam hasil olahan buah ó buahan dan sayuran.
- Cara pengolahan sayur dan buah yang benar.

#### D. Metode dan Model Pembelajaran

Pendekatan pembelajaran pendekatan (scientific)  
Metode mix and match

#### E. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mengingatkan siswa untuk selalu mengucapkan syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan.</li> <li>Guru membuka pelajaran dengan berdoa bersama-sama</li> <li>Mengingatkan siswa akan pentingnya kehadiran.</li> <li>Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan.</li> <li>Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin disampaikan yaitu memahami pengertian perabot lenan, perabot tata hidang serta langkah ólangkah penataan peralatan meja.</li> </ol>	30 menit
Kegiatan Inti	<p><b>Langkah-langkah scientific:</b></p> <p><b>Mengamati :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Siswa mengamati tayangan materi lewat media LCD power point mengenai peralatan</li> </ol>	170

SMK NEGERI 3 KLATEN		
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGETAHUAN BAHAN PANGAN		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
SAYUR DAN BUAH		4x40 Menit
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		

	<p>serealialia (beras dan gandum)</p> <p>2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang serealialia (gandum dan beras)</p> <p><b>Bertanya:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi dan tanya jawab mengenai buah dan sayur</li> <li>2. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami buah dan sayur.</li> </ol> <p><b>Mencoba :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru membagi siswa menjadi beberapa kelompok.</li> <li>2. Kemudian guru menempelkan gambar pada papan yang telah disediakan.</li> <li>3. Siswa yang telah dibentuk didalam kelompok menjodohkan gambar dan pengertiannya secara rebutan.</li> <li>4. Setelah itu guru memberikan evaluasi dan memberikan nilai kepada kelompok yang berhasil menjawab.</li> </ol> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa membuat catatan selama diskusi berlangsung.</li> </ol> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa dapat menyimpulkan pelajaran apa saja yang telah diterima..</li> <li>2. siswa lain mendengar dan memberikan tambahan atas simpulan yang telah diberikan.</li> <li>3. Guru memberikan penguatan tentang hasil presentasi yang dilakukan oleh siswa.</li> </ol>	
<b>Penutup</b>	1. Siswa diminta menyimpulkan materi	40

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>PLANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
<b>SAYUR DAN BUAH</b>		4x40 Menit
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

	<p>peralatan makan, minum serta lenan.</p> <p>2. Guru memberikan tugas kepada siswa untuk menyiapkan materi selanjutnya.</p> <p>3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan untuk tetap belajar.</p>	
--	--	--

SMK NEGERI 3 KLATEN		
MATERI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
PENGETAHUAN BAHAN PANGAN		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
SAYUR DAN BUAH		4x40 Menit
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		

## H. Alat Media/ Sumber Pembelajaran

Alat dan Media pembelajaran :

1. LCD
2. Handout
3. Gambar

Sumber Pembelajaran :

1. Harnani Fatmawati, dkk. 2013. *Pengetahuan Bahan Pangan 1*. Depok: Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.
2. Hand out Pengetahuan Bahan Makan
3. Internet

## I. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian Pengamatan, Hasil Diskusi
2. Prosedur Penilaian\

No	Aspek Yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
	<p>A. Sikap</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Terlihat aktif dalam pembelajaran</li> <li>2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok</li> <li>3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.</li> </ol>		
	<p>B. Pengetahuan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian sayuran dan buah.</li> <li>2. Fungsi sayur dan buah sebagai buah.</li> <li>3. Cara penyimpanan buah dan sayur.</li> </ol>		

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>PLANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
<b>SAYUR DAN BUAH</b>		4x40 Menit
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

	4. Klasifikasi buah dan sayur yang baik.		
	5. Macam - macam hasil olahan buah ó buahan dan sayuran.		
	6. Cara pengolahan sayur dan buah yang benar.		

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

**Kasih Puji Astuti, S.Pd**

NIP. 19611114 199003 2 002

**Hanesti Shofiana Rahmawati**

NIM. 12511241045

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>PLANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
<b>SAYUR DAN BUAH</b>		4x40 Menit
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

### Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

No.	Nama	Sikap		
		Aktif	Bekerjasama	Toleran
1.	Aldian Cahyo Sasongko			
2.	Alfathur Rafli			
3.	Anisa Nur Pratiwi			
4.	Badriana Putri Sabila			
5.	Dian Silvi Andriani			
6.	Drianita Nisfia Yuzaki			
7.	Dyah Insan Pertiwi			
8.	Galih Kusuma dewi			
9.	Indah Nur Hidayah			
10.	Intan Nirmala Tri Hapsari			
11.	Janet Prisilia Novitasari			
12.	Lestia Novianti			
13.	Lilik Febriyanto			
14.	Lina Fitriani			
15.	Lusiana Ningrum			
16.	Mella Nur Safritri			
17.	Najib Tri Maryadi			
18.	Novitas Sari			
19.	Nurul Oktaviani			
20.	Ratri Septiyani			
21.	Reva Aristamawati			
22.	Revisa Ratna Febrianti			
23.	Risky Wulandari			
24.	Sawitri			
25.	Septiara Al Mukaromah			
26.	Sintyaningrum			
27.	Siwi Candra Rini			



Your complimentary  
use period has ended.  
Thank you for using  
PDF Complete.

[Click Here to upgrade to  
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>PLANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
<b>SAYUR DAN BUAH</b>		4x40 Menit
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

28.	Soraya Herda Aprilia			
29.	Suryo Lingga Wicaksono			
30.	Umi Salamah			
31.	Vika Lailiya Nur Fadhillah			
32.	Vita Tanya Eka Tyasty			
33.	Wuri Handayani			
34.	Yulinda Dita Hapsari			

SMK NEGERI 3 KLATEN		
TUJUAN PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
PENGETAHUAN BAHAN PANGAN		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
SAYUR DAN BUAH		4x40 Menit
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		

### Lembar Pengamatan Penilaian Keterampilan

Bubuhkan tanda  $\checkmark$  pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No.	Nama	Ketrampilan		
		Menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah		
		KT	T	ST
1.	Aldian Cahyo Sasongko			
2.	Alfathur Rafli			
3.	Anisa Nur Pratiwi			
4.	Badriana Putri Sabila			
5.	Dian Silvi Andriani			
6.	Drianita Nisfia Yuzaki			
7.	Dyah Insan Pertiwi			
8.	Galih Kusuma dewi			
9.	Indah Nur Hidayah			
10.	Intan Nirmala Tri Hapsari			
11.	Janet Prisilia Novitasari			
12.	Lestia Novianti			
13.	Lilik Febriyanto			
14.	Lina Fitriani			
15.	Lusiana Ningrum			
16.	Mella Nur Safrutri			
17.	Najib Tri Maryadi			
18.	Novitas Sari			
19.	Nurul Oktaviani			
20.	Ratri Septiyani			
21.	Reva Aristamawati			
22.	Revisa Ratna Febrianti			
23.	Risky Wulandari			
24.	Sawitri			
25.	Septiara Al Mukaromah			
26.	Sintyaningrum			
27.	Siwi Candra Rini			
28.	Soraya Herda Aprilia			
29.	Suryo Lingga Wicaksono			
30.	Umi Salamah			
31.	Vika Lailiya Nur Fadhilah			
32.	Vita Tanya Eka Tyasty			
33.	Wuri Handayani			
34.	Yulinda Dita Hapsari			

SMK NEGERI 3 KLATEN		
MATERI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN		
PENGETAHUAN BAHAN PANGAN		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
SAYUR DAN BUAH		4x40 Menit
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		

1. Keterangan :

KT : Kurang Trampil

T : Trampil

ST : Sangat Trampil

2. Indikator trampil menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah dalam hygiene makanan

- Kurang trampil *jika* sama sekali tidak dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah pengolahan makanan
- Trampil *jika* menunjukkan usaha untuk dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah pengolahan makanan
- Sangat terampil, *jika* menunjukkan kemampuan dapat menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah pengolahan makanan

SMK NEGERI 3 KLATEN		
MATERI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGETAHUAN BAHAN PANGAN		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
SAYUR DAN BUAH		4x40 Menit
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		

### PENILAIAN ANTAR TEMAN

Nama teman yang dinilai : í í í í í í í í í í í í í .

Nama penilai : í í í í í í í í í í í í í .

Kelas : í í í í í í í í í í í í í ..... .

Semester : í í í í í í í í í í í í í .

Waktu penilaian : í í í í í .....í í .

No	Pernyataan	ya	tidak
1	Berusaha belajar dengan sungguh-sungguh		
2	Mengikuti pembelajaran dengan penuh perhatian		
3	Mengerjakan tugas yang diberikan guru tepat waktu		
4	Mengajukan pertanyaan jika ada yang tidak dipahami		
5	Berperan aktif dalam kelompok		
6	Menyerahkan tugas tepat waktu		
7	Selalu membuat catatan hal-hal yang dianggap penting		
8	Menguasai dan dapat mengikuti kegiatan pembelajaran dengan baik		
9	Menghormati dan menghargai teman		
10	Menghormati dan menghargai guru		

Keterangan:

- Penilaian antarteman digunakan untuk mencocokkan persepsi diri siswa dengan persepsi temannya serta kenyataan yang ada.
- Hasil penilaian antarteman digunakan sebagai dasar guru untuk melakukan bimbingan dan motivasi lebih lanjut.



Your complimentary  
use period has ended.  
Thank you for using  
PDF Complete.

[Click Here to upgrade to  
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>		
<b>PLANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN</b>		
<b>PENGETAHUAN BAHAN PANGAN</b>		
Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
<b>SAYUR DAN BUAH</b>		4x40 Menit
<b>PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN</b>		

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

**Kasih Puji Astuti, S.Pd**

NIP. 19611114 199003 2 002

**Hanesti Shofiana Rahmawati**

NIM. 12511241045

ULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-004
	Status Revisi	0
AN MINGGU TIF	Halaman	1 dari 1
	Tanggal Terbit	1 Juli 2015

## SEMESTER GASAL 2015 / 2016

### KELAS X

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Juli	5	4	1
2.	Agustus	4	0	4
3.	September	4	0	4
4.	Oktober	5	0	5
5.	November	4	0	4
6.	Desember	4	2	2
	<b>Jumlah</b>	<b>26</b>	<b>6</b>	<b>20</b>

## SEMESTER GENAP 2015 / 2016

### KELAS X

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Januari	5	1	4
2.	Februari	4	0	4
3.	Maret	4	1	3
4.	April	5	0	5
5.	Mei	4	1	3
6.	Juni	4	2	2
	<b>Jumlah</b>	<b>26</b>	<b>5</b>	<b>21</b>

JILID	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
	Status Revisi	0
TAHUNAN	Halaman	1 dari 2
	Tanggal Terbit	1 Juli 2015

## PROGRAM TAHUNAN

**MATA PELAJARAN : Pengetahuan Bahan Pangan**  
**KELAS : X Jasa Boga 3**  
**TAHUN PELAJARAN : 2015/2016**

DISUSUN OLEH :

**N A M A : Hanesti Shofiana Rahmawati**  
**NIM : 12511241045**

**SMK NEGERI 3 KLATEN**  
**2015**

JILIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
	Status Revisi	0
TAHUNAN	Halaman	2 dari 2
	Tanggal Terbit	1 Juli 2015

### PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : PMB  
 SATUAN PENDIDIKAN : SMK 3 Klaten  
 KELAS : X Jasa Boga 3  
 TAHUN PELAJARAN : 2015

SEMESTER	❖ KOMPETENSI INTI ❖ KOMPETENSI DASAR	JUMLAH JAM PELAJARAN		KET.
		TM	PS	
I	Pembelajaran Semester Gasal			
	1. Bumbu dan Rempah	3		
	2. Cereal(gandum dan beras)	3		
	3. Sayur dan Buah Segar	3		
	4. Unggas dan Hasil Olahnya	3		
	5. Daging dan Hasil Olahnya	3		
	<b>JUMLAH</b>	<b>15</b>		
II	Pelajaran Semester Genap			
	1. Susu dan Hasil Olahnya	2		
	2. Ikan dan Hasil Olahnya	3		
	3. Bahan Makanan Tambahan	2		
	4. Gula	2		
	5. Kopi, Teh dan Coklat	2		
	<b>JUMLAH</b>	<b>14</b>		
	<b>JUMLAH TOTAL</b>	<b>29</b>		

Klaten, September 2015

Mengetahui,  
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Martini, S.Pd., M.Pd  
NIP. 19640324199003200\$

Kasih Puji Astuti, S.Pd  
NIP. 19611114 199003 2 002

R	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
	Status Revisi	0
ESTER	Halaman	1 dari 8
	Tanggal Terbit	1 Juli 2015

## PROGRAM SEMESTER

**MATA PELAJARAN** : Pengetahuan Bahan Makanan  
**KELAS** : X Jasa Boga 3  
**SEMESTER** : Ganjil  
**TAHUN PELAJARAN** : 2015/2016

DISUSUN OLEH :

**N A M A** : Hanesti Shofiana Rahmawati

**N I M** : 12511241045

**SMK NEGERI 3 KLATEN  
2015**

<b>R</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
	Status Revisi	0
<b>ESTER</b>	Halaman	2 dari 8
	Tanggal Terbit	1 Juli 2015

## PERHITUNGAN MINGGU DAN JUMLAH JAM EFEKTIF

Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan  
 Kelas : X JB 3  
 Semester : Gasal  
 Tahun Pelajaran : 2015/2016  
 Mengajar per minggu : 4 jam pelajaran

Hari	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
Jam Ke	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas
1						
2					X-JB 3	
3					X-JB 3	
4					X-JB 3	
5					X-JB 3	

Keterangan:

.....  
 .....

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Juli	5	4	1
2.	Agustus	4	0	4
3.	September	4	0	4
4.	Oktober	5	0	5
5.	November	4	0	4
6.	Desember	4	2	2
	<b>Jumlah</b>	26	6	<b>20</b>

**Rincian** : Jumlah jam pembelajaran yang efektif untuk pelajaran 20 jam pelajaran

(4 Jam per Minggu) adalah :

**20 Minggu x 4 Jam Pelajaran = 80 Jam Pelajaran**

R	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
	Status Revisi	0
ESTER	Halaman	3 dari 8
	Tanggal Terbit	1 Juli 2015

Digunakan untuk :

Pembelajaran/Materi Pokok	4 Jam Pelajaran	
Materi 1 Bumbu dan Rempah	Teori	1. jam
	Praktek	2 jam
Materi 2 Serealia (Gandum dan Beras)	Teori	1 jam
	Praktek	2 jam
Materi 3 Buah dan Sayur	Teori	1 jam
	Praktek	2 jam
Materi 4 Unggas dan Hasil Olahannya	Teori	1 jam
	Praktek	2 jam
Materi 5 Daging dan hasil olahannya	Teori	1 jam
	Praktek	2 jam
Ulangan Harian	3 Jam Pelajaran	
Ulangan Umum	3 Jam Pelajaran	
Cadangan	3 Jam Pelajaran	
<b>Jumlah</b>	<b>9 Jam Pelajaran</b>	

Klaten, September 2015

Memeriksa dan Menyetujui:  
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Martini, S.Pd  
NIP.196403241988032004

Kasih Puji Astuti, S.Pd  
NIP. 19611114 199003 2 002

R	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
	Status Revisi	0
ESTER	Halaman	4 dari 8
	Tanggal Terbit	1 Juli 2015

## PROGRAM SEMESTER

MATA PELAJARAN : Pengetahuan Bahan Makanan  
 SATUAN PENDIDIKAN : SMK NEGERI 3 KLATEN  
 KELAS : X-JB 3  
 SEMESTER : Ganjil  
 TAHUN PELAJARAN : 2015/2016

	Kompetensi Dasar Kompetensi Inti	Alokasi Waktu		KET
		TM	PS	
1.	<b>Bumbu dan Rempah</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	
	<b>Kompetensi Dasar</b>			
	1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya			
	2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive, dan produktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia			
	3. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuanfaktual, konseptual,procedural dan metakognitif berdasar rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah			
	1. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuanfaktual, konseptual,procedural dan metakognitif berdasar rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah			
	<b>Kompetensi Inti</b>			
	2.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman seluk beluk Masakan Indonesia dan mampu menjaga, melestarikan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			
	2.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran. Pelayanan Makanan dan Minuman			
	2.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramahlingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan			

R	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
	Status Revisi	0
ESTER	Halaman	5 dari 8
	Tanggal Terbit	1 Juli 2015

	pekerjaan			
	2.4 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi			
	3.1 Membedakan bumbu dan rempah			
	4.1 Mengevaluasi bumbu dan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk rasa, bau dan warna.			
2.	<b>Serealia (gandum dan beras)</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	
	<b>Kompetensi Inti</b>			
	1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya			
	2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive, dan produktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.			
	3. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuanfaktual, konseptual,procedural dan metakognitif berdasar rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah			
	4. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuanfaktual, konseptual,procedural dan metakognitif berdasar rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah			
	<b>Kompetensi Dasar</b>			
	2.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman seluk beluk Masakan Indonesia dan mampu menjaga, melestarikan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			
	2.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran. Pelayanan Makanan dan Minuman			
	2.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramahlingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan			
	2.4 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi			
	3.7 Memilih bahan makanan dari serealia (gandum			

R	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
	Status Revisi	0
ESTER	Halaman	6 dari 8
	Tanggal Terbit	1 Juli 2015

	dan beras) dan hasil olahannya			
	4.6 Menelar perubahan sifat ó sifat bahan makanan dari sereal/akibat pengolahan			
3.	<b>Bahan makanan dari sayuran dan buah – buahan</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	
	<b>Kompetensi Inti</b>			
	1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya			
	2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive, dan produktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia			
	3. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuanfaktual, konseptual,procedural dan metakognitif berdasar rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah			
	4. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuanfaktual, konseptual,procedural dan metakognitif berdasar rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah			
	<b>Kompetensi Dasar</b>			
	2.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman seluk beluk Masakan Indonesia dan mampu menjaga, melestarikan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			
	2.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran. Pelayanan Makanan dan Minuman			
	2.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramahlingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan			
	2.4 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi			
	3.9 Mendeskripsikan bahan makanan dari sayuran dan buah ó buah			
4.	<b>Unggas dan Hasil olahannya</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	
	<b>Kompetensi Inti</b>			
	1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang			

R	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
	Status Revisi	0
ESTER	Halaman	7 dari 8
	Tanggal Terbit	1 Juli 2015

	dianutnya			
	2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive, dan produktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.			
	3. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuanfaktual, konseptual,procedural dan metakognitif berdasar rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah			
	4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif, kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.			
	<b>Kompetensi Dasar</b>			
	2.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman seluk beluk Masakan Indonesia dan mampu menjaga, melestarikan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			
	2.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran. Pelayanan Makanan dan Minuman			
	2.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramahlingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan			
	2.4 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi			
	3.2 Menganalisis bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya			
	4.2 Mengevaluasi mutu unggas dannhasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan			
5.	<b>Daging dan Hasil Olahannya</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	
	<b>Kompetensi Inti</b>			
	1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya			
	2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive, dan produktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas			

R	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
	Status Revisi	0
ESTER	Halaman	8 dari 8
	Tanggal Terbit	1 Juli 2015

	berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.			
	3. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuanfaktual, konseptual,procedural dan metakognitif berdasar rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah			
	4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif, kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.			
	<b>Kompetensi Dasar</b>			
	2.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman seluk beluk Masakan Indonesia dan mampu menjaga, melestarikan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			
	2.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran. Pelayanan Makanan dan Minuman.			
	2.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramahlingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan			
	2.4 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi			
	3.1 Menganalisis bahan makanan dari daging dan olahannya			
	4.1 Mengevaluasi mutu daging dan hasil olahannya serta perubahan setelah pengolahan.			

Klaten, September 2015

Mengetahui,  
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Martini, S.Pd  
NIP.196403241988032004

Kasih Puji Astuti, S.Pd  
NIP. 19611114 199003 2 002





Your complimentary use period has ended.  
Thank you for using PDF Complete.

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-007
	Status Revisi	0
	Halaman	2 dari 4
	Tanggal Terbit	1 Juli 2015

**REKAM JEJAK KEGIATAN PROGRAM SEMESTER**

NO	KOMPETENSI INTI KOMPETENSI DASAR	JUMLAH JAM	BULAN DAN MINGGU																									KET										
			JULI					AGUSTUS					SEPTEMBER					OKTOBER					NOVEMBER						DESEMBER									
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5					
11.	Ujian Semester	4																																				

Mengetahui  
Kepala Sekolah

Martini, S. Pd, M.Pd  
NIP.196403241988032004

Klaten, September 2015

Guru Mata Pelajaran

Kasih Puji Astuti, S.Pd  
NIP. 19611114 199003 2 002

<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
	No. Revisi	0
<b>KISI-KISI SOAL</b>	Halaman	1 dari 4
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

### KISI-KISI SOAL

Satuan Pendidikan : SMK  
 Tahun ajaran : 2015  
 Jenis ulangan : Pilihan ganda dan uraian

Kelas/semester : X Jasa Boga 3  
 Mata Pelajaran : PBM

No	Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	No. Soal	Bentuk Soal			
						PG	Uraian Singkat	Uraian	Bentuk lain
1	Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban	Memilih bahan makanan dari sereal (gandum dan beras) dan hasil olahannya	Sereal (gandum dan beras) serta olahannya	Siswa dapat menyebutkan sifat gluten	1	✓			

<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
	No. Revisi	0
<b>KISI-KISI SOAL</b>	Halaman	2 dari 4
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

	terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah								
				Siswa dapat menyebutkan proses pembuatan tepung terigu	2	✓			
				Siswa dapat menyebutkan kandungan beras	3	✓			
				Siswa dapat menyebutkan jenis tepung untuk roti	4	✓			

<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
	No. Revisi	0
<b>KISI-KISI SOAL</b>	Halaman	3 dari 4
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

				Siswa dapat menyebutkan contoh masakan dari tepung beras	5	✓			
				Siswa dapat menyebutkan dan menjelaskan klasifikasi tepung terigu	1				✓
				Siswa dapat menyebutkan syarat dari tepung terigu	2				✓
				Siswa dapat menyebutkan ciri ó ciri beras yang baik	3				✓

<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
	No. Revisi	0
<b>KISI-KISI SOAL</b>	Halaman	4 dari 4
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

				Siswa dapat menyebutkan dan menjelaskan cara memasak beras	4				✓
				Siswa dapat menyebutkan contoh olahan dari tepung terigu	5				✓

Klaten, September 2015  
Mahasiswa Praktikan,

Hanesti Shofianan Rahmawati  
NIM. 12511241045

<b>LIR</b>	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-002
	No. Revisi	0
<b>ENILAIAN</b>	Halaman	1 dari 2
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

## INSTRUMEN PENILAIAN

### IDENTITAS

---

---


#### PETUNJUK :

- A. Pilihlah salah satu jawaban dibawah ini dengan tepat.
- B. Menjawab pertanyaan dengan jawaban yang tepat dan jelas.

---

#### RUMUSAN SOAL

- A. Pilihlah jawaban berikut ini dengan benar!
  - 1. Bagaimana sifat dari glutení
    - a. Larut dalam air
    - b. Tidak larut dalam air
    - c. Larut dalam minyak
    - d. Tidak larut dalam minyak
  - 2. Proses penambahan air dalam pembuatan tepung terigu biasa disebut dengan istilahí
    - a. Dampening
    - b. Cleaning
    - c. Absorpting
    - d. Improving
  - 3. Tingkat kelengketan beras sangat dipengaruhi oleh kandunganí
    - a. Amilopektin
    - b. Amilosa
    - c. Gluten
    - d. Polifenol
  - 4. Bila ingin membuat roti, dibutuhkan tepung terigu jenisí
    - a. Protein Rendah
    - b. Protein Sedang
    - c. Protein Tinggi
    - d. Protein sedang dan tinggi
  - 5. Berikut ini adalah contoh masakan dari tepung beras yaituí
    - a. Mie telur
    - b. Soon

 **PDF Complete**  
Your complimentary use period has ended.  
Thank you for using PDF Complete.  
[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

LIR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-002
	No. Revisi	0
ENILAIAN	Halaman	2 dari 2
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

- c. Bihun
- d. Mie soba

B. Jelaskan dan sebutkan pertanyaan berikut ini dengan benar!

1. Sebutkan dan jelaskan klasifikasi tepung terigu menurut kandungan proteinnya!
2. Sebutkan syarat ó syarat tepung terigu yang sesuai standard!
3. Sebutkan ciri ó ciri beras yang baik!
4. Sebutkan dan jelaskan cara memasak beras!
5. Sebutkan masing ó masing 3 contoh olahan tepung terigu menurut jenis kandungannya!



<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-003
	No. Revisi	0
<b>VALIDASI SOAL PILIHAN GANDA</b>	Halaman	2 dari 2
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

No	Aspek Validasi	Nomor Soal*																				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	...
11	Pilihan jawaban tidak menggunakan pernyataan yang berbunyi "semua jawaban di atas salah" atau "semua jawaban di atas benar"	✓	✓	✓	✓	✓																
12	Pilihan jawaban yang berbentuk angka atau waktu disusun berdasarkan urutan besar kecilnya angka atau kronologis	✓	✓	✓	✓	✓																
13	Butir soal tidak bergantung pada jawaban soal sebelumnya	✓	✓	✓	✓	✓																
C	<b>BAHASA</b>																					
14	Pilihan jawaban tidak mengulang kata/kelompok kata yang sama	✓	✓	✓	✓	✓																
15	Menggunakan bahasa yang sesuai dengan kaidah Bahasa Indonesia	✓	✓	✓	✓	✓																
16	Menggunakan bahasa yang komunikatif	✓	✓	✓	✓	✓																
17	Tidak menggunakan bahasa yang berlaku setempat	✓	✓	✓	✓	✓																

Catatan : \* Beri tanda (V) bila tidak sesuai dengan aspek validasi

Klaten, September 2015

Validator

Kasih Puji Astuti, S.Pd

NIP.19611114 199003 2 002



<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-004
	No. Revisi	0
<b>VALIDASI SOAL URAIAN</b>	Halaman	2 dari 2
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

No	Aspek Validasi	Nomor Soal*																							
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	....
8	Gambar, grafik, tabel, diagram dan sejenisnya disajikan dengan jelas dan berfungsi	✓	✓	✓	✓	✓																			
C	BAHASA																								
9	Rumusan kalimat soal komunikatif	✓	✓	✓	✓	✓																			
10	Butir soal menggunakan Bahasa Indonesia yang baik dan benar	✓	✓	✓	✓	✓																			
11	Rumusan soal tidak menggunakan kata-kata/kalimat yang menimbulkan penafsiran ganda atau salah pengertian	✓	✓	✓	✓	✓																			
12	Tidak menggunakan bahasa yang berlaku setempat	✓	✓	✓	✓	✓																			
13	Rumusan soal tidak mengandung kata-kata yang menyinggung perasaan siswa	✓	✓	✓	✓	✓																			

Catatan : \* Beri tanda (V) bila tidak sesuai dengan aspek validasi

Klaten, September 2015

Validator,

Kasih Puji Astuti, S.Pd

NIP. 19611114 199003 2 002

IR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-006
	No. Revisi	0
SKORAN	Halaman	1 dari 2
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

### PEDOMAN PENSKORAN

Nomor Soal	Kunci/Kriteria Jawaban	Skor
1.	B.Tidak Larut dalam air	20
2.	A.Dampening	20
3.	A.Amilopektin	20
4.	C.Protein Tinggi	20
5.	C.Bihun	20
	Skor maksimum	100
1.	a. Tepung terigu protein tinggi ( <i>hard flour</i> ) yaitu tepung yang mengandung kada protein tinggi antara 11% -13% dan digunakan untuk, membuat pasta, mie serta produk roti (bread)	20
2.	b. Tepung terigu protein sedang ( <i>medium flour</i> ) mengandung kadar protein sekitar 8%-10% dan digunakan untuk membuat cake dan kue tradisioanal	20
3.	c. Tepung terigu protein rendah ( <i>soft flour</i> ) mengandung kadar protein sekitar 6% - 8%. Dan digunakan untuk membuat cookies dan biscuit.	20
4.	a. Tidak mengandung jenis tepung lain. b. Tidak apek c. tidak berjamur d. tidak berulat e. tidak berserangga	20
5.	a. Warna beras keputih-putihan dan sedikit mengkilat b. Butiran-butiran beras tampak utuh atau tidak banyak yang patah. c. Beras tidak mengeluarkan bau yang tidak wajar, seperti bau apek dan bau karung. d. Beras tampak bersih dari berbagai kotoran, seperti debu, ulat atau kutu beras, dan pasir	20
6.	a. Merebus Mertebus dengan banyak air, merebus dengan banyak air dengan perbandingan 1:4 sampai 1:6 dan tergantung dari macam berasnya, misalnya beras baru dengan perbanndingan 1:4 dan beras lama dengan perbandingan 1:6 maka hasilnya bubur. Untuk menambah rasa biasanya ditambahkan garam, daun pandan atau daun salam.  b. Memasak dengan rice cooker Memasak dengan rice cooker dirasa lebih mudah. Cara nya dengan mencuci beras lalu tambahkan air (perbandingan 1:2) lalu pencet	20

IR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-006
	No. Revisi	0
SKORAN	Halaman	2 dari 2
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

	<p>tombol cook tunggu hingga matang.</p> <p>c. Mengukus Memasak nasi dengan menggunakan uap air mendidih. Alat yang digunakan untuk memasak nasi adalah dandang, kukusan atau soblok dan risopan.</p> <p>d. Mengetim Memasak beras dengan menggunakan 2 panci. Panci pertama diberi air dan ukurannya lebih besar dari pada panci kedua. Selanjutnya panci kedua yang kecil diberi beras dan di beri air. Dengan mengetim dapat diperoleh nasi yang lunak dan bergizi tinggi karena tidak ada zat yang hilang.</p> <p>e. Mengaron Memasak beras dengan cara pertama beras dicuci lalu dikukus selama 30 menit. Setelah 30 menit beras diangkat dari kompor dan disiram dengan air mendidih. Setelah itu didiamkan lagi selama 30 ó 45 menit kemudian dikukus hingga matang.</p>	
	Skor Maksimum	100

FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-004
	Status Revisi	0
JANGKUAN MINGGU EFEKTIF	Halaman	1 dari 1
	Tanggal Terbit	1 Juli 2015

## SEMESTER GASAL 2015 / 2016

### KELAS XI

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Juli	5	4	1
2.	Agustus	4	0	4
3.	September	4	1	3
4.	Oktober	5	1	4
5.	November	4	0	4
6.	Desembet	5	3	2
	<b>Jumlah</b>			<b>18</b>

## SEMESTER GENAP 2015 / 2016

### KELAS XI

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Januari	4	0	4
2.	Februari	4	1	3
3.	Maret	5	0	4
4.	April	4	2	2
5.	Mei	4	1	3
6.	Juni	5	3	2
	<b>Jumlah</b>			<b>18</b>

JILIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
	Status Revisi	0
TAHUNAN	Halaman	1 dari 2
	Tanggal Terbit	1 Juli 2015

## PROGRAM TAHUNAN

**MATA PELAJARAN : Tata Hidang**

**KELAS : XI Boga 2**

**TAHUN PELAJARAN : 2015/2016**

DISUSUN OLEH :

**N A M A : Hanesti Shofiana Rahmawati**

**N I M : 12511241045**

**SMK NEGERI 3 KLATEN  
2015**

JILIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-005
	Status Revisi	0
TAHUNAN	Halaman	2 dari 2
	Tanggal Terbit	1 Juli 2015

### PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : PMB  
 SATUAN PENDIDIKAN : SMK 3 Klaten  
 KELAS : X Bo 2  
 TAHUN PELAJARAN : 2015

SEMESTER	❖ KOMPETENSI INTI ❖ KOMPETENSI DASAR	JUMLAH JAM PELAJARAN		KET.
		TM	PS	
I	Pembelajaran Semester Gasal			
	1. Pencanaan Menu	3	3	
	2. Peralatan	3	3	
	3. Pramusaji	3	3	
	<b>JUMLAH</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	
II	Pelajaran Semester Genap			
	1. Napkin Folding	3	3	
	2. Table set up	3	3	
	3. Pelayanan	3	3	
	<b>JUMLAH</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	
	<b>JUMLAH TOTAL</b>	<b>36</b>		

Klaten, September 2015

Mengetahui,  
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Martini, S.Pd., M.Pd  
NIP. 19640324199003200\$

Kasih Puji Astuti, S.Pd  
NIP.19611114 199003 2 002

LIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
	Status Revisi	0
SEMESTER	Halaman	1 dari 9
	Tanggal Terbit	1 Juli 2015

## PROGRAM SEMESTER

**MATA PELAJARAN** : TATA HIDANG  
**KELAS** : XI JB 2  
**SEMESTER** : GASAL  
**TAHUN PELAJARAN** : 2015/2016

DISUSUN OLEH :

**N A M A** : HANESTI SHOFIANA RAHMAWATI

**N I M** : 12511241045

**SMK NEGERI 3 KLATEN**  
**2015**

<b>LIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
	Status Revisi	0
<b>SEMESTER</b>	Halaman	2 dari 9
	Tanggal Terbit	1 Juli 2015

### PERHITUNGAN MINGGU DAN JUMLAH JAM EFEKTIF

Mata Pelajaran : TATA HIDANG  
 Kelas : XI BOG 2  
 Semester : GASAL  
 Tahun Pelajaran : 2015/2016  
 Mengajar per minggu : 6 jam pelajaran

Hari	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
Jam Ke	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas	Kelas
1						
2						
3						
4						
5						
6				XI BOG 2		
7				XI BOG 2		
8				XI BOG 2		
9				XI BOG 2		
10				XI BOG 2		
11				XI BOG 2		

Keterangan:

.....  
 .....

No.	Nama Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif
1.	Juli	5	4	1
2.	Agustus	4	0	4
3.	September	4	1	3
4.	Oktober	5	1	4
5.	November	4	0	4
6.	Desembet	5	3	2
	<b>Jumlah</b>	<b>27</b>	<b>9</b>	<b>18</b>

LIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
	Status Revisi	0
SEMESTER	Halaman	3 dari 9
	Tanggal Terbit	1 Juli 2015

**Rincian** : Jumlah jam pembelajaran yang efektif untuk pelajaran

.....

(6 Jam per Minggu) adalah :

**18 Minggu x 6 Jam Pelajaran = 108 Jam Pelajaran**

Digunakan untuk :

Pembelajaran/Materi Pokok			6 Jam Pelajaran
Materi 1 Perencanaan Menu	Teori	3 jam	
	Praktek	3 jam	
Materi 2 Peralatan Makan dan Minum (alat hidang serta lenan)	Teori	3 jam	
	Praktek	3 jam	
Materi 3 Pramusaji	Teori	3 jam	
	Praktek	3 jam	
Ulangan Harian			4 Jam Pelajaran
Ulangan Umum			4 Jam Pelajaran
Cadangan			4 Jam Pelajaran
<b>Jumlah</b>			<b>12 Jam Pelajaran</b>

Klaten, September 2015

Memeriksa dan Menyetujui:  
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Martini, S.Pd, M.Pd  
NIP. 19640324199003200\$

Kasih Puji Astuti, S.Pd  
NIP. 19611114 199003 2 002

LIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
	Status Revisi	0
SEMESTER	Halaman	4 dari 9
	Tanggal Terbit	1 Juli 2015

### PROGRAM SEMESTER

MATA PELAJARAN : Tata Hidang  
 SATUAN PENDIDIKAN : SMK NEGERI 3 KLATEN  
 KELAS : XI Boga 2  
 SEMESTER : Gasal  
 TAHUN PELAJARAN : 2015/2016

No	Kompetensi Dasar Kompetensi Inti	Alokasi Waktu		KET
		TM	PS	
1.	Perencanaan Menu			
	Kompetensi inti			
	1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya			
	2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive, dan produktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.			
	3. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuanfaktual, konseptual,procedural dan metakognitif berdasar rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah			
	4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif, kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.			
	Kompetensi Dasar			
	2.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman seluk beluk Masakan Indonesia dan mampu menjaga, melestarikan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya			
	2.2 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi			
	2.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin,			

LIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
	Status Revisi	0
SEMESTER	Halaman	5 dari 9
	Tanggal Terbit	1 Juli 2015

tanggungjawab, peduli, santun, ramahlingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan			
2.4 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi			
<b>Kompetensi Inti</b>			
1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya			
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive, dan produktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.			
3. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuanfaktual, konseptual,procedural dan metakognitif berdasar rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah			
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif, kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.			
<b>Kompetensi Dasar</b>			
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman seluk beluk Masakan Indonesia dan mampu menjaga, melestarikan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			
2.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran. Pelayanan Makanan dan Minuman.			
2.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramahlingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan			
2.4 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi			

LIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
	Status Revisi	0
SEMESTER	Halaman	6 dari 9
	Tanggal Terbit	1 Juli 2015

	3.1 Mendeskripsikan rancangan menu			
	4.2 Menilai rancangan menu			
2.	<b>Lipatan Serbet (Napkin Folding)</b>			
	<b>Kompetesi inti</b>			
	1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya			
	2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive, dan produktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia			
	3. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuanfaktual, konseptual,procedural dan metakognitif berdasar rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah			
	4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif, kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.			
	<b>Kompetensi Dasar</b>			
	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman seluk beluk Masakan Indonesia dan mampu menjaga, melestarikan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			
	2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran. Pelayanan Makanan dan Minuman.			
	2.2 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi			
	3.3 Membedakan Lipatan Serbet (Napkin Folding)			
	4.3 Membuat lipatan serbet (Napkin Folding)			
3.	Petugas pelayanan makanan dan minuman			
	<b>Kompetensi Inti</b>			
	1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya			
	2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah,			

LIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
	Status Revisi	0
SEMESTER	Halaman	7 dari 9
	Tanggal Terbit	1 Juli 2015

	lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai , responsive, dan produktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia			
	3. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuanfaktual, konseptual,procedural dan metakognitif berdasar rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah			
	4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif, kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.			
	<b>Kompetensi Dasar</b>			
	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman seluk beluk Masakan Indonesia dan mampu menjaga, melestarikan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			
	2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran. Pelayanan Makanan dan Minuman.			
	2.2 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional.			
	2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dalam toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja.			
	3.4 Menjelaskan jenis, karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum.			
	4.4 Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan			
4.	<b>Table Set Up</b>			
	<b>Kompetensi Inti</b>			
	1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya			
	2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai , responsive, dan produktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi			

LIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
	Status Revisi	0
SEMESTER	Halaman	8 dari 9
	Tanggal Terbit	1 Juli 2015

	atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia			
	3. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuanfaktual, konseptual,procedural dan metakognitif berdasar rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah			
	4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif, kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.			
	<b>Kometensi Dasar</b>			
	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman seluk beluk Masakan Indonesia dan mampu menjaga, melestarikan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			
	2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran. Pelayanan Makanan dan Minuman.			
	2.2 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional.			
	2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dalam toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja.			
	3.5 Menata Meja (Table set up) dan meja persediaan (side board)			
	4.5 Menata Meja(table set up) dan meja persediaan (side board)			
5.	Pelayanan Makanan dan Minuman direstoran			
	<b>Kompetensi Inti</b>			
	1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya			
	2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai , responsive, dan produktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan			

LIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
	Status Revisi	0
SEMESTER	Halaman	9 dari 9
	Tanggal Terbit	1 Juli 2015

	social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia			
	3. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuanfaktual, konseptual,procedural dan metakognitif berdasar rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah			
	4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif, kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.			
	<b>Kompetensi Dasar</b>			
	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pemahaman seluk beluk Masakan Indonesia dan mampu menjaga, melestarikan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.			
	2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran. Pelayanan Makanan dan Minuman.			
	2.2 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional.			
	2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dalam toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja.			
	3.6. Menentukan pelayanan makanan dan minuman di restoran			
	4.6 Melayani Makan dan Minum Di restoran			

Klaten, September 2015

Mengetahui,  
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Martini, S.Pd, M.Pd  
NIP. 19640324 199003 2 002

Kasih Puji Astuti, S.Pd  
NIP. 19611114 199003 2 002

<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
	No. Revisi	0
<b>KISI-KISI SOAL</b>	Halaman	1 dari 4
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

### KISI-KISI SOAL

Satuan Pendidikan : SMK

Tahun ajaran : 2015

Jenis ulangan : Pilihan ganda dan uraian

Kelas/semester : X Bo2

Mata Pelajaran : Tata Hidang

No	Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	No. Soal	Bentuk Soal			
						PG	Uraian Singkat	Uraian	Bentuk lain
1	Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,	Mendiskripsikan peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan	Peralatan makan dan minum srta lenan	Siswa dapat menyebutkan peralatan yang termasuk china ware	1	✓			

<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
	No. Revisi	0
<b>KISI-KISI SOAL</b>	Halaman	2 dari 4
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

	kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah								
				Siswa mampu menyebutkan peralatan jenis glass ware	2	✓			
				Siswa mampu menunjukkan fungsi dari serving spoon	3	✓			
				Siswa dapat menunjukkan fungsi dari arm towel	4	✓			

<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
	No. Revisi	0
<b>KISI-KISI SOAL</b>	Halaman	3 dari 4
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

				Siswa dapat menyebutkan fungsi molton	5	✓			
				Siswa mampu menjelaskan pengertian glass ware dan menyebutkan contohnya				✓	
				Siswa mampu menyebutkan fungsi dari molton				✓	
				Siswa dapat menyebutkan alat yang termasuk table assesoris				✓	

<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-001
	No. Revisi	0
<b>KISI-KISI SOAL</b>	Halaman	4 dari 4
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

				Siswa dapat menyebutkan fungsi dari 5 macam alat				✓	
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

Klaten, September 2015

Mahasiswa Praktikan,

Hanesti Shofianan Rahmawati

NIM. 12511241045

LIR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-002
	No. Revisi	0
ENILAIAN	Halaman	1 dari 2
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

## INSTRUMEN PENILAIAN

### IDENTITAS

---

---

#### PETUNJUK :

- A. Pilihlah salah satu jawaban dibawah ini dengan tepat.
- B. Menjawab pertanyaan dengan jawaban yang tepat dan jelas.

---

#### RUMUSAN SOAL

##### A. Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan memilih salah satu pilihan dengan benar.

1. Tea pot termasuk dalam jenis peralatan  
  - a. Glass ware
  - b. China ware
  - c. Hallow ware
  - d. Silver ware
  - e. cutlery
2. Yang termasuk dalam jenis peralatan glass ware yaitu..  
  - a. Collin glass, saucer, red wine glass, tulip champagne glass
  - b. Brandy snifter, red wine glass, cocktail glass, butter spreader.
  - c. White wine glass, red wine glass,tea cup, ice cream glass.
  - d. Water goblet, tulip champagne, red wine glass, white wine glass.
  - e. Red wine glass, glass juice, astray, ice cream glass.
3. Alat yang biasa digunakan untuk mengambil makanan yaitu  
  - a. Serving spoon and serving fork
  - b. Dinner spoon and dinner fork
  - c. Dessert spoon and dessert fork
  - d. Soup spoon and serving plate
4. Kain yang biasa digunakan oleh waiters untuk kelengkapan uniform dan menahan panas makanan yaitu  
  - a. Tray cloth
  - b. Skirting
  - c. Arm towel
  - d. Dush towel

LIR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-002
	No. Revisi	0
EVALUASI	Halaman	2 dari 2
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

5. Fungsi dari molton yaitu
  - a. Untuk menghias meja agar kelihatan lebih indah
  - b. Untuk mengelap cairan yang tumpah diatas meja.
  - c. Untuk isyarat atau tanda tamu kepada pramusaji
  - d. Untuk menyerap cairan yang tumpah diatas permukaan meja.

**B. Jelaskan pertanyaan dibawa ini dengan banar!**

1. Jelaskan pengertian glass ware dan berikan 3 contoh!
2. Jelaskan 4 fungsi molton dalam tata hidang!
3. Sebutkan 5 benda yang termasuk table assecoris!
4. Kelompokkan alat ó alat berikut ini dan buatlah tabel
  - a. Tea pot
  - b. Goblet glass
  - c. Water pitcher
  - d. Dinner plate
  - e. B&B plate
  - f. Dinner spoon
  - g. Butter spreader
  - h. Coffee cup
  - i. Brandy snifter
  - j. Sugar bowl



5. Jelaskan fungsi alat ó alat berikut ini
  - a. Soup cup
  - b. Dessert plate
  - c. Milk jug
  - d. Juice glass
  - e. Serving spoon\*







Your complimentary use period has ended.  
Thank you for using PDF Complete.

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-003
	No. Revisi	0
VALIDASI SOAL PILIHAN GANDA	Halaman	3 dari 3
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

C	BAHASA																					
14	Pilihan jawaban tidak mengulang kata/kelompok kata yang sama	✓	✓	✓	✓	✓																
15	Menggunakan bahasa yang sesuai dengan kaidah Bahasa Indonesia	✓	✓	✓	✓	✓																
16	Menggunakan bahasa yang komunikatif	✓	✓	✓	✓	✓																
17	Tidak menggunakan bahasa yang berlaku setempat	✓	✓	✓	✓	✓																

Catatan : \* Beri tanda (V) bila tidak sesuai dengan aspek validasi

Klaten, September 2015

Validator,

Kasih Puji Astuti, S.Pd  
NIP.1961114 199003 2 002



<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-004
	No. Revisi	0
<b>VALIDASI SOAL URAIAN</b>	Halaman	2 dari 2
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

No	Aspek Validasi	Nomor Soal*																							
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	....
8	Gambar, grafik, tabel, diagram dan sejenisnya disajikan dengan jelas dan berfungsi	✓	✓	✓	✓	✓																			
C	BAHASA																								
9	Rumusan kalimat soal komunikatif	✓	✓	✓	✓	✓																			
10	Butir soal menggunakan Bahasa Indonesia yang baik dan benar	✓	✓	✓	✓	✓																			
11	Rumusan soal tidak menggunakan kata-kata/kalimat yang menimbulkan penafsiran ganda atau salah pengertian	✓	✓	✓	✓	✓																			
12	Tidak menggunakan bahasa yang berlaku setempat	✓	✓	✓	✓	✓																			
13	Rumusan soal tidak mengandung kata-kata yang menyinggung perasaan siswa	✓	✓	✓	✓	✓																			

Catatan : \* Beri tanda (V) bila tidak sesuai dengan aspek validasi

Klaten, September 2015

Validator,

Kasih Puji Astuti, S.Pd

NIP. 19611114 199003 2 002

IR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-006
	No. Revisi	0
SKORAN	Halaman	1 dari 2
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

### PEDOMAN PENSKORAN

Nomor Soal	Kunci/Kriteria Jawaban	Skor
1.	B.China Ware	20
2.	D. Water goblet, tulip champagne, red wine glass, white wine glass.	20
3.	A.Serving fork dan Serving Spoon	20
4.	C.Arm Towel	20
5.	D.Untuk menyerap cairan yang tumpah diatas meja	20
	Skor maksimum	100
1.	Glassware adalah perabot atau alat tata hidang yang bahan dasar nya terbuat dari gelas. Contohnya : watter pitcher, goblet glass, champagne glass, ice cream glass	20
2.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Untuk melindungi permukaan meja makan agar tidak cepat rusak oleh benda ó benda panas yang diletakan.</li> <li>b. Untuk meredam bunyi pada saat benda ó benda berat diletakan diatasnya, seperti tea pot, tea cup dan lain ó lain.</li> <li>c. Untuk menahan table cloth supaya tidak mudah meleset.</li> <li>d. Untuk menyerap cairan yang tidak sengaja tumpah diatas meja</li> </ul>	20
3.	Astray, salt and paper shaker, table number, flower vase, candle holder/candle labra.	20
4.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Tea pot : china ware</li> <li>b. Goblet glass : glass ware</li> <li>c. Water pitcher : glass ware</li> <li>d. Dinner plate : china ware</li> <li>e. B&amp;B plate : china ware</li> <li>f. Dinner spoon : silver ware</li> <li>g. Butter spreader : silver ware</li> <li>h. Coffee cup : china ware</li> <li>i. Brandy snifter : glass ware</li> </ul>	20

IR	Kode Dok.	WK1/PIP/FO-006
	No. Revisi	0
SKORAN	Halaman	2 dari 2
	Tanggal Berlaku	1 Juli 2015

	j. Sugar bowl: china ware.	
5.	a. Soup cup : untuk menyajikan sajian soup b. Dessert plate : untuk menyajikan appetizer dan dessert c. Milk jug : untuk menempatkan susu atau creamer d. Juice glass : untuk menyajikan minuman berupa juice e. Serving spoon : untuk menyajikan makanan	
	Skor Maksimum	100