

**LAPORAN KEGIATAN INDIVIDU  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)  
DI SMK NEGERI 3 KLATEN  
Jl. Merbabu No. 11 Klaten**



**Disusun Oleh :  
Lisari Nuryuneni  
12511244034**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA BUSANA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2015**

## LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Klaten :

Nama : Lisari Nuryuneni  
NIM : 12511244034  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana  
Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Klaten mulai 10 Agustus 2015 sampai 14 September 2015. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Mengetahui,

Dosen Pembimbing PPL,

Guru Pembimbing,

Sutriyati Purwanti M.Si

NIP. 196112216 198803 2 001

Sri Hariyati, S. Pd

NIP. 19570929 198503 2 009

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 14 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 satu bulan, pada tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 14 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. Sutriyati Purwanti M.Sis selaku Dosen Pembimbing Lapangan PPL, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PPL.
3. Sri Haryati S, Pd. selaku guru pembimbing PPL, Terimakasih atas bimbingannya selama pelaksanaan PPL di SMK Negeri 3 Klaten.
4. Ir. Widiyasworo Hayati, M.Pd selaku koordinator PPL SMK Negeri 3 Klaten.
5. Teman-teman PPL SMK Negeri 3 Klaten, terimakasih atas kerjasamanya selama ini.
6. Semua bapak dan Ibu guru serta karyawan SMK Negeri 3 Klaten yang telah menerima kami dengan baik
7. Kedua Orang tua, 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
8. 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.

Klaten, 14 September 2015

Penulis

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Lisari', enclosed within a light purple rectangular border.

Lisari Nuryuneni

NIM. 12511244034

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. Perumusan Program dan Rencana 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>	<b>25</b>
<b>LAMPIRAN – LAMPIRAN</b>	

**LAPORAN KEGIATAN INDIVIDU PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN  
DI SMK N 3 KLATEN**

**Oleh:  
Lisari Nuryuneni  
12511244034**

**ABSTRAK**

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 14 September 2015. Kegiatan PPL bertujuan untuk memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran dan manajerial di sekolah atau lembaga, dan dalam rangka melatih serta mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan, melatih mahasiswa dalam menerapkan dan mengaplikasikan pengetahuan serta kemampuannya dengan ilmu yang diperoleh selama pembelajaran di kampus.

Sebelum pelaksanaan PPL, mahasiswa telah melakukan kegiatan sosialisasi antara lain pra-PPL melalui mata kuliah *micro teaching* dan observasi di sekolah baik observasi proses pembelajaran di kelas maupun observasi lingkungan sekolah. 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 4 kali proses pembelajaran di kelas X, dan XI. Sebelum praktik mengajar, praktikan harus membuat persiapan mengajar, seperti Program Semester, Silabus dan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) serta mempelajari materi yang akan diajarkan kepada siswa dalam proses pembelajaran. Selain melakukan kegiatan PPL, praktikan juga melakukan kegiatan lain yang berhubungan dengan jurusan pendidikan teknik boga yang masih berkaitan erat dengan peningkatan mutu pembelajaran baik yang dilakukan oleh praktikan maupun diluar k,legiatan yang dilakukan oleh praktikan.

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

## **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, silabus, dll. Untuk membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran perlu diadakannya observasi kelas dan konsultasi kepada guru pembimbing. Semua itu untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

## **A. Analisis Situasi**

### **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.



**2. Visi SMK N 3 Klaten**

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 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 (7x7) m<sup>2</sup>
- 2) Ruang Waka : luas (7x8) m<sup>2</sup>
- 3) Ruang Tata Usaha : luas (10x8) m<sup>2</sup>
- 4) Ruang Guru : luas (18x7) m<sup>2</sup>
- 5) Ruang OSIS : luas (7x3) m<sup>2</sup>
- 6) Ruang Teori : luas (8x9) m<sup>2</sup>
- 7) Ruang Lab. Bahasa : luas (10x12) m<sup>2</sup>
- 8) Ruang Lab. Komputer : luas (8x9) m<sup>2</sup>
- 9) Ruang Lab. IPA : luas (9x12) m<sup>2</sup>
- 10) Ruang : luas SAS (8x9) m<sup>2</sup>
- 11) Gardu Satpam : luas (2x3) m<sup>2</sup>
- 12) Menara Air : luas (4x4) m<sup>2</sup>
- 13) 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 laboratorium di SMK N 3 Klaten adalah sebagai berikut :

  - a) Ruang Laboratorium Keahlian Perhotelan
    - (1) Ruang Laundry dengan luas (18x9) m<sup>2</sup>
  - 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
  - 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
  - d) Gudang Busana
  - e) Ruang Keahlian Tata Kecantikan (360 m<sup>2</sup>)
    - (1) Ruang praktik kecantikan kulit dan instruktur
- 19) Ruang praktik kecantikan rambut, gudang dan ruang fas 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.

## **5. Potensi Siswa, Guru dan 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 :

a. Pramuka

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.

Tempat ibadah berupa 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 di ruang 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.

## **12. Tempat Ibadah**

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 4 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 Ruang Dapur 1 dan dilakukan pada tanggal 10 Maret 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.
4. Melaksanakan praktik mengajar terbimbing, artinya bahwa bimbingan dilaksanakan pada kelas dengan materi berbeda. Praktik mengajar di kelas dilakukan minimal 4 kali tatap muka 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 8 orang. Pelaksanaan kegiatan PPL di SMK N 3 Klaten diampu oleh 2 dosen pembimbing PPL yaitu Dr. Emy Budiastuti untuk program studi pendidikan teknik busana dan Sutriyati Purwaanti, M.Si. untuk program studi pendidikan teknik boga. 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*.



## **b. Pembekalan**

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY, dilaksanakan dalam bentuk PPL yang dilaksanakan di gedung KPLT lantai 3 tanggal 5 Agustus 2015 oleh Dosen Pembimbing TIM PPL UNY. Dalam kegiatan pembekalan, Pembicara memberikan arahan kepada mahasiswa mengenai hal-hal yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan PPL. Pembicara 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 10 Maret 2015 di Ruang dapur 2. 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 untuk diaplikasikan 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 memberikan 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 X Jasa Boga1. 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 macam-macam potongan nabati dan hewani, macam-macam garnish, serta cara membuat garnish. Selain itu untuk mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia, mahasiswa diberikan materi macam-macam salad Indonesia dan cara mengolah salad Indonesia.

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 14 September 2015. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar di kelas X Jasa Boga 1 dengan alokasi waktu sebanyak 21 jam dengan 3 kali pertemuan. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan.

No	Tanggal	Kelas yang diampu	Jam pelajaran ke-	Kegiatan
1.	24 Agustus 2015	X Jasa Boga 1	5-12	Perkenalan, pengertian pengertian Potongan bahan makanan nabati dan hewani, macam-macam potngan bahan makanan nabati dan hewani. Evaluasi. Metode: Discovery Learning
2.	27 Agustus 2015	XI Jasa Boga 3	5-12	Mempelajari materi tentang pengertian salad Indonesia dan Praktik membuat salad Indonesia  Metode : STAD
3.	31 Agustus 2014	X Jasa Boga 1	5-12	Membuat macam-macam potongan bahan makanan nabati dan hewani. (Praktik)  Metode : STAD
4.	7 September 2015	XI Jasa Boga 1	5-12	Mempelajari materi tentang garnish dan praktik membuat garnish Metode: STAD

Dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran, metode yang digunakan adalah ceramah, latihan soal, diskusi, STAD dan tanya jawab. Masukan yang sering diberikan oleh guru pembimbing berkaitan dengan penyampaian materi dan pengaturan waktu.

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:
- 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 *Contekstual Teaching Learning* (CTL). Pendekatan metode ini bertujuan untuk menggali pengetahuan siswa pada kehidupan sehari-hari yang sering ditemui oleh siswa, sehingga akan memberikan kompetensi kepada siswa dalam menghadapi permasalahan yang sesuai dengan materi yang diajarkan, penggunaan pendekatan ini juga dimaksudkan untuk menambah keaktifan siswa di dalam kelas. 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 X adalah White Board, handout, jobsheet, papan tempel dan *powerpoint* pada pelajaran Boga Dasar. Kelas XI menggunakan media white board, handout, jobsheet dan power point pada pelajaran pengolahan dan penyajian masakan Indonesia.

**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.

**e. Penyusunan Laporan**

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 UPPL yang diwakilkan pada DPL PPL masing-masing.

**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 24 Agustus 2015 sampai dengan 7 September 2013. Praktikan telah mengajar sebanyak 4 kali. Jadwal mengajar praktikan sebanyak 21 jam pelajaran dengan 3 kali pertemuan di kelas X JB 1, 7 jam dengan 1 pertemuan di kelas XI JB

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 Restoran

Prihastuti Ekawatiningsih, dkk 2008. Restoran Jilid 1. Direktorat Pendidikan sekolah menengah kejuruan, direktorat jenderal manajemen pendidikan dasar dan menengah, Departemen Pendidikan Nasional: 2 Jakarta.

3. Yahya Hastuti. 2014. Kreasi Garnis Unik dan Cantik. Jakarta: Dunia Kreasi.

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 pembimbing, praktikan mendapatkan arahan tentang cara melaksanakan kegiatan pembelajaran agar sesuai dengan RPP. Praktikan juga berkonsultasi mengenai metode pembelajaran 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 24 Agustus – 7 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 mengajar di kelas. 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 jurnal, 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 :
  - 1) Melakukan 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 2015 dimulai tanggal 10 Agustus sampai dengan 14 September 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 Boga dasar kelas X JB 1 dan Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia (M2I) kelas XI 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 terbimbing yang dilaksanakan selama 1bulan (dari tanggal 10 Agustus sampai 14 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 professional.
- 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.

## B. SARAN

Berdasarkan pengalaman selama kegiatan 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 dirawat 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 KKNPPL 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.

### 3. Bagi Universitas

- a) Pembekalan dari PP PPL 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) Pihak PP PPL sebagai lembaga koordinator PPL yang menangani secara langsung kegiatan KKN-PPL diharapkan mampu melakukan sosialisasi secara efektif dan terperinci, sehingga program-program dapat berjalan sesuai dengan harapan.

## DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Endang Mulyatiningsih. 2013. *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- PP PPL. 2013. *Panduan PPL/MAGANG III 2014*. Yogyakarta : PP PPL Universitas Negeri Yogyakarta
- PP PPL. 2013. *Materi Pembekalan PPL 2014*. Yogyakarta : PP PPL Universitas Negeri Yogyakarta

# LAMPIRAN



## F 01

## Individu Mahasiswa

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

No	Program/Kegiatan	Jumlah Jam per Minggu												Jumlah Jam	
								Agustus				September			
								1	2	3	4	1	2		3
1.	Observasi														
2.	Penyerahan PPL							1							1
3.	Persiapan basecamp							1							1
4.	PembuatanAdministrasi							7	4						11
5.	Pembuatan RPP							9	1		3				13
6.	Konsultasidengan GuruPembimbing							3	6	4	1	4			18
7.	Persiapan Materi								2	3	2				7
8.	Persiapan media pembelajaran								9	2	3				14
9.	Pelaksanaanmengajar di kelas									13	7	7			27
10.	Evaluasidengan guru pembimbing									1	1	1			3
11.	Koreksitugas									2	1	1			4
12.	Rekap nilai tugas											1			1
13.	Rekapnilaitugaspraktik									1		2			3
14.	PembuatanLaporan PPL individu											6			6
15.	Membuat resep dan daftar belanja								4						4
15.	Pendampingan pengajian							2							2
16.	Upacara							1	1		1	1			4
17.	Kerjabaktimembersihkansekolah								3						3
18.	Diskusi dengan teman sejawat							4							4
19.	Lomba memperingati HAORNAS											7			7
Jumlah															133



Universitas Negeri Yogyakarta

## MATRIKSPELAKSANAAN PPL INDIVIDU UNY TAHUN 2015

F 01

Individu  
Mahasiswa

Mengetahui,  
Kepala sekolah  
SMK Negeri 3 Klaten

Dosen Pembimbing Lapangan

Yang membuat

Sri Hariyati, S. Pd  
NIP. 19570929 198503 2 009

Lisari Nuryuneni  
NIM. 12511244034

Martini, S.Pd.,M.Pd  
NIP. 19640324 199003 1 004





**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL**  
**TAHUN 2015**

**FO2**

**Untuk Mahasiswa**

Universitas Negeri Yogyakarta

**NAMA SEKOLAH** : SMK Negeri 3 Klaten

**ALAMAT SEKOLAH** : Jl. Merbabu No. 11 Klaten

**GURU PEMBIMBING** : Sri Hariyati, S. Pd

**NAMA MAHASISWA** : Lisari Nuryuneni

**NO. MAHASISWA** : 12511244034

**FAK/ JUR/ PRODI** : FT/ PTBB/ PT. Boga

**DOSEN PEMBIMBING** : Sutriyati Purwanti M,Si

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 10 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"><li>Penyerahan mahasiswa PPL di SMK N 3 Klaten</li><li>Merapikan basecamp</li><li>Konsultasi dengan guru pembimbing</li><li>Diskusi dengan teman dalam membuat RPP</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Peraturan PPL di SMK Negeri 3 Klaten</li><li>Basecamp berada disamping ruang sidang dan basecamp siap untuk digunakn sebagai ruang kerja.</li><li>Konsultasimatapelajaran yang akandiampu, silabus, format RPP danperangkatpembelajaran</li><li>Diskusi tentang format RPP</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2.	Selasa, 11 Agustus	<ul style="list-style-type: none"><li>Konsultasidengan guru</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Konsultasicarapembuatan RPP</li></ul>	Tidak ada hambatan	

	2015	<p>pembimbing RPP, Silabus, perangkat pembelajaran</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menyusun RPP teori dan praktek Potongan bahan makanan</li> </ul>	<p>dan metode pembelajaran.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat RPP teori potongan bahan makanan dan praktek potongan bahan makanan</li> </ul>	dalam kegiatan ini	
3.	Rabu, 12 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai RPP dan administrasi guru</li> <li>Melanjutkan membuat RPP praktek potongan bahan makanan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Konsultasi tentang pembuatan administrasi guru dengan guru pembimbing.</li> <li>Melanjutkan RPP praktek potongan bahan makanan</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4.	Kamis, 13 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>Konsultasi dengan guru pembimbing</li> <li>Membuat administrasi guru</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Konsultasi dengan guru pembimbing</li> <li>Membuat administrasi guru jurnal, penilaian.</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5.	Jumat, 14 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>Upacara hari pramuka</li> <li>Melanjutkan membuat administrasi guru</li> <li>Mengikuti pengajian bulanan setiap jum'at kliwon di mushola SMK N 3 Klaten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Upacara hari pramuka yang diikuti oleh semua siswa dan karyawan di lapangan SMK N 3 Klaten. Siswa dan karyawan menggunakan baju pramuka.</li> <li>Melanjutkan melengkapi administrasi guru</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

			<ul style="list-style-type: none"><li>• Pengajian yang diikuti oleh seluruh guru SMK N 3 Klaten di mushola sekolah.</li></ul>		
--	--	--	---	--	--

Mengetahui,  
Dosen Pembimbing Lapangan



Sutriyati Purwanti M, Si  
NIP. 196112216 198803 2 001

Guru Pembimbing



Sri Hariyati, S. Pd  
NIP. 19570929 198503 2 009

Mahasiswa



Lisari Nuryuneni  
NIM. 12511244034



**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL**  
**TAHUN 2015**

**FO2**

**Untuk Mahasiswa**

Universitas Negeri Yogyakarta

**NAMA SEKOLAH** : SMK Negeri 3 Klaten

**ALAMAT SEKOLAH** : Jl. Merbabu No. 11 Klaten

**GURU PEMBIMBING** : Sri Hariyati S. Pd

**NAMA MAHASISWA** : Lisari Nuryuneni

**NO. MAHASISWA** : 12511244034

**FAK/ JUR/ PRODI** : FT/ PTBB/ PT. Boga

**DOSEN PEMBIMBING** : Sutriyati Purwanti M,Si

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 17 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"><li>• Upacara bendera HUT RI</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Upacara bendera dalam rangka memperingati Dirgahayu Republik Indonesia ke-70 di lapangan SMK N 3 Klaten</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2.	Selasa, 18 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kerja bakti membersihkan lingkungan sekolah</li><li>• Membuat hand out dan media pembelajaran</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Membersihkan seluruh lingkungan sekolah yang diikuti oleh seluruh siswa, guru dan karyawan.</li><li>• Membuat hand out potongan bahan makanan dan PPT potongan bahan makanan.</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

3.	Rabu, 19Agutus 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsultasidengan guru pembimbing</li> <li>• Melanjutkan membuat media</li> <li>• Mendampingi peserta karnaval</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsultasitentangperangkat pembelajaran administrasi dan RPP</li> <li>• Melanjutkan membuat media PPT</li> <li>• Mendampingi peserta karnaval dengan tema lurik klaten di Jl . Pemuda Klaten</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4.	Kamis, 20Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsultasi dengan guru pembimbing <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat resep salad Indonesia.</li> <li>• Membuat daftar belanja</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsultasi mengenai perangkat pembelajaran, administrasi pembelajaran, dan PPT potongan bahan makanan.</li> <li>• Konsultasi perangkat pembelajaran Mengolah dan Menyajikan Masakan Indonesia</li> <li>• Membuat resep urap, lotek, pecel, trancam, dan urapan</li> <li>• Membuat daftar belanja untuk praktek salad Indonesia</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5.	Jumat, 21Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsultasidengan guru pembimbing.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengkonsultasikan dan menyerahkan daftar belanja kepada guru pembimbing</li> </ul>		
6.	Sabtu, 22 Agustus 2015				
7.	Minggu, 23	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembuatan media pembelajaran</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat media untuk pembelajaran papan tempel potongan</li> </ul>	Tidak ada	

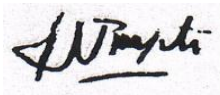
	Agustus 2015		bahan makanan	hambatan dalam kegiatan ini	
--	-----------------	--	---------------	-----------------------------------	--

Mengetahui,  
Dosen Pembimbing Lapangan



Sutriyati Purwanti M, Si  
NIP. 196112216 198803 2 001

Guru Pembimbing



Dra. Sri Suhariyanti  
NIP. 19570929 198503 2 009

Mahasiswa



Lisari Nuryuneni  
NIM. 12511244034



**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL**  
**TAHUN 2015**

**FO2**

**Untuk Mahasiswa**

Universitas Negeri Yogyakarta

**NAMA SEKOLAH** : SMK Negeri 3 Klaten

**ALAMAT SEKOLAH** : Jl. Merbabu No. 11 Klaten

**GURU PEMBIMBING** : Sri Haryati, S. Pd

**NAMA MAHASISWA** : Lisari Nuryuneni

**NO. MAHASISWA** : 12511244034

**FAK/ JUR/ PRODI** : FT/ PTBB/ PT. Boga

**DOSEN PEMBIMBING** : Sutriyati Purwanti M,Si

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 24 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"><li>Mengajar mata pelajaran Boga Dasar kelas X Jasa Boga 1</li><li>Membuat RPP</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Mengajar dengan materi potongan bahan makanan (nabati dan hewani) dikelas X JB 1. Hasilnya seluruh siswa nampak antusias dan diikuti oleh 35 siswa.</li><li>Membuat RPP praktek Salad Indonesia</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
	Selasa, 25 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"><li>Konsultasi dengan guru pembimbing</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Mencari bahan untuk pembelajaran dan membuat RPP</li> </ul>	<p>pembelajaran yang akan digunakan dan RPP praktek Salad Indonesia mata pelajaran mengolah dan menyajikan masakan Indonesia.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mencari bahan untuk materi mengajar dan revisi RPP</li> </ul>		
	Rabu, 26 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat Job sheet</li> <li>Membuat laporan PPL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat job sheet potongan sayuran yang terdiri dari 12 potongan sayuran</li> <li>Membuat laporan ppl yang terdiri dari laporan mingguan dan matriks</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
	Kamis, 27 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajar Mengolah dan Menyajikan Masakan Indonesia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajar masakan Indonesia dengan materi salad Indonesia yang terdiri dari urapan, gubahan, lotek, terancam, pecel. Seluruh siswa membuat hidangan tersebut sesuai dengan pembagian tugas.</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
	Jum'at, 28 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat rekap nilai praktik Mengolah dan Menyajikan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat rekap nilai hasil praktik, hasilnya siswa dengan nilai</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



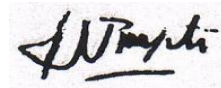
		Masakan Indonesia	terendah 84 dan nilai tertinggi 88,5		
--	--	-------------------	--------------------------------------	--	--

Mengetahui,  
Dosen Pembimbing Lapangan



Sutriyati Purwanti M.Si  
NIP. 196112216 198803 2 001

Guru Pembimbing



Sri Hariyati S. Pd  
NIP. 19570929 198503 2 009

Mahasiswa



Lisari Nuryuneni  
NIM. 12511244034



**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL  
TAHUN 2015**

**FO2**

**Untuk Mahasiswa**

Universitas Negeri Yogyakarta

**NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Klaten**

**ALAMAT SEKOLAH : Jl. Merbabu No. 11 Klaten**

**GURU PEMBIMBING : : Sri Haryati, S. Pd**

**NAMA MAHASISWA : Lisari Nuryuneni**

**NO. MAHASISWA : 12513244012**

**FAK/ JUR/ PRODI : FT/ PTBB/ PT. Boga**

**DOSEN PEMBIMBING : Sutriyati Purwanti M,Si**

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 31 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"><li>• Upacara apel</li><li>• Mengajar praktek boga dasar</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Apel mingguan dilapangan SMK N 3 Klaten</li><li>• Mengajar praktek boga dasar dengan materi potongan sayuran kelas X JB 1, hasilnya semua siswa membuat 15 potongan sayuran dan diikuti oleh 35 siswa</li></ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

2.	Selasa, 01September 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsultasi dengan guru pembimbing</li> <li>• Membuat RPP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsultasi RPP garnish</li> <li>• Membuat RPP garnish</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3.	Rabu, 02September 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bimbingan dengan dosen PPL</li> <li>• Membuat job sheet dan soal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bimbingan dengan dosen PPL Dr. Emy Budiastuti</li> <li>• Membuat job sheet garnish</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4.	Kamis, 03September 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat media pembelajaran PPT garnish</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat PPT garnish dan mencari materi pembelajaran dan video garnish.</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
5.	Jumat, 04September 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsultasi dengan guru pembimbing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai RPP dan media pembelajaran.</li> </ul>	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	

Mengetahui,  
Dosen Pembimbing Lapangan



Sutriyati Purwanti M, Si  
NIP. 196112216 198803 2 001

Guru Pembimbing



Sri Hariyati S. Pd  
NIP. 19570929 198503 2 009

Mahasiswa



Lisari Nuryuneni  
NIM. 12511244034



**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL**  
**TAHUN 2015**

**FO2**

**Untuk Mahasiswa**

Universitas Negeri Yogyakarta

**NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Klaten**

**NAMA MAHASISWA : Lisari Nuryuneni**

**ALAMAT SEKOLAH : Jl. Merbabu No. 11 Klaten**

**NO. MAHASISWA : 12513244012**

**GURU PEMBIMBING : : Sri Hariyati, S. Pd**

**FAK/ JUR/ PRODI : FT/ PTBB/ PT. Boga**

**DOSEN PEMBIMBING :**

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 7 September 2015	<ul style="list-style-type: none"><li>• Upacara apel</li><li>• Bimbingan denga dosen pembimbing</li><li>• Mengajar praktek boga dasar</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Apel mingguan dilapangan SMK N 3 Klaten</li><li>• Bimbingan dengan dosen pembimbing PPL</li><li>• Mengajar praktek boga dasar dengan materi garnish dengan jumlah siswa 33 orang, 1 orang izin sakit, satu orang tanpa keterangan.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tidak ada hambatan</li></ul>	
2.	Selasa, 8 September	<ul style="list-style-type: none"><li>• Memperingati Hari Olahraga</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Memperingati HAORNAS dengan</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tidak ada</li></ul>	

	2015	<p>Nasional</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Merekap nilai hasil pratek boga dasar</li> </ul>	<p>kegiatan upacara, senam, jalan santai, kemudian lomba. Hasilnya diikuti oleh seluruh guru, karyawan, seluruh siswa, dan mahasiswa PPL. Acara berlangsung meriah dan kondusif.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Merekap nilai hasil praktik boga dasar garnish</li> </ul>	hambatan	
3.	Rabu, 9 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan PPL</li> <li>• Bimbingan dengan guru pembimbing</li> <li>• Aa dengan pengurus OSIS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengerjakan laporan PPL yang terdiri dari lampiran-lampiran</li> <li>• Bimbingan dengan guru pembimbing dan melaporkan hasil rekap nilai.</li> <li>• Rapat dengan pengurus osis mengenai kegiatan malam pengukuhan. Yang diikuti seluruh anggota osis dan mahasiswa PPL di ruang teori.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tidak ada hambatan</li> </ul>	
4.	Kamis, 10	IZIN	IZIN	IZIN	

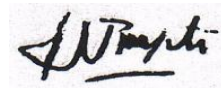
	September 2015				
5.	Jumat, 11 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bimbingan dengan guru pembimbing</li> <li>Melanjutkan membuat laporan PPL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bimbingan dengan guru pembimbing mengenai hasil nilai</li> <li>Melanjutkan laporan PPL dan melengkapi lampiran-lampiran</li> </ul>	Tidak ada hambatan	

Mengetahui,  
Dosen Pembimbing Lapangan



Sutriyati Purwanti M, Si  
NIP. 196112216 198803 2 001

Guru Pembimbing



Sri Haryati S. Pd  
NIP. 19570929 198503 2 001

Mahasiswa



Lisari Nuryuneni  
NIM. 12511244034





# KARTU BIMBINGAN PPL

## PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL

LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY  
TAHUN 2015

**F04**

UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah / Lembaga : SMK NEGERI 3 KLATEN  
Alamat Sekolah : Jl. Merbabu No. 11, Damaran Klaten Fax./ Telp. Sekolah :  
Nama DPL PPL : Sutriyati Purwaning M. Si  
Prodi / Fakultas DPL PPL : Pendidikan Teknik Boga / Teknik  
Jumlah Mahasiswa PPL : 15

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PPL
1	21 Agustus 2015	7	Monitoring Pelaksanaan Mengajar		
2	7 September 2015	7	Monitoring & evaluasi Mengajar		

### PERHATIAN :

- ☛ Kartu bimbingan PPL ini dibawa oleh mhs PPL (1 kartu untuk 1 prodi).
- ☛ Kartu bimbingan PPL ini harap diisi materi bimbingan dan dimintakan tanda tangan dari DPL PPL setiap kali bimbingan di lokasi.
- ☛ Kartu bimbingan PPL ini segera dikembalikan ke PP PPL & PKL UNY paling lambat 3 (tiga) hari setelah penarikan mhs KKN-PPL untuk keperluan administrasi.

Mengetahui,  
Kepala PP PPL dan PKL,

Ngatman Soewito, M.Pd  
NIP. 19670605 199403 1 001

Mengetahui,  
Kepala Sekolah / Lembaga



Martini, S.Pd., M.Pd  
NIP. 19640324 199003 1 004

Mhs PPL Prodi Pend. Teknik Boga

Lisari Muryuneni





# KARTU BIMBINGAN PPL

## PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL

LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY  
TAHUN 2015

**F04**

UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah / Lembaga : SMK NEGERI 3 KLATEN  
Alamat Sekolah : Jl. Merbabu No. 11, Damaran Klaten Fax./ Telp. Sekolah :  
Nama DPL PPL : Sutriyati Purwaning M. Si  
Prodi / Fakultas DPL PPL : Pendidikan Teknik Boga / Teknik  
Jumlah Mahasiswa PPL : 15

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PPL
1	21 Agustus 2015	7	Monitoring Pelaksanaan Mengajar		
2	7 September 2015	7	Monitoring & evaluasi Mengajar		

### PERHATIAN :

- ☛ Kartu bimbingan PPL ini dibawa oleh mhs PPL (1 kartu untuk 1 prodi).
- ☛ Kartu bimbingan PPL ini harap diisi materi bimbingan dan dimintakan tanda tangan dari DPL PPL setiap kali bimbingan di lokasi.
- ☛ Kartu bimbingan PPL ini segera dikembalikan ke PP PPL & PKL UNY paling lambat 3 (tiga) hari setelah penarikan mhs KKN-PPL untuk keperluan administrasi.

Mengetahui,  
Kepala PP PPL dan PKL,

Ngatman Soewito, M.Pd  
NIP. 19670605 199403 1 001

Mengetahui,  
Kepala Sekolah / Lembaga



Martini S.Pd., M.Pd  
NIP. 19640324 199003 1 004

Mhs PPL Prodi Pend. Teknik Boga

Lisari Muryuneni





LAPORAN OBSERVASI  
PEMBELAJARAN DI KELAS  
DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

		praktik.
	9. Teknik penguasaan kelas	Guru mengamati setiap siswa yang berada di kelas.
	10. Penggunaan media	Guru menggunakan media whiteboard dan spidol.
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Guru menjelaskan hasil praktik kepada siswa.
	12. Menutup Pelajaran	Guru menutup pelajaran dengan membuat kesimpulan tentang praktik saat itu. Guru menutup dengan berdoa dan salam.
3.	Perilaku Siswa	
	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, Maret 2015

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Sri Hariyati, S. Pd  
NIP. 19570929 198503 2 009

Lisari Nuryuneni  
NIM. 12511244034

## **RINGKASAN KEGIATAN**

### **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 sampai 14 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 4 kali proses pembelajaran di kelas X dan XI. Sebelum praktikan mengajar, praktikan harus membuat persiapan mengajar, seperti Program Semester, Silabus dan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) serta mempelajari materi yang akan diajarkan kepada siswa dalam proses pembelajaran. Selain melakukan kegiatan PPL, praktikan juga melakukan kegiatan lain yang berhubungan dengan jurusan pendidikan teknik boga yang masih berkaitan erat dengan peningkatan mutu pembelajaran baik yang dilakukan oleh praktikan maupun diluar kegiatan yang dilakukan oleh praktikan.

Hambatan dalam kegiatan ini adalah persiapan memerlukan waktu yang lama dan waktu pelaksanaan PPL yang terbatas hanya satu bulan. Untuk itu, praktikan melakukan persiapan yang matang. 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.

**ADMINISTRASI GURU**  
**PROGRAM STUDI KEAHLIAN TATA BOGA**  
**TAHUN PELAJARAN 2015/2016**

**BOGA DASAR**



1. **KALENDER PENDIDIKAN**
2. **PROGRAM SEMESTER**
3. **PENETAPAN PROGRAM SEMESTER**
4. **JADWAL PEMBELAJARAN**
5. **JURNAL BOGA DASAR**
6. **DAFTAR HADIR**
7. **SILABUS**
8. **RPP**
9. **HAND OUT**
10. **JOB SHEET**
11. **PROGRAM EVALUASI**
12. **KISI-KISI SOAL**
13. **SOAL**
14. **ANALISIS NILAI**
15. **DAFTAR NILAI PRAKTIKUM**
16. **DAFTAR NILAI PENGETAHUAN**
17. **DAFTAR NILAI SIKAP**

**Oleh:**

**Lisari Nuryuneni**

**12511244034**

**DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL**  
**SMK N 3 KLATEN**

**Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272) 3290**

**ADMINISTRASI GURU**  
**PROGRAM STUDI KEAHLIAN TATA BOGA**  
**TAHUN PELAJARAN 2015/2016**

**PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA**



1. KALENDER PENDIDIKAN
2. PROGRAM SEMESTER
3. PENETAPAN PROGRAM SEMESTER
4. JADWAL
5. JURNAL BOGA DASAR
6. DAFTAR HADIR
7. SILABUS
8. RPP
9. HAND OUT
10. JOB SHEET
11. PROGRAM EVALUASI
12. KISI-KISI SOAL
13. SOAL
14. DAFTAR NILAI

Oleh:

**Lisari Nuryuneni**

**12511244034**

**DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL**

**SMK N 3 KLATEN**

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

KALENDER PENDIDIKAN TAHUN PELAJARAN 2015/2016

SMK NEGERI 3 KLATEN

Kode Dok. : WK1/PRP/FO-003

Tanggal Terbit : 1 Juli 2015

JULI 2015						
MINGGU		5	12	19	26	
SENIN		6	13	20	27	
SELASA		7	14	21	28	
RABU	1	8	15	22	29	
KAMIS	2	9	16	23	30	
JUM'AT	3	10	17	24	31	
SABTU	4	11	18	25		

AGUSTUS 2015					
	2	9	16	23	30
	3	10	17	24	31
	4	11	18	25	
	5	12	19	26	
	6	13	20	27	
	7	14	21	28	
1	8	15	22	29	

SEPTEMBER 2015				
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	★	
4	11	18	25	
5	12	19	26	

JANUARI 2016					
MINGGU		3	10	17	24
SENIN		4	11	18	25
SELASA		5	12	19	26
RABU		6	13	20	27
KAMIS		7	14	21	28
JUM'AT	1	8	15	22	29
SABTU	2	9	16	23	30

FEBRUARI 2016				
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	
3	10	17	24	
4	11	18	25	
5	12	19	26	
6	13	20	27	

MARET 2016				
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	31
4	11	18	25	
5	12	19	26	

OKTOBER 2015					
MINGGU		4	11	18	25
SENIN		5	12	19	26
SELASA		6	13	20	27
RABU		7	14	21	28
KAMIS	1	8	15	22	29
JUM'AT	2	9	16	23	30
SABTU	3	10	17	24	31

NOVEMBER 2015				
	1	8	15	22
	2	9	16	23
	3	10	17	24
	4	11	18	25
	5	12	19	26
	6	13	20	27
	7	14	21	28

DESEMBER 2015				
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	31
4	11	18	25	
5	12	19	26	

APRIL 2016				
MINGGU		3	10	17
SENIN		4	11	18
SELASA		5	12	19
RABU		6	13	20
KAMIS		7	14	21
JUM'AT	1	8	15	22
SABTU	2	9	16	23

MEI 2016				
	1	8	15	22
	2	9	16	23
	3	10	17	24
	4	11	18	25
	5	12	19	26
	6	13	20	27
	7	14	21	28

JUNI 2016				
	5	12	19	26
	6	13	20	27
	7	14	21	28
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	
4	11	18	25	

JULI 2016					
MINGGU		3	10	17	24
SENIN		4	11	18	25
SELASA		5	12	19	26
RABU		6	13	20	27
KAMIS		7	14	21	28
JUM'AT	1	8	15	22	29
SABTU	2	9	16	23	30

KETERANGAN

	Perkiraan PPDB
	Masa Orientasi Peserta Didik Baru
	Waktu Pembelajaran Efektif
	Ulangan Tengah Semester / UTS
	Mengikuti Upacara Hari Besar Nasional
	Libur Hari Minggu

	Libur Umum
	Libur Semester Gasal
	Libur Semester Genap/Libur Akhir Tahun Pelajaran
	Libur Hari Besar Keagamaan
	Libur Bulan Ramadhan, dan Sebelum/Sesudah Hari Raya Idul Fitri
	Libur Hari Raya Idul Fitri
	Libur Hari Raya Idul Adha
	Ulangan Akhir Semester/ Ulangan Kenaikan Kelas
	Perkiraan Ujian Praktik Kejuruan
	Perkiraan Ujian Sekolah
	Perkiraan Ujian Nasional
	Tahun Pelajaran 2016/ 2017
	Penyerahan Buku Laporan Hasil Belajar/ Laporan Hasil Capaian Kompetensi

Klaten, 1 Juni 2015  
Kepala SMK Negeri 3 Klaten

Martini, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 19640324 199003 2 004

**PROGRAM SEMESTER**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN**  
**TAHUN PELAJARAN 2015 / 2016**

**Satuan Pendidikan** : SMK Negeri 3 Klaten  
**Bidang Studi Keahlian** : Seni, Kerajinan dan Pariwisata  
**Program Studi Keahlian** : Tata Boga  
**Kompetensi Keahlian** : Jasa Boga  
**Mata Pelajaran** : Boga Dasar  
**Kelas** : X Jasa Boga  
**Semester** : Gasal

No	Nama Bulan	Banyak Minggu dlm Semester	Banyak Minggu yg tdk Efektif	Banyak Minggu yang Efektif
1.	Juli	5	4	-
2.	Agustus	4	-	4
3.	September	5	-	5
4.	Oktober	4	1	3
5.	Nopember	4	-	4
6.	Desember	5	4	1
	<b>J u m l a h</b>	27	9	18

Rincian :

Jumlah Jam Pembelajaran yang Efektif

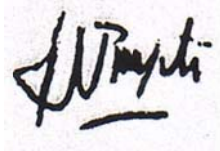
13 Minggu x 7 Jam Pembelajaran = 91 Jam Pembelajaran

Digunakan untuk :    -    Pembelajaran Teori        : 25 Jam  
                                      -    Pembelajaran Praktik       : 44 Jam  
                                      -    Uji Kompetensi               : 22 Jam

\_\_\_\_\_ (+)

J u m l a h                                : 91 Jam

Mengetahui  
 Guru mata Pelajaran



Sri Hariyati, S.Pd  
 NIP. 19570929 198503 2 009

Klaten, Agustus 2015  
 Mahasiswa PPL



Lisari Nuryuneni  
 NIM. 12511244034

**PROGRAM SEMESTER**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN**  
**TAHUN PELAJARAN 2014 / 2015**

**Satuan Pendidikan** : SMK Negeri 3 Klaten  
**Bidang Studi Keahlian** : Seni, Kerajinan dan Pariwisata  
**Program Studi Keahlian** : Tata Boga  
**Kompetensi Keahlian** : Jasa Boga  
**Mata Pelajaran** : Boga Dasar  
**Kelas** : X Jasa Boga  
**Semester** : Genap

No	Nama Bulan	Banyak Minggu dlm Semester	Banyak Minggu yg tdk Efektif	Banyak Minggu yang Efektif
1.	Januari	4	-	4
2.	Februari	4	1	3
3.	Maret	5	2	3
4.	April	4	1	3
5.	Mei	4	-	4
6.	Juni	5	4	1
<b>J u m l a h</b>		26	8	18

Rincian :

Jumlah Jam Pembelajaran yang Efektif

13 Minggu x 7 Jam Pembelajaran = 70 Jam Pembelajaran

Digunakan untuk :    -    Pembelajaran Teori        : 20 Jam  
                                     -    Pembelajaran Praktik        : 35 Jam  
                                     -    Uji Kompetensi                : 15 Jam

\_\_\_\_\_ (+)

J u m l a h                        : 70 Jam

Mengetahui  
Guru mata Pelajaran



Sri Hariyati, S.Pd  
NIP. 19570929 198503 2 009

Klaten, Agustus 2015  
Mahasiswa PPL



Lisari Nuryuneni  
NIM. 12511244034

**PROGRAM SEMESTER**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN**  
**TAHUN PELAJARAN 2014 / 2015**

**Satuan Pendidikan** : SMK Negeri 3 Klaten  
**Bidang Studi Keahlian** : Seni, Kerajinan dan Pariwisata  
**Program Studi Keahlian** : Tata Boga  
**Kompetensi Keahlian** : Jasa Boga  
**Mata Pelajaran** : Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia  
**Kelas** : XI Jasa Boga  
**Semester** : Gasal

No	Nama Bulan	Banyak Minggu dlm Semester	Banyak Minggu yg tdk Efektif	Banyak Minggu yang Efektif
1.	Juli	5	4	1
2.	Agustus	4	-	4
3.	September	4	1	3
4.	Oktober	5	-	5
5.	November	4	-	4
6.	Desember	5	3	2
<b>J u m l a h</b>				19

Rincian :

Jumlah Jam Pembelajaran yang Efektif


19 Minggu x 7 Jam Pembelajaran = 133 Jam Pembelajaran

Digunakan untuk :    -    Pembelajaran Teori        : 39 Jam  
                                  -    Pembelajaran Praktik       : 67 Jam  
                                  -    Uji Kompetensi               : 27 Jam

\_\_\_\_\_ (+)

J u m l a h                                : 133 Jam

Mengetahui  
Guru mata Pelajaran



Sri Hariyati, S.Pd  
NIP. 19570929 198503 2 009

Klaten, Agustus 2015  
Mahasiswa PPL



Lisari Nuryuneni  
NIM. 12511244034

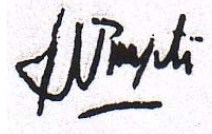


### PENETAPAN PROGRAM SEMESTER

**Satuan Pendidikan** : SMK Negeri 3 Klaten  
**Kompetensi Keahlian** : Jasa Boga  
**Mata Pelajaran/Standar Komp** : Boga Dasar  
**Kelas/Semester** : X / Gasal  
**Tahun Pelajaran** : 2015/2016

No	KOMPETENSI/SUB KOMPETENSI	ALOKASI WAKTU	Pertemuan ke	WAKTU PELAKSANAAN MINGGU KE : ....																	
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
1.	Peralatan pengolahan makanan dan pesawat memasak	6 Jam	1-2																		
2.	Penanganan dasar pengolahan makanan	6 Jam	3-4																		
3.	Potongan bahan makanan	12 Jam	5-8																		
4.	Berbagai teknik pengolahan makanan	12 Jam	9-12																		
5.	Membuat garnish makanan dan minuman	8 Jam	13-16																		
6.	Membuat alas hidangan dari lipatan daun	8 Jam	17-18																		

Mengetahui  
Guru Mata Pelajaran



Sri Haryati, S. Pd  
NIP. 19570929 198503 2 009

Klaten, Agustus 2015  
Mahasiswa PPL



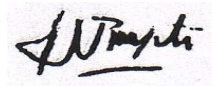
Lisari Nuryuneni  
NIM. 12511244034

### PENETAPAN PROGRAM SEMESTER

**Satuan Pendidikan** : SMK Negeri 3 Klaten  
**Kompetensi Keahlian** : Jasa Boga  
**Mata Pelajaran/Standar Komp** : Boga Dasar  
**Kelas/Semester** : X / Gasal  
**Tahun Pelajaran** : 2015/2016

NO	KOMPETENSI/S UB KOMPETENSI	ALOKASI WAKTU	TEMPAT		WAKTU PELAKSANAAN MINGGU KE : ....																		
			S	DU/ DK	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
1	Membuat Salad Indonesia	3x	√																				
2	Uji Kompetensi	2x	√																				
3	Membuat Sup Indonesia	4x	√																				
4	UTS	1x																					
5	Uji Kompetensi	2x	√																				
6	Membuat Soto Indonesia	4x	√																				
7	Uji Kompetensi	2x	√																				
8	Ujian Semster	1x	√																				

Mengetahui  
Guru Mata Pelajaran



Sri Haryati, S. Pd  
NIP. 19570929 198503 2 009

Klaten, Agustus 2015  
Mahasiswa PPL



Lisari Nuryuneni  
NIM. 12511244034

**JADWAL PELAJARAN  
SMK NEGERI 3 KLATEN**

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Klaten	Mata Pelajaran/Stand. Komp	: Boga Dasar
Bidang Studi Keahlian	: Seni, Kerajinan dan Pariwisata	Tahun/Semester	: 2015/2016
Program Studi Keahlian	: Tata Boga	Kelas	: X JB 1
Kompetensi Keahlian	: Jasa Boga		

No	Waktu	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU
I	06.00 – 07.30						
II	07.30 – 08.10						
III	08.50 – 09.30						
	ISTIRAHAT						
IV	09.45 – 10.25						
V	10.25 – 11.05	Boga Dasar					
VI	11.05 – 11.45	Boga Dasar					
	ISTIRAHAT						
VII	12.30 – 13.10	Boga Dasar					
VIII	13.10 – 13.50	Boga Dasar					
IX	13.50 – 14.30	Boga Dasar					
	ISTIRAHAT						
X	15.00 – 15.40	Boga Dasar					
XI	15.40 – 16.20	Boga Dasar					

Mengetahui  
Guru Mata Pelajaran



Sri Haryati, S. Pd  
NIP. 19570929 198503 2 009

Klaten, 18 Agustus 2015  
Mahasiswa PPL



Lisari Nuryuneni  
NIM. 12511244034

JADWAL PELAJARAN  
SMK NEGERI 3 KLATEN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten Mata Pelajaran/Stand. Komp : Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia  
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata Tahun/Semester : 2015/2016  
Program Studi Keahlian : Tata Boga Kelas : XI JB 3  
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

No	Waktu	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU
I	07.00 – 07.40						
II	07.40 – 08.20						
III	08.20 – 09.00						
IV	09.00 – 09.40						
	ISTIRAHAT						
V	09.55 – 10.35				M2I		
VI	10.35 – 11.15				M2I		
VII	11.15 – 11.55				M2I		
	ISTIRAHAT						
VIII	12.40 – 13.20				M2I		
IX	13.20 – 14.00				M2I		
X	14.00 – 14.40				M2I		
	ISTIRAHAT						
XI	15.10 – 15.50				M2I		

Mengetahui  
Guru Mata Pelajaran

Sri Haryati, S. Pd  
NIP. 19570929 198503 2 009

Klaten, 18 Agustus 2015  
Mahasiswa PPL

Lisari Nuryuneni  
NIM. 12511244034

**JURNAL PEMBELAJARAN**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN**  
**TAHUN PELAJARAN 2015/2016**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten  
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata  
Program Studi Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran/Komp. Dasar : Boga Dasar  
Tahun Pelajaran : 2015/2016  
Semester : Gasal

Pertemuan	Tanggal	Uraian	Keterangan
1 (satu)	24 - 08 - 2015	Perkenalan, pengertian pengertian Potongan bahan makanan nabati dan hewani, macam-macam potngan bahan makanan nabati dan hewani. Evaluasi.	
2 (dua)	31 - 08 - 2015	Membuat macam-macam potongan bahan makanan nabati dan hewani. (Praktik)	
3 (tiga)	07 - 09 - 2015	Garnish dan praktik membuat garnish	

Klaten, Agustus 2015

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Mahasiswa Praktikan



**Sri Hariyati, S. Pd**  
NIP. 19570929 198503 2 001



**Lisari Nuryuneni**  
NIM. 12511244034

**JURNAL PEMBELAJARAN**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN**  
**TAHUN PELAJARAN 2015/2016**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten  
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata  
Program Studi Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran/Komp. Dasar : Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia  
Tahun Pelajaran : 2015/2016  
Semester : Gasal

<b>Pertemuan</b>	<b>Tanggal</b>	<b>Uraian</b>	<b>Keterangan</b>
1 (satu)	27 - 08 - 2015	Salad Indonesia dan Praktik membuat salad Indonesia	

Klaten, Agustus 2015

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Mahasiswa Praktikan



**Sri Hariyati, S. Pd**  
NIP. 19570929 198503 2 001



**Lisari Nuryuneni**  
NIM. 12511244034

**DAFTAR HADIR SISWA**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN TAHUN PELAJARAN 2015/2016**

**KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA**  
**MATA PELAJARAN : BOGA DASAR**  
**TAHUN PELAJARAN : 2015/2016**  
**KELAS/SEMESTER : X JASA BOGA 1 / 1**

[illegible]





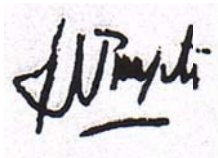
**DAFTAR HADIR SISWA**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN TAHUN PELAJARAN 2015/2016**

**KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA**  
**MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MASAKAN INDONESIA**  
**TAHUN PELAJARAN : 2015/2016**  
**KELAS/SEMESTER : XI JASA BOGA 3 / 1**

[illegible]

17	8455	IRMA FEBRIYANTI																									
18	8456	KALFIKA MANDA SARI																									
19	8457	KRISTIANA																									
20	8458	LIDIA KUSUMA DEWI																									
21	8459	LUNG AYU NURAINI																									
22	8460	MALITA SARI																									
23	8461	NOFIKA AYU NAFASARI																									
24	8462	NURI WIYATI																									
25	8463	RINA MUTIANA																									
26	8464	RIRI KUSWARDIYATI																									
27	8471	TESSA YULIA HILDA R																									

Guru Mata Pelajaran




**Sri Hariyati, S. Pd**  
NIP. 19570929 198503 2 009

Mahasiswa Praktikan




**Lisari Nuryuneni**  
NIM. 12511244034

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	1dari3
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


## SILABUS

SATUAN PENDIDIKAN : SMK NEGERI 3 KLATEN  
 PAKET KEAHLIAN : JASA BOGA  
 MATA PELAJARAN : BOGA DASAR  
 KELAS/ SEMESTER : X/1  
 KOMPETENSI INTI :  
 KODE KOMPETENSI :  
 DURASI PEMBELAJARAN : JAM PELAJARAN @ 45 MENIT

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajar mengolah dan menyajikan makanan Indonesia. 2.2.Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan,			<b>Mengamati :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang potongan bahan makanan nabati dan hewani</li> </ul> <b>Menanya :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, fungsi, macam-macam, ciri-ciri potongan, bahan yaang digunakan, alat yang digunakan, teknik pembuatan, kriteria hasil potongan, penyimpanan potongan bahan makanan, serta apakah ada hubungan antara makanan dan jenis makanan yang akan diolah .</li> </ul> <b>Mengumpulkan Data :</b>	<b>Observasi :</b> Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio :</b> Laporan tertulis Kelompok <b>Tes Tertulis</b> <b>Tes kinerja</b> Membuat potongan bahan	3 Minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video/film/gambar</li> <li>Bahan praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani.</li> <li>Alat praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani.</li> <li>Buku referensi</li> <li>internet</li> </ul>

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	2dari3
		TanggalTerbit	1 Juli 2015

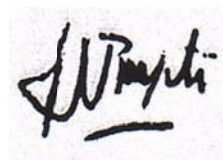
<p>gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagaian dari sikap profesional.</p> <p>2.3.Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.</p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan praktek membuat potongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai standar dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan.</li> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan.</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan.</li> <li>• Menyimpulkan data hasilpraktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan.</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuatlaporanhasildiskusidan hasil praktik.</li> <li>• Mepresentasikanlaporan hasil diskusi dan hasil praktik.</li> </ul>	makanan		
---	--	--	---	---------	--	--

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	3dari3
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

3.2. Mendeskripsikan potongan bahan makanan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>mendeskripsikan potongan bahan makanan nabati dan hewan</li> <li>mengidentifikasi potongan bahan makanan nabati dan hewani</li> </ul>		<b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik potongan bahan makanan.</li> <li>Mempresentasikan hasil potongan bahan makanan.</li> </ul>			
4.1 Membuat potongan bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat macam-macam potongan bahan makanan sesuai jenis hidangan yang akan diolah</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembuatan potongan bahan makanan.</li> </ul>				

Keterangan Sumber Belajar :

Guru Mata Pelajaran



**Sri Hariyati, S. Pd**

NIP. 19570929 198503 2 009

Klaten, Agustus 2015  
Mahasiswa Praktikan



**Lisari Nuryuneni**

NIM. 12511244034

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	1 dari 3
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015


## SILABUS

SATUAN PENDIDIKAN : SMK NEGERI 3 KLATEN  
 PAKET KEAHLIAN : JASA BOGA  
 MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MASAKAN INDONESIA  
 KELAS/ SEMESTER : X/1  
 KOMPETENSI INTI :  
 KODE KOMPETENSI :  
 DURASI PEMBELAJARAN : JAM PELAJARAN @ 45 MENIT

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 .Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.			<b>Mengamati :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar atau membaca tentang macam – macam salad Indonesia</li> <li>Menanya</li> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian salad, jenis-jenis, saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan salad Indonesia serta apakah ada perbedaan dan masing – masing saus dan salad Indonesia tersebut</li> </ul> Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusikan kelompok dengan menggunakan</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok  <b>Tes</b> Tes tertulis  <b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran  <b>Tes Kinerja</b>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> <li>Internet</li> </ul>

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	2dari3
		TanggalTerbit	1 Juli 2015

KompetensiDasar	Indikator	MateriPokok	Pembelajaran	Penilaian	AlokasiWaktu	Sumber Belajar
			<p>kanberbagaisumberuntukmenjawab pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukanpraktikmembuat salad Indonesia danmencatattemuansaatpraktikdila kukansebagaisumber data untukmenjawabpertanyaan</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolahdanmenganalisis data hasildiskusidanpraktiktentang salad</li> <li>Menyimpulkan data hasildiskusidanpraktikmembuat salad Indonesia</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuatlaporanhasildiskusikelom pokdanpraktikpengolahan salad Indonesia</li> <li>Mempresentasikanhasilpraktikpem buatan salad Indonesia</li> </ul>	membuat salad Indonesia		

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	3dari3
		TanggalTerbit	1 Juli 2015

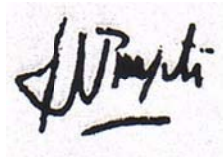
KompetensiDasar	Indikator	MateriPokok	Pembelajaran	Penilaian	AlokasiWaktu	Sumber Belajar
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja						



	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	4dari3
		TanggalTerbit	1 Juli 2015

Klaten, Agustus 2015

Guru Mata Pelajaran



**Sri Hariyati, S. Pd**


NIP. 19570929 198503 2 009

MahasiswaPraktikan



**LisariNuryuneni**

NIM. 12511244034

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	1dari3
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

## SILABUS

SATUAN PENDIDIKAN : SMK NEGERI 3 KLATEN  
 PAKET KEAHLIAN : JASA BOGA  
 MATA PELAJARAN : BOGA DASAR  
 KELAS/ SEMESTER : X/1  
 KOMPETENSI INTI :  
 KODE KOMPETENSI :  
 DURASI PEMBELAJARAN : JAM PELAJARAN @ 45 MENIT

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajar mengolah dan menyajikan makanan Indonesia. 2.2.Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan,			<b>Mengamati :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang potongan bahan makanan nabati dan hewani</li> </ul> <b>Menanya :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, fungsi, macam-macam, ciri-ciri potongan, bahan yaang digunakan, alat yang digunakan, teknik pembuatan, kriteria hasil potongan, penyimpanan potongan bahan makanan, serta apakah ada hubungan antara makanan dan jenis makanan yang akan diolah .</li> </ul> <b>Mengumpulkan Data :</b>	<b>Observasi :</b> Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio :</b> Laporan tertulis Kelompok <b>Tes Tertulis</b> <b>Tes kinerja</b> Membuat potongan bahan	3 Minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video/film/gambar</li> <li>Bahan praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani.</li> <li>Alat praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani.</li> <li>Buku referensi</li> <li>internet</li> </ul>



## FORMULIR

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-009

Status Revisi

0

## SILABUS

Halaman

2dari3

Tanggal Terbit

1 Juli 2015

<p>gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.</p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktek membuat potongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai standar dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan.</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan.</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan.</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan.</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik.</li> <li>Mepresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik.</li> </ul>	makanan		
---	--	--	---	---------	--	--

	<b>FORMULIR</b>	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-009
		Status Revisi	0
	<b>SILABUS</b>	Halaman	3dari3
		Tanggal Terbit	1 Juli 2015

3.2. Mendeskripsikan potongan bahan makanan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>mendeskripsikan potongan bahan makanan nabati dan hewan</li> <li>mengidentifikasi potongan bahan makanan nabati dan hewani</li> </ul>		<b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik potongan bahan makanan.</li> <li>Mempresentasikan hasil potongan bahan makanan.</li> </ul>			
4.1 Membuat potongan bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat macam-macam potongan bahan makanan sesuai jenis hidangan yang akan diolah</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembuatan potongan bahan makanan.</li> </ul>				

Keterangan Sumber Belajar :

Guru Mata Pelajaran



**Sri Hariyati, S. Pd**


NIP. 19570929 198503 2 009

Klaten, Agustus 2015  
Mahasiswa Praktikan



**Lisari Nuryuneni**

NIM. 12511244034

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	BOGA DASAR			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 9
Kelas X	Potongan Bahan Makanan		7*45Menit	
Lisari Nuryuneni/12511244034				

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)

Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten  
Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas :X/Semester 1  
Materi Pokok : Potongan Bahan Makanan  
Alokasi Waktu : 7 x 45 menit

A. KompetensiInti

KI-1:	Menghayatidanmengamalkanajaran agama yang dianutnya.
KI-2:	Menghayatidanmengamalkanperilaku(jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, gotongroyong, kerjasama, toleran, damai, santun, responsifdanproaktif)danmenunjukkansikapsebagaibagiandarisolusi atasberbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
KI-3:	Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuanfaktual, konseptual,prosedural danmetakognitifberdasar rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, danhumaniora 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. KompetensiDasar

- 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 ingintahu dalam pembelajaran boga dasar.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotongroyong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan

2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja untuk melestarikan Masakan Indonesia

3.1 Menganalisis potongan bahan makanan.

### **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 potongan bahan makanan
5. Memahami fungsi potongan bahan makanan
6. Memilih bahan dan alat yang digunakan dalam membuat potongan bahan makanan
7. Memahami macam-macam jenis potongan bahan makanan nabati/sayuran
8. Memahami macam-macam jenis potongan hewani.
9. Mendiskripsikan kriteria hasil potongan bahan makanan
10. Menjelaskan penyimpanan potongan bahan makanan
11. Terampil mempresentasikan hasil pencarian informasi tentang potongan bahan makanan.
12. Membuat macam-macam potongan bahan makanan.

### **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 potongan bahan makanan.
5. Siswa mampu memahami fungsi potongan bahan makanan
6. Siswa mampu memilih bahan dan alat yang digunakan dalam membuat potongan bahan makanan
7. Siswa mampu memahami macam-macam potongan bahan makanan nabati.
8. Siswa mampu memahami macam-macam potongan bahan makanan hewani.
9. Siswa mampu mendiskripsikan kriteria hasil potongan bahan makanan
10. Siswa mampu menjelaskan penyimpanan potongan bahan makanan
11. Siswa mampu membuat macam-macam potongan bahan makanan.

### **E. Materi Ajar**

1. Pengertian potongan bahan makanan.
2. Fungsi potongan bahan makanan.
3. Bahan dan alat yang digunakan dalam membuat potongan bahan makanan.
4. Jenis-jenis potongan bahan makanan nabati.
5. Jenis-jenis potongan bahan makanan hewani.
6. Kriteria hasil potongan bahan makanan.
7. Penyimpanan potongan bahan makanan

F. Metode dan Model Pembelajaran

- 1. Pendekatan : Scintific
- 2. Model Pembelajaran : Discovery Learning
- 3. Metode : Ceramah, Diskusi, Tanya jawab, Penugasan

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul 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 potongan bahan makanan dan macam-macam potongan nabati dan hewani.</li></ul>	15'
Kegiatan Inti	<p><b>Langkah-langkah scientific:</b></p> <p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>1. Guru menayangkan materi lewat media power point potongan bahan makanan dengan memberikan video tutorial pembuatan bahan makanan.</li><li>2. Siswa mengamati dan mendengarkan presentasi yang dilakukan.</li></ul> <p><b>Bertanya:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>1. Sebagai apresiasi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diarahkan untuk memahami tentang pengertian, fungsi, macam-macam, ciri-ciri, bahan dan alat yang digunakan, kriteria hasil, penyimpanan serta hubungan antara potongan bahan makanan dan jenis makanan yang akan diolah.</li><li>2. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi dan tanya jawab mengenai potongan bahan makanan.</li></ul> <p><b>Mencoba :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>1. Guru menampilkan gambar yang ditempelkan dipapan tulis.</li><li>2. Siswa diminta untuk menempelkan apa nama dari potongan sayuran tersebut.</li></ul>	215'

	<p>3. Siswa yang mengetahui apa nama dari potongan sayuran tersebut maju dan menempelkan jawaban yang dipihnya satu persatu.siswa yang lain memperhatikan dan membenarkan apabia jawabannya salah.</p> <p>4. Setelah selesai siswa diminta menjawab fungsi dan bahan sayuran apa saja yang digunakan dalam potongan tersebut.</p> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <p>1. Siswa diminta menyebutkan kembali potongan bahan makanan beserta karakteristiknya.</p>	
<b>Penutup</b>	<p>1. Siswa diminta menyimpulkan materi potongan bahan makanan.</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>	10'
Jumlah		240'

**H. Alat Media/ Sumber Pembelajaran**

Alat dan Media pembelajaran :

- LCD
- Modul
- Video Tutorial
- Power Point
- Papan tempel

Sumber Pembelajaran :

- Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. *Restoran Jilid 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sosial Menengah Kejuruan.
- Hand out potongan bahan makanan
- Internet

**I. Penilaian Hasil Belajar**

- Teknik Penilaian Pengamatan, Hasil Diskusi
- Prosedur Penilaian



No	Aspek Yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	A. Sikap 1. Terlihat aktif dalam pembelajaran 2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok 3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.	Pengamatan	Selama pembelajaran, saat diskusi.
2	B. Pengetahuan 3. Mendeskripsikan pengertian potongan bahan makanan 1. Medeskripsikan macam-macam potongan bahan makanan nabati 2. Mendeskripsikan macam-macam potongan bahan makanan hewani	Tes tertulis	Penyelesaian tugs individu dan kelompok.

K. PenilaianHasilBelajar

1. TeknikPenilaian: Pengamatan, HasilDiskusi
2. ProsedurPenilaian

N o	Aspek Yang Dinilai	TeknikPenilai an	WaktuPenilaian
	<b>A. Sikap</b> 1. Terlihat aktif dalam pembelajaran 2. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok 3. Toleran terhadap proses permecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan	SelamaPembelajar an
	<b>B. Pengetahuan</b> 1. Mendeskripsikan definisi potongan sayuran 2. Menyebutkan bahan dan alat yang digunakan dalam membuat potongan sayuran 3. Menyebutkan macam-macam potongan sayuran	Pengamatan	SelamaPembelajar an
	<b>C. Keterampilan</b> 1. Terampildalammenyimpulkanmateripot ongan sayuran 2. Terampil dalam menyampaikan pendapat dalam sesi tanya jawab	Pengamatan	SelamaPembelajar an

LembarPengamatanPenilaianSikap

NamaSiswa	Sikap								
	Aktif			Bekerjasama			Toleran		
	KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB

RubrikPenilaianSikap



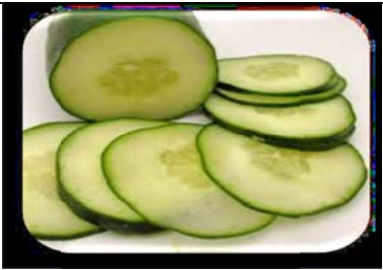




Keterangan: KB: KurangBaikB: Baik SB: SangatBaik




N o	Sikap	Indikator
--------	-------	-----------

No	Sikap	Indikator
1.	Aktif	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kurangbaikjikasamasekalitidakambilbagiandalampembelajaran</li><li>• Baikjikaadausahauntukambilbagiandalampembelajaran tetapibelumajeg/konsisten</li><li>• Sangatbaikjikasudahmenunjukkanambilbagiandalampembelajaransecaraterusmenerusdanajeg/konsisten</li></ul>
2.	Bekerjasama	<ul style="list-style-type: none"><li>• kurangbaikjikasamasekalitidakberusahauntukbekerjasamadalamkegiatankelompok</li><li>• baikjikasudahadausahauntukbekerjasamadalamkegiatankelompok tetapimasihbelumajeg/konsisten</li><li>• sangatbaikjikasudahmenunjukkanbekerjasamadalamkegiatankelompoksecaraterusmenerusdanajeg.konsisten</li></ul>
3.	Toleran	<ul style="list-style-type: none"><li>• kurangbaikjikasamasekalitidakbersikaptoleranterhadap pemecahan masalah dalam menyikapiperbedaan dankreatifitas</li><li>• baikjikamenunjukkansudahadausahauntukbersikaptolerandalam proses pemecahan masalah dalam menyikapiperbedaan dankreatifitas tetapimasihbelumajeg/konsisten</li><li>• sangatbaikjikasudahmenunjukkansikaptoleranterhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapiperbedaan dankreatifitassecaraterusmenerusdanajeg/konsisten.</li></ul>

L. Lembar Evaluasi

Berikut merupakan gambar potongan sayuran, kalian diminta untuk menjawab nama dari potongan sayuran berikut!

1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			

8.			
9.			
10.			

**Jawaban :**

1. chiffonnade
2. macedoine
3. slice
4. losange/ diamond
5. wedges
6. julienne
7. brunoise
8. chopped
9. jardiniere
10. paysanne

**Rubrik Penilaian Soal Isian Mata Pelajaran Boga Dasar**

No Soal	Indikator Jawaban	Kriteria	Skor
i1	Chiffonade	- Menyebutkan dengan benar mendapat skor 10 - Menyebutkan dengan salah skor 0	10
i2	Macedoine	- Menyebutkan dengan benar mendapat skor 10 - Menyebutkan dengan salah skor 0	10
i3	Slice	- Menyebutkan dengan benar mendapat skor 10 - Menyebutkan dengan salah skor 0	10
i4	Losange/ diamond	- Menyebutkan dengan benar mendapat skor 10 - Menyebutkan dengan salah skor 0	10
i5	Wedges	- Menyebutkan dengan benar mendapat skor 10 - Menyebutkan dengan salah skor 0	10
i6	Julienne	- Menyebutkan dengan benar mendapat skor 10 - Menyebutkan dengan salah skor 0	10
i7	Brunoise	- Menyebutkan dengan benar mendapat skor 10 - Menyebutkan dengan salah skor 0	10
i8	Chopped	- Menyebutkan dengan benar mendapat skor 10 - Menyebutkan dengan salah skor 0	10
i9	Jardiniere	- Menyebutkan dengan benar mendapat skor 10 - Menyebutkan dengan salah skor 0	10
10	Paysanne	- Menyebutkan dengan benar mendapat skor 10 - Menyebutkan dengan salah skor 0	10

Guru Mata Pelajaran



**Sri Hariyati, S. Pd**

NIP. 19570929 198503 2 001

Mahasiswa Praktikan



**Lisari Nuryuneni**

NIM. 12511244034

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**

### **(PRAKTIK)**

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten  
Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semester : X/I  
Materi Pokok : Potongan Bahan Makanan  
Alokasi Waktu : 7 x 45 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, kerja sama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

#### **B. Kompetensi Dasar**

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajiakan makanan kontinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.

#### **C. Indikator Pencapaian Kompetensi**

- 1. Cara membuat potongan bahan makanan
- 2. Mengidentifikasi macam-macam potongan bahan makanan

#### **D. Tujuan Pembelajaran**

1. Siswa dapat menjelaskan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan potongan bahan makanan
2. Siswa dapat membuat potongan potongan bahan makanan dengan benar

#### **E. Materi Pembelajaran**

1. Langkah-langkah membuat potongan bahan makanan
2. Macam-macam potongan bahan makanan

#### **F. Metode Pembelajaran**

1. Metode : Praktik dan tanya jawab

#### **G. Alat/Bahan/ Sumber Pembelajaran**

1. Alat : Peralatan memasak
2. Bahan : Bahan-bahan praktek
3. Sumber Pembelajaran : Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. *Restoran Jilid 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sosial Menengah Kejuruan.

#### **H. Langkah-langkah Pembelajaran**

<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi Pembelajaran</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa.</li><li>2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari</li><li>3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai</li><li>4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran</li></ol>	
Kegiatan Inti	<p>Langkah-langkah scientific:</p> <p>Mengamati :</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Siswa mengamati dan mencermati jobsheet dari potongan bahan makanan</li></ol> <p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru menanyakan kepada siswa apa yang mereka ketahui macam-macam potongan bahan makanan</li></ol> <p>Mengumpulkan informasi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru melakukan eksplorasi dengan memberikan kesempatan kepada siswa dalam kegiatan praktik potongan bahan makan</li></ol>	

	<b>Mengasosiasi :</b> 1. Guru membimbing siswa dalam melakukan aktifitas praktik dan membantu menyimpulkan hasil praktik potongan bahan makanan.  <b>Mengkomunikasikan :</b> 1. Guru memberi penilaian siswa dalam kegiatan praktik potongan bahan makanan.	
Penutup	1. Guru menyimpulkan hasil dari praktik pada pertemuan hari itu. 2. Guru menjelaskan rencana pada pertemuan berikutnya. 3. Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam penutup.	
Jumlah		

## I. Penilaian

Penilaian dilakukan dengan memberikan penilaian hasil praktik yang telah dilakukan siswa.

### DAFTAR NILAI PRAKTIKUM SMK NEGERI 3 KLATEN TAHUN PELAJARAN 2015/2016

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semester : X Boga I/Gasal

NO	Nama	Potogan Sayuran			Job Sheet	Total	Nilai rata-rata
		1	2	3			

1. Kesesuaian bentuk
2. Kesesuaian prosedur
3. Ketepatan menyebutkan nama potongan



### Instrumen Penilaian Hasil Praktik

No	Aspek yang Dinilai	Nilai Maksimal	Nilai yang Dicapai
1.	Ketepatan waktu	5	
2.	Penampilan diri pribadi	5	
3.	Kelengkapan alat	5	
4.	Kelengkapan bahan	5	
5.	Etika selama praktik	10	
6.	Kebersihan area kerja	10	
7.	Kerapian potongan	30	
8.	Hasil potongan	30	
<b>Jumlah</b>		100	

### Penilaian

#### 1. Ketepatan waktu :

- Siswa mendapatkan nilai 5 bila memenuhi 5 kriteria : datang tepat waktu, prepare alat dan bahan tepat waktu, memulai kegiatan pengolahan tepat waktu, menyesuaikan masakan tepat waktu, membersihkan area kerja tepat waktu.
- Siswa mendapatkan nilai 4 bila hanya memiliki 4 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 3 bila hanya memiliki 3 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 2 bila hanya memiliki 2 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 1 bila hanya memiliki 1 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria.

#### 2. Penampilan diri pribadi :

- Siswa mendapat nilai 5 bila memenuhi 5 kriteria : memakai pakaian lengkap sesuai standar kerja (menggunakan baju cook, topi, ephron, celana panjang kain hitam, serbet).
- Siswa mendapatkan nilai 4 bila hanya memiliki 4 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 3 bila hanya memiliki 3 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 2 bila hanya memiliki 2 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 1 bila hanya memiliki 1 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria.

#### 3. Kelengkapan alat :

- Siswa mendapat nilai 5 bila memenuhi 5 kriteria : melakukan bon alat, peralatan lengkap, kebersihan peralatan sebelum digunakan, kebersihan peralatan setelah digunakan, dan peletakan kembali setelah praktik selesai.
- Siswa mendapatkan nilai 4 bila hanya memiliki 4 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 3 bila hanya memiliki 3 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 2 bila hanya memiliki 2 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 1 bila hanya memiliki 1 kriteria saja.

- Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria.

4. Kelengkapan bahan :

- Siswa mendapat nilai 5 bila memenuhi 5 kriteria : melakukan bon bahan, pengecekan kelengkapan bahan, tidak mengguakan bahan secara berlebihan, penanganan bahan, kebersihan bahan.
- Siswa mendapatkan nilai 4 bila hanya memiliki 4 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 3 bila hanya memiliki 3 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 2 bila hanya memiliki 2 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 1 bila hanya memiliki 1 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria.

5. Etika selama praktik

- Siswa mendapat nilai 10 bila memenuhi 5 kriteria : bersikap sopan selama praktik, memiliki antusias yang ingin lebih tau, aktif dalam praktik, bekerja tenang, tertib sesuai alur.
- Siswa mendapatkan nilai 8 bila hanya memiliki 4 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 6 bila hanya memiliki 3 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 4 bila hanya memiliki 2 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 2 bila hanya memiliki 1 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria.

6. Kebersihan area kerja

- Siswa mendapat nilai 10 bila memenuhi 5 kriteria : kebersihan wastafel sebelum memulai praktik, kebersihan lantai sebelum memulai praktik, kebersihan wastafel setelah praktik, kebersihan lantai setelah praktik, memastikan keadaan keseluruhan area telah bersih dan rapi setelah praktik (meja kerja, jendela sudah tertutup)
- Siswa mendapatkan nilai 8 bila hanya memiliki 4 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 6 bila hanya memiliki 3 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 4 bila hanya memiliki 2 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 2 bila hanya memiliki 1 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria

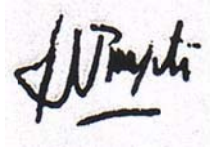
7. Kerapian Potongan

- Siswa mendapat nilai 30 bila memenuhi 2 kriteria : potongan sayuran rapi dan benar
- Siswa mendapatkan nilai 15 bila hanya memiliki 1 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria

8. Hasil potongan

- Siswa mendapat nilai 30 bila memenuhi 2 kriteria : baik dan benar
- Siswa mendapatkan nilai 15 bila hanya memiliki 1 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria

Guru Mata Pelajaran



**Sri Hariyati, S. Pd**

NIP. 19570929 198503 2 009

Mahasiswa Praktikan



**Lisari Nuryuneni**

NIM. 12511244034

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**

### **(PRAKTIK)**

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten  
Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semester : X/I  
Materi Pokok : Potongan Bahan Makanan  
Alokasi Waktu : 7 x 45 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, kerja sama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

#### **B. Kompetensi Dasar**

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajiakan makanan kontinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.

#### **C. Indikator Pencapaian Kompetensi**

- 1. Cara membuat potongan bahan makanan
- 2. Mengidentifikasi macam-macam potongan bahan makanan

**D. Tujuan Pembelajaran**

1. Siswa dapat menjelaskan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan potongan bahan makanan
2. Siswa dapat membuat potongan potongan bahan makanan dengan benar

**E. Materi Pembelajaran**

1. Langkah-langkah membuat potongan bahan makanan
2. Macam-macam potongan bahan makanan

**F. Metode Pembelajaran**

1. Metode : Praktik dan tanya jawab

**G. Alat/Bahan/ Sumber Pembelajaran**

1. Alat : Peralatan memasak
2. Bahan : Bahan-bahan praktek
3. Sumber Pembelajaran : Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. *Restoran Jilid 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sosial Menengah Kejuruan.

**H. Langkah-langkah Pembelajaran**

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa.</li><li>2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari</li><li>3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai</li><li>4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran</li></ol>	
Kegiatan Inti	<p>Langkah-langkah scientific:</p> <p>Mengamati :</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Siswa mengamati dan mencermati jobsheet dari potongan bahan makanan</li></ol> <p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru menanyakan kepada siswa apa yang mereka ketahui macam-macam potongan bahan makanan</li></ol> <p>Mengumpulkan informasi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru melakukan eksplorasi dengan memberikan kesempatan kepada siswa dalam kegiatan praktik potongan bahan makan</li></ol>	

	<b>Mengasosiasi :</b> 1. Guru membimbing siswa dalam melakukan aktifitas praktik dan membantu menyimpulkan hasil praktik potongan bahan makanan.  <b>Mengkomunikasikan :</b> 1. Guru memberi penilaian siswa dalam kegiatan praktik potongan bahan makanan.	
Penutup	1. Guru menyimpulkan hasil dari praktik pada pertemuan hari itu. 2. Guru menjelaskan rencana pada pertemuan berikutnya. 3. Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam penutup.	
Jumlah		

## I. Penilaian

Penilaian dilakukan dengan memberikan penilaian hasil praktik yang telah dilakukan siswa.

### DAFTAR NILAI PRAKTIKUM SMK NEGERI 3 KLATEN TAHUN PELAJARAN 2015/2016

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semester : X Boga I/Gasal

NO	Nama	Potogan Sayuran			Job Sheet	Total	Nilai rata-rata
		1	2	3			

1. Kesesuaian bentuk
2. Kesesuaian prosedur
3. Ketepatan menyebutkan nama potongan

### Instrumen Penilaian Hasil Praktik

No	Aspek yang Dinilai	Nilai Maksimal	Nilai yang Dicapai
1.	Ketepatan waktu	5	
2.	Penampilan diri pribadi	5	
3.	Kelengkapan alat	5	
4.	Kelengkapan bahan	5	
5.	Etika selama praktik	10	
6.	Kebersihan area kerja	10	
7.	Kerapian potongan	30	
8.	Hasil potongan	30	
<b>Jumlah</b>		100	

### Penilaian

#### 1. Ketepatan waktu :

- Siswa mendapatkan nilai 5 bila memenuhi 5 kriteria : datang tepat waktu, prepare alat dan bahan tepat waktu, memulai kegiatan pengolahan tepat waktu, menyesuaikan masakan tepat waktu, membersihkan area kerja tepat waktu.
- Siswa mendapatkan nilai 4 bila hanya memiliki 4 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 3 bila hanya memiliki 3 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 2 bila hanya memiliki 2 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 1 bila hanya memiliki 1 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria.

#### 2. Penampilan diri pribadi :

- Siswa mendapat nilai 5 bila memenuhi 5 kriteria : memakai pakaian lengkap sesuai standar kerja (menggunakan baju cook, topi, ephron, celana panjang kain hitam, serbet).
- Siswa mendapatkan nilai 4 bila hanya memiliki 4 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 3 bila hanya memiliki 3 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 2 bila hanya memiliki 2 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 1 bila hanya memiliki 1 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria.

#### 3. Kelengkapan alat :

- Siswa mendapat nilai 5 bila memenuhi 5 kriteria : melakukan bon alat, peralatan lengkap, kebersihan peralatan sebelum digunakan, kebersihan peralatan setelah digunakan, dan peletakan kembali setelah praktik selesai.
- Siswa mendapatkan nilai 4 bila hanya memiliki 4 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 3 bila hanya memiliki 3 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 2 bila hanya memiliki 2 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 1 bila hanya memiliki 1 kriteria saja.

- Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria.

4. Kelengkapan bahan :

- Siswa mendapat nilai 5 bila memenuhi 5 kriteria : melakukan bon bahan, pengecekan kelengkapan bahan, tidak mengguakan bahan secara berlebihan, penanganan bahan, kebersihan bahan.
- Siswa mendapatkan nilai 4 bila hanya memiliki 4 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 3 bila hanya memiliki 3 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 2 bila hanya memiliki 2 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 1 bila hanya memiliki 1 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria.

5. Etika selama praktik

- Siswa mendapat nilai 10 bila memenuhi 5 kriteria : bersikap sopan selama praktik, memiliki antusias yang ingin lebih tau, aktif dalam praktik, bekerja tenang, tertib sesuai alur.
- Siswa mendapatkan nilai 8 bila hanya memiliki 4 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 6 bila hanya memiliki 3 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 4 bila hanya memiliki 2 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 2 bila hanya memiliki 1 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria.

6. Kebersihan area kerja

- Siswa mendapat nilai 10 bila memenuhi 5 kriteria : kebersihan wastafel sebelum memulai praktik, kebersihan lantai sebelum memulai praktik, kebersihan wastafel setelah praktik, kebersihan lantai setelah praktik, memastikan keadaan keseluruhan area telah bersih dan rapi setelah praktik (meja kerja, jendela sudah tertutup)
- Siswa mendapatkan nilai 8 bila hanya memiliki 4 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 6 bila hanya memiliki 3 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 4 bila hanya memiliki 2 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 2 bila hanya memiliki 1 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria

7. Kerapian Potongan

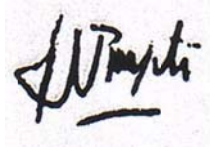
- Siswa mendapat nilai 30 bila memenuhi 2 kriteria : potongan sayuran rapi dan benar
- Siswa mendapatkan nilai 15 bila hanya memiliki 1 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria



8. Hasil potongan

- Siswa mendapat nilai 30 bila memenuhi 2 kriteria : baik dan benar
- Siswa mendapatkan nilai 15 bila hanya memiliki 1 kriteria saja.
- Siswa mendapatkan nilai 0 bila tidak memenuhi semua kriteria

Guru Mata Pelajaran



**Sri Hariyati, S. Pd**

NIP. 19570929 198503 2 009

Mahasiswa Praktikan



**Lisari Nuryuneni**

NIM. 12511244034

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

### (PRAKTIK)

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3 Klaten
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia
Kelas/Semester	: X/I
Materi Pokok	: Salad Indonesia
Alokasi Waktu	: 7 x 45 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, kerja sama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

#### B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajiakan makanan kontinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.

#### C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 1. Mengidentifikasi jenis salad Indonesia
- 2. Cara membuat salad Indonesia dengan bahan dan bumbu yang tepat
- 3. Cara menyajikan salad Indonesia

#### D. Tujuan Pembelajaran

- 1. Siswa dapat menjelaskan bahan dan bumbu untuk pembuatan salad Indonesia sesuai dengan resep
- 2. Siswa dapat menjelaskan pembuatan salad Indonesia dengan benar
- 3. Siswa dapat membuat salad Indonesia dengan benar

#### E. Materi Pembelajaran

- 1. Cara pembuatan salad Indonesia
- 2. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian salad Indonesia
- 3. Mengolah macam – macam salad Indonesia
- 4. Menyajikan macam – macam salad Indonesia

F. Metode Pembelajaran

1. Metode : Praktik

G. Alat/Bahan/ Sumber Pembelajaran

1. Alat : Peralatan memasak
2. Bahan : Bahan-bahan praktek
3. Sumber Pembelajaran : Referensi bahan ajar resep pengolahan makanan salad Indonesia

H. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<div>1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa.</div> <div>2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari</div> <div>3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai</div> <div>4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran</div>	
Kegiatan Inti	<div>Langkah-langkah scientific:</div> <div>Mengamati :</div> <div><div>1. Siswa mengamati dan mencermati jobsheet dari Salad Indonesia</div><div>2. Guru menanyakan kepada siswa apa yang mereka ketahui tentang macam-macam hidangan salad Indonesia dan bagaimana cara membuat hidangan tersebut</div></div> <div>Mengumpulkan informasi</div> <div><div>1. Guru melakukan eksplorasi dengan memberikan kesempatan kepada siswa dalam kegiatan praktik membuat salad Indonesia</div></div> <div>Mengasosiasi :</div> <div><div>1. Guru membimbing siswa dalam melakukan aktifitas praktik dan membantu menyimpulkan hasil praktik membuat salad Indonesia.</div></div> <div>Mengkomunikasikan :</div> <div><div>1. Guru memberi penilaian siswa dalam kegiatan praktik membuat salad Indonesia.</div></div>	
Penutup	<div>1. Guru menyimpulkan hasil dari praktik pada pertemuan hari itu.</div> <div>2. Guru menjelaskan rencana pada pertemuan berikutnya.</div> <div>3. Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam penutup.</div>	
Jumlah		

**Penilaian**

Penilaian dilakukan dengan memberikan penilaian hasil praktik yang telah dilakukan siswa.

**Lembar Penilaian Hasil Praktik**

Kelompok	Nama Masakan	Aspek Penilaian				Total Nilai	Rata-rata Nilai
		Rasa	Warna	Tekstur	Penyajian		

Guru Mata Pelajaran



**Sri Hariyati, S. Pd**


NIP. 19570929 198503 2 009

Mahasiswa Praktikan



**Lisari Nuryuneni**

NIM. 12511244034

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	BOGA DASAR			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 7
	Kelas X	Garnish Makanana dan Minuman		7*45Menit
Lisari Nuryuneni/12511244034				

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten  
 Mata Pelajaran : Boga Dasar  
 Kelas : X/Semester 1  
 Materi Pokok : Garnish Makanan dan Minuman  
 Alokasi Waktu : 7 x 45 menit

### A. Kompetensi Inti

K Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.

I

-

1

:

K Menghayati dan mengamalkan perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab,

I peduli gotong royong, kerjasama, toleran, damai, santun,

- responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan

2 salah dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam

: mempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.

K Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual,

I konseptual, prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingintahunya tentang

- ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan,

3 kebangsaan, kenegaraan,

: dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang

spesifik untuk memecahkan masalah

K Mengolah, menalar,

I 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**

- 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 ingintahu dalam pembelajaran boga dasar.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja untuk melestarikan Masakan Indonesia

## **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 garnish
5. Menjelaskan fungsi garnish
6. Memahami jenis-jenis garnis
7. Menjelaskan syarat-syarat menggarnish hidangan
8. Memilih bahan dan alat yang digunakan dalam membuat garnish

## **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 garnish.
5. Siswa mampu menjelaskan fungsi garnish

6. Siswa mampu memahami jenis-jenis garnish.
7. Siswa mampu menjelaskan syarat-syarat menggarnish hidangan
8. Siswa mampu memilih bahan dan alat yang digunakan dalam membuat garnish.

**E. Materi Ajar**

1. Pengertian garnish.
2. Fungsi garnish
3. Jenis-jenis garnish
4. Syarat-syarat menggarnish.
5. Bahan dan alat yang digunakan dalam membuat garnish.

**F. Metode dan Model Pembelajaran**

1. Pendekatan : Scientific
2. Model Pembelajaran : Discovery Learning
3. Metode : Ceramah, Diskusi, Tanya jawab, Penugasan

**G. Kegiatan Pembelajaran**

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
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 potongan bahan makanan dan macam-macam potongan nabati dan hewani.</li> </ol>	15'
Kegiatan Inti	<b>Langkah-langkah scientific:</b>	215'

	<p><b>Mengamati :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru menayangkan materi lewat media power point garnish dengan memberikan video tutorial pembuatan garnish.</li> <li>2. Siswa mengamati dan mendengarkan presentasi yang dilakukan.</li> </ol> <p><b>Bertanya:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sebagai apresiasi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diarahkan untuk memahami tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, syarat-syarat dalam membuat garnish.</li> <li>2. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi dan tanya jawab mengenai garnish.</li> </ol> <p><b>Mencoba :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa mencoba mempraktikkan membuat garnish makanan dan minuman dengan bahan yang sudah ditentukan.</li> </ol> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa diminta mengumpulkan hasil praktik membuat potongan sayuran.</li> <li>2. Guru menilai hasil potongan yang dibuat oleh siswa.</li> </ol>	
<b>Penutup</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa diminta menyimpulkan materi potongan bahan makanan.</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>	10'
Jumlah		240'

#### H. Alat Media/ Sumber Pembelajaran

Alat dan Media pembelajaran :

1. LCD



2. Modul
3. Video Tutorial
4. Power Point

Sumber Pembelajaran :

1. Buku garnish makanan dan minuman
2. Hand out garnish
3. Internet

#### I. Penilaian Hasil Belajar

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

No	Aspek Yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	A. Sikap <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>	Pengamatan	Selama pembelajaran, saat diskusi.
2	B. Pengetahuan <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mendeskripsikan pengertian garnish.</li> <li>2. Mendeskripsikan jenis-jenis garnish</li> <li>3. Menjelaskan fungsi garnish</li> <li>4. Menjelaskan syarat-syarat menggarnish</li> </ol>	Tes tertulis	Penyelesaian tugs individu dan kelompok.
	C. <b>Keterampilan</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Terampil dalam menyimpulkan materi garnish</li> <li>2. Terampil dalam menyampaikan pendapat dalam sesi tanya jawab</li> </ol>	Pengamatan	Selama pembelajaran

#### Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

Nama Siswa	Sikap								
	Aktif			Bekerjasama			Toleran		
	KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB

#### Rubrik Penilaian Sikap

Keterangan: KB: Kurang Baik B: Baik SB: Sangat Baik

No	Sikap	Indikator
1.	Aktif	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kurang baik jika sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran</li> <li>• Baik jika ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten</li> <li>• Sangat baik jika sudah menunjukkan ambil bagian dalam pembelajaran secara terus menerus dan ajeg/konsisten</li> </ul>
2.	Bekerja sama	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kurang baik jika sama sekali tidak berusaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok</li> <li>• baik jika sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten</li> <li>• sangat baik jika sudah menunjukkan bekerjasama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten</li> </ul>
3.	Toleran	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kurang baik jika sama sekali tidak bersikap toleran terhadap pemecahan masalah dalam menyikap perbedaan dan kreatifitas</li> <li>• baik jika menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran dalam proses pemecahan masalah dalam menyikap perbedaan dan kreatifitas tetapi masih belum ajeg/konsisten</li> <li>• sangat baik jika sudah menunjukkan sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikap perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan ajeg/konsisten.</li> </ul>

Guru Mata Pelajaran



**Sri Hariyati, S. Pd**


NIP. 19570929 198503 2 009

Mahasiswa Praktikan



**Lisari Nuryuneni**

NIM. 12511244034

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
	BOGA DASAR			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 7
	Kelas X	Garnish Makanana dan Minuman		7*45Menit
Lisari Nuryuneni/12511244034				

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten  
 Mata Pelajaran : Boga Dasar  
 Kelas : X/Semester 1  
 Materi Pokok : Garnish Makanan dan Minuman  
 Alokasi Waktu : 7 x 45 menit

### A. Kompetensi Inti

K Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.

I

-

1

:

K Menghayati dan mengamalkan perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab,

I peduli gotong royong, kerjasama, toleran, damai, santun,

- responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan

2 salah dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam

: mempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.

K Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual,

I konseptual, prosedural dan metakognitif berdasarkan rasa ingintahunya tentang

- ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan,

3 kebangsaan, kenegaraan,

: dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang

spesifik untuk memecahkan masalah

K Mengolah, menalar,

- I 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**

- 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 ingintahu dalam pembelajaran boga dasar.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja untuk melestarikan Masakan Indonesia

## **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 garnish
5. Menjelaskan fungsi garnish
6. Memahami jenis-jenis garnis
7. Menjelaskan syarat-syarat menggarnish hidangan
8. Memilih bahan dan alat yang digunakan dalam membuat garnish

## **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 garnish.
5. Siswa mampu menjelaskan fungsi garnish

6. Siswa mampu memahami jenis-jenis garnish.
7. Siswa mampu menjelaskan syarat-syarat menggarnish hidangan
8. Siswa mampu memilih bahan dan alat yang digunakan dalam membuat garnish.

**E. Materi Ajar**

1. Pengertian garnish.
2. Fungsi garnish
3. Jenis-jenis garnish
4. Syarat-syarat menggarnish.
5. Bahan dan alat yang digunakan dalam membuat garnish.

**F. Metode dan Model Pembelajaran**

1. Pendekatan : Scientific
2. Model Pembelajaran : Discovery Learning
3. Metode : Ceramah, Diskusi, Tanya jawab, Penugasan

**G. Kegiatan Pembelajaran**

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
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 potongan bahan makanan dan macam-macam potongan nabati dan hewani.</li> </ol>	15'
Kegiatan Inti	<b>Langkah-langkah scientific:</b>	215'

	<p><b>Mengamati :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru menayangkan materi lewat media power point garnish dengan memberikan video tutorial pembuatan garnish.</li> <li>2. Siswa mengamati dan mendengarkan presentasi yang dilakukan.</li> </ol> <p><b>Bertanya:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sebagai apresiasi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diarahkan untuk memahami tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, syarat-syarat dalam membuat garnish.</li> <li>2. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi dan tanya jawab mengenai garnish.</li> </ol> <p><b>Mencoba :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa mencoba mempraktikan membuat garnish makanan dan minuman dengan bahan yang sudah ditentukan.</li> </ol> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa diminta mengumpulkan hasil praktik membuat potongan sayuran.</li> <li>2. Guru menilai hasil potongan yang dibuat oleh siswa.</li> </ol>	
<b>Penutup</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa diminta menyimpulkan materi potongan bahan makanan.</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>	10'
Jumlah		240'

#### H. Alat Media/ Sumber Pembelajaran

Alat dan Media pembelajaran :

1. LCD

2. Modul
3. Video Tutorial
4. Power Point

Sumber Pembelajaran :

1. Buku garnish makanan dan minuman
2. Hand out garnish
3. Internet

#### I. Penilaian Hasil Belajar

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

No	Aspek Yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	A. Sikap <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>	Pengamatan	Selama pembelajaran, saat diskusi.
2	B. Pengetahuan <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mendeskripsikan pengertian garnish.</li> <li>2. Mendeskripsikan jenis-jenis garnish</li> <li>3. Menjelaskan fungsi garnish</li> <li>4. Menjelaskan syarat-syarat menggarnish</li> </ol>	Tes tertulis	Penyelesaian tugs individu dan kelompok.
	C. <b>Keterampilan</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Terampil dalam menyimpulkan materi garnish</li> <li>2. Terampil dalam menyampaikan pendapat dalam sesi tanya jawab</li> </ol>	Pengamatan	Selama pembelajaran

#### Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

Nama Siswa	Sikap								
	Aktif			Bekerjasama			Toleran		
	KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB

#### Rubrik Penilaian Sikap

Keterangan: KB: Kurang Baik B: Baik SB: Sangat Baik

No	Sikap	Indikator
1.	Aktif	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kurang baik jika sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran</li> <li>• Baik jika ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten</li> <li>• Sangat baik jika sudah menunjukkan ambil bagian dalam pembelajaran secara terus menerus dan ajeg/konsisten</li> </ul>
2.	Bekerja sama	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kurang baik jika sama sekali tidak berusaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok</li> <li>• baik jika sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten</li> <li>• sangat baik jika sudah menunjukkan bekerjasama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten</li> </ul>
3.	Toleran	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kurang baik jika sama sekali tidak bersikap toleran terhadap pemecahan masalah dalam menyikap perbedaan dan kreatifitas</li> <li>• baik jika menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran dalam proses pemecahan masalah dalam menyikap perbedaan dan kreatifitas tetapi masih belum ajeg/konsisten</li> <li>• sangat baik jika sudah menunjukkan sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikap perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan ajeg/konsisten.</li> </ul>

Guru Mata Pelajaran



**Sri Hariyati, S. Pd**

NIP. 19570929 198503 2 009

Mahasiswa Praktikan



**Lisari Nuryuneni**

NIM. 12511244034



## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

### (PRAKTIK)

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Klaten  
Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semester : X/I  
Materi Pokok : Garnish  
Alokasi Waktu : 7 x 45 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, kerja sama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

#### B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajiakan makanan kontinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.

#### C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 1. Cara membuat garnish makanan dan minuman
- 2. Mengidentifikasi jenis-jenis garnish makanan dan minuman

#### **D. Tujuan Pembelajaran**

1. Siswa dapat menjelaskan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan garnish makanan dan minuman
2. Siswa dapat membuat garnish makanan dan minuman dengan benar

#### **E. Materi Pembelajaran**

1. Langkah-langkah membuat garnish
2. Macam-macam membuat garnish

#### **F. Metode Pembelajaran**

1. Metode : Praktik dan tanya jawab

#### **G. Alat/Bahan/ Sumber Pembelajaran**

1. Alat : Peralatan memasak
2. Bahan : Bahan-bahan praktek
3. Sumber Pembelajaran : Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. *Restoran Jilid*  
2. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sosial Menengah  
Kejuruan.

#### **H. Langkah-langkah 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 potongan bahan makanan dan macam-macam potongan nabati dan hewani.</li></ol>	15'
Kegiatan Inti	<b>Langkah-langkah scientific:</b>	215'

	<p><b>Mengamati :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru menayangkan materi lewat media power point garnish dengan memberikan video tutorial pembuatan garnish.</li> <li>2. Siswa mengamati dan mendengarkan presentasi yang dilakukan.</li> </ol> <p><b>Bertanya:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sebagai apresiasi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis, siswa diarahkan untuk memahami tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, syarat-syarat dalam membuat garnish.</li> <li>2. Guru memberikan waktu untuk berdiskusi dan tanya jawab mengenai garnish.</li> </ol> <p><b>Mencoba :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa mencoba mempraktikan membuat garnish makanan dan minuman dengan bahan yang sudah ditentukan.</li> </ol> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa diminta mengumpulkan hasil praktik membuat potongan sayuran.</li> <li>2. Guru menilai hasil potongan yang dibuat oleh siswa.</li> </ol>	
<b>Penutup</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa diminta menyimpulkan materi potongan bahan makanan.</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>	10'
Jumlah		240'

## I. Penilaian

Penilaian dilakukan dengan memberikan penilaian hasil praktik yang telah dilakukan siswa.

### DAFTAR NILAI PRAKTIKUM SMK NEGERI 3 KLATEN TAHUN PELAJARAN 2015/2016

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semester : X Boga I/Gasal

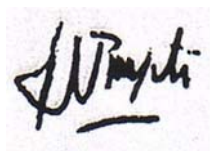
NO	Nama	Kriteria hasil			Job Sheet	Total	Nilai rata-rata
		Kesesuaian bentuk	Kesesuaian prosedur	Kerapian bentuk			

### DAFTAR PENILAIAN SIKAP SMK NEGERI 3 KLATEN TAHUN PELAJARAN 2015/2016

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semester : X Boga I/Gasal

NO	Nama	INDIKATOR								
		Kedisiplinan			Kerapian			Tanggung Jawab		
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB

Guru Mata Pelajaran



**Sri Hariyati, S. Pd**

NIP. 19570929 198503 2 009

Mahasiswa Praktikan



**Lisari Nuryuneni**

NIM. 12511244034

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	HAND OUT			
	BOGA DASAR			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 3
Kelas X	POTONGAN SAYURAN		7*45 Menit	
Lisari Nuryuneni/12511244034				

#### A. Kompetensi Dasar

- 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 boga dasar.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramahlingkungan, gotongroyong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan
- 2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja untuk melestarikan Masakan Indonesia
- 3.1 Menganalisis potongan bahan makanan.

#### B. 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 potongan bahan makanan.
5. Siswa mampu memahami fungsi potongan bahan makanan
6. Siswa mampu memilih bahan dan alat yang digunakan dalam membuat potongan bahan makanan
7. Siswa mampu memahami macam-macam potongan bahan makanan nabati.
8. Siswa mampu memahami macam-macam potongan bahan makanan hewani.
9. Siswa mampu mendiskripsikan kriteria hasil potongan bahan makanan
10. Siswa mampu menjelaskan penyimpanan potongan bahan makanan
11. Siswa mampu membuat macam-macam potongan bahan makanan.

#### C. Materi Pembelajaran

##### **Pengertian potongan sayuran**



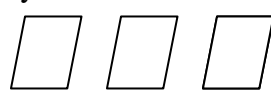

Berbagai jenis potongan sayuran/ bahan makanan yang digunakan untuk pengolahan pada berbagai macam masakan sangat beragam tergantung pada penggunaannya untuk hidangan apa  
misalnya : digunakan untuk sup, saus, salad atau pelengkap hidangan utama.

	<b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b>			
	<b>HAND OUT</b>			
	<b>BOGA DASAR</b>			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 3
	Kelas X	<b>POTONGAN SAYURAN</b>		7*45 Menit
Lisari Nuryuneni/12511244034				





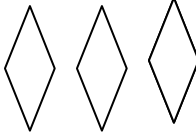

Hal yang harus diperhatikan dalam pemilihan sayuran


1. Pilih sayuran yang masih segar, bersih, tidak diselubungi kotoran atau tanah serta tidak ada bekas gigitan hama.
2. Pilih sayuran yang utuh, tidak sobek, luka memar bekas benturan, bercak-bercak, busuk, berlendir atau warnanya pudar.
3. Pilih sayuran yang berukuran kecil dan muda untuk memperoleh tekstur yang empuk.
4. Pilih sayuran yang tidak terlalu lembab atau basah agar kerusakan sayuran dapat dicegah.
5. Hindari memilih sayuran yang terbungkus dalam plastik yang rapat, karena sayuran mudah berkeringat sehingga cepat mengalami kerusakan.

### Macam-macam potongan sayuran

No.	Nama Potongan	Penjelasan	Jenis Sayuran	Fungsi
1.	Jardiniere 	Potongan sayuran berbentuk balok ukuran $3 \times 1 \times 1$ cm.	- wortel - lobak - labu siam - buncis - kentang	Pelengkap hidangan kontinental.
2.	Macedoine 	Potongan sayuran berbentuk kubus dengan ukuran $1 \times 1 \times 1$ cm.	- kentang - wortel - buncis - lobak	Untuk hidangan sambal goreng hati.
3.	Paysanne 	Potongan sayuran berbentuk bujur sangkar tipis dengan ukuran $1 \times 1 \text{ cm} \times 2 \text{ mm}$	- wortel - labu siam - kentang	Untuk garnish.
4.	Julienne 	Potongan sayuran berbentuk batang korek api dengan ukuran $5\text{-}7 \text{ cm} \times 0,1 \times 0,1 \text{ mm}$	- wortel - kentang - lobak - rebung - labu siam	Untuk isi lumpia, julienne soup, salad.
5.	Brunoise	Potongan sayuran yang berbentuk kubus kecil dengan ukuran $1 \times 1 \times 1 \text{ mm}$ .	- kentang - wortel	Untuk isi pastel, isi resoles.

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	HAND OUT			
	BOGA DASAR			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 3
	Kelas X	POTONGAN SAYURAN		7*45 Menit
Lisari Nuryuneni/12511244034				

				
6.	Chopped 	Potongan sayuran yang berbentuk cacahan kecil/besar yang tidak beraturan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- seledri</li> <li>- Bw. Bombay</li> <li>- Bawang</li> <li>- Petersely</li> </ul>	Sebagai bumbu, hiasan.
7.	Chiffonade 	Potongan sayuran seperti kol, daun selada yang dipotong/diiris setebal 1-2 mm memanjang.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kol</li> <li>- Daun selada</li> <li>- wortel</li> <li>- kentang</li> <li>- lobak</li> <li>- Batang pray</li> </ul>	Pelengkap kuah bakso, garnish, underliner pada salad/shrimp cocktail.
8.	Vichy Carrot 	Potongan sayuran yang berbentuk bulat pipih dengan ketebalan ± 2-3 mm.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wortel</li> </ul>	Pelengkap main corse, isi soup.
9.	Losange 	Potongan sayuran yang berbentuk belah ketupat dengan ukuran 1 × 1 × 2 mm.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wortel</li> <li>- kentang</li> <li>- kol</li> <li>- lobak</li> </ul>	Untuk garnish, isi soup.
10.	Barrel 	Potongan sayuran yang berbentuk seperti tong dalam segi 8 dengan ukuran panjang 3-5 cm.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kentang</li> <li>- wortel</li> <li>- lobak</li> <li>- labu siam</li> </ul>	Sebagai pelengkap hidangan. Misal; cocole carrot.

	SMK NEGERI 3 KLATEN
	HANDOUT GARNISH
	Lisari Nuryuneni/12511244034

#### A. Tujuan Pembelajaran

1. Peserta didik dapat mendiskripsikan pengertian garnish
2. Peserta didik dapat menjelaskan fungsi garnish pada hidangan
3. Peserta didik dapat menjelaskan syarat - syarat menggarnish hidangan
4. Peserta didik dapat mengidentifikasi bahan dan peralatan yang digunakan untuk membuat garnish
5. Peserta didik dapat membuat garnish untuk suatu hidangan

#### B. Uraian Materi

Sesuatu hidangan sudah matang, tetapi ini belum lengkap apabila belum disempurnakan penghidangannya. Apabila ikan disajikan di atas piring tanpa sesuatu, dia hanya merupakan hidangan yang biasa saja. Hidangan demikian kurang menarik. Karenanya hidangan dilengkapi dengan hiasan hidangan yang berupa bahan-bahan garnishing. Bahan ini beraneka-ragam bentuk dan jenisnya, tergantung macam hidangannya. Adakalanya hiasan berupa campuransayur-mayur matang yang dipotong rapi, atau jeruk berukir, telur berukir, hias tomat, dan banyak lagi hiasan. Hiasan-hiasan yang umumnya juga dapat dimakan itu, dinamakan dengan istilah *garnish*, *garnishing*, atau *garniture*. Tujuannya selain melengkapi hidangan itu sendiri, juga memperindah penampilannya. Selain garnish, adapula bahan pelengkap yang dioleskan, ditabur, dibubuhkan yang semua itu menambah sempurnanya hidangan.

##### 1. Garnish

Merupakan bahan penyempurnaan suatu hidangan adalah garnishing. Mulai garnish yang sederhana seperti sepetik daun *parsley*, sampai *garnish* komplit berupa *mixed vegetables* dan *food decoration* yang lain pada suatu *gala-buffet*. Prinsipnya segala macam *garnish* ini hendaknya di samping menghiasi juga harus dapat dimakan. Pada pembuatan *cakes*, *garnish* ini merupakan hal yang teramat penting dan tercakup dalam bidang ilmu tersendiri yang disebut *CakeDecorating*. Contoh pada *Birthday Cake*, di situ tidaklah cukup disajikan main-cakenya yang mungkin berupa *Sponge-cake*, namun masih harus di dekor dengan *garnishing* dan ditambah batang lilin. Begitupun pada penampilan hidangan seperti : *steak*, *fish*, *chicken*, masih ditambah adanya *garnish* yang akan



mempercantik penampilannya. Beberapa contoh *garnish* untuk *Beef, Fish, Chicken* :

- a. *Beef* : *Hot vegetables, carrots, greenbeans, grill tomato, french fried potatoes, parsley.*
- b. *Fish* : *Cauliflower polonaise, carrots vichy, lemon wedges, parsley.*
- c. *Chicken* : *Spaghetti milanaise atau nature, boiled carrots, greenpeas, grill tomato, fried banana, parsley.*
- d. *Appetizer* : *Fresh shrimp cocktail, di-garnish : lemon wedges, parsley, slice tomato, slice egg, slice black-olive.*
- e. *Soup*: *Cream soup di-garnish : crouton, consomme di-garnish : chopped parsley.*

Pada saat menghias atau menggarnish suatu hidangan perlu diperhatikan beberapa hal supaya hidangan bisa terlihat sangat menarik. Hal tersebut antara lain :

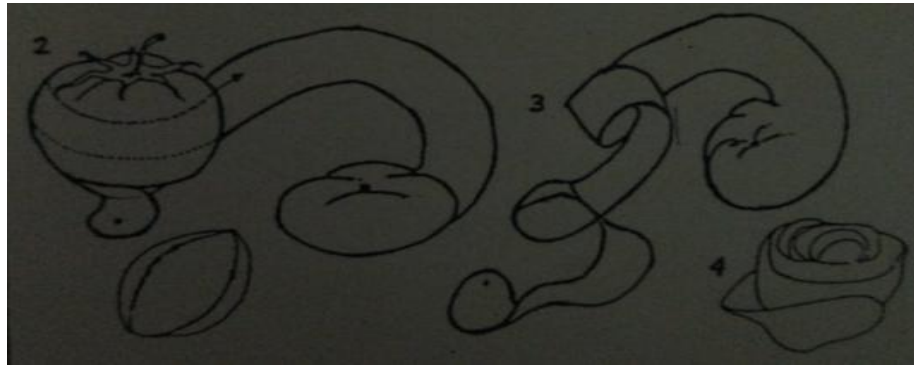
- a. Garnish tersebut dari bahan yang segar. Jangan memberikan garnish dari bahan yang sudah rusak, berbau, atau berwarna kusut. Baik garnish matang atau mentah, sebaiknya yang dapat dimakan dan mempunyai warna segar.
- b. Untuk memperoleh warna segar dari bahan sayur hendaknya diperhatikan metode pemasakannya. Memasaknya sebaiknya dekat waktunya dengan saat penyajian agar warna segar tersebut masih dapat dipertahankan.
- c. Garnish harus tepat dengan hidangannya. Umpamanya : steak dengan fried potatoes, roast dengan baked potatoes, fish dengan boiled potatoes, bahan amis seperti salmon dengan garnish lemon, dll.
- d. Garnish tidak boleh berlebihan dalam macamnya ataupun beratnya. Berat garnish sayur untuk *steak* misalnya, ideal sekali 60 gram per jenisnya. Jadi steaknya 180 gr, wortel, 60 gr, *greenbeans* 60 gr, *potatoes* 60 gr, *grill tomato* 60 gr.
- e. Perawatan garnish hampir sama dengan makanannya. Makanan panas digarnish dengan sayur panas, untuk menjaganya perlu alat pemanas.

Adanya *garnish* merupakan kesempurnaan bagi hidangan tersebut yang tidak saja berfungsi sebagai unsur keseimbangan, tapi juga mempunyai motivasi yang erat dengan penampilan dan selera. Macam – macam garnish dari sayuran antara lain :

### **1. Kreasi hiasan / garnish dari tomat**

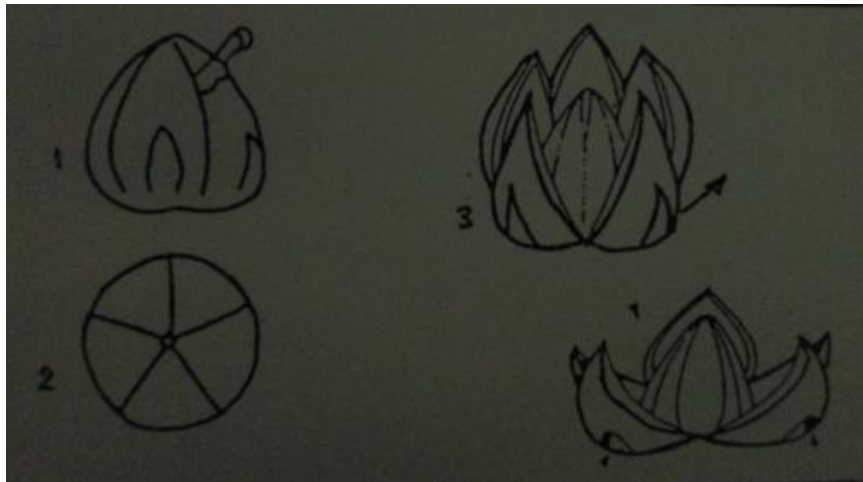
- a. Bunga mawar dari tomat
  - 1) Sediakan tomat dengan warna dan bentuk yang bagus.
  - 2) Kupas kulit tomat mulai dari pangkal, memutar hingga semua tomat terkupas jangan sampai putus.

- 3) Kulit tomat yang sudah dikeluarkan isinya.
- 4) Rangkailah kulit tomat mulai dari bagian bawah sebagai dasar hingga membentuk bunga mawar.



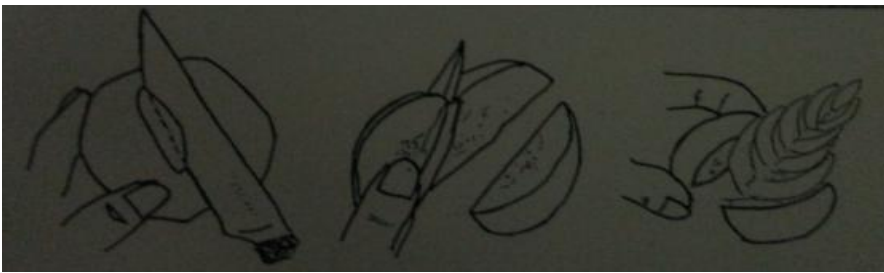
b. Teratai dari tomat

- 1) Pilih buah tomat yang segar.
- 2) Potong hingga menjadi lima bagian, isinya jangan terpotong.
- 3) Bentuk kelopak bunga jangan sampai terputus.
- 4) Bukalah potongan bunga hingga membentuk bunga teratai.




c. Sayap dari tomat

- 1) Belah tomat memanjang menjadi dua bagian dan letakkan bagian yang diiris pada telenan.
- 2) Buat irisan diagonal kecil di bagian tengah tomat lalu buat irisan lain dari arah yang berlawanan, angkat irisannya.
- 3) Lanjutkan memotong tomat, mengikuti garis dari irisan pertama dan angkat tiap irisan hingga tersisa dua irisan tomat.
- 4) Buang bagian tangkai tomat dari irisan tersebut.
- 5) Bentuk kembali setengah potongan tomat ke bentuk aslinya, perlahan – lahan tarik tiap irisan tomat hingga terpisah dan buka bagian bawah irisan untuk membentuk sayap.




d. Ansa




*Ansa  
dari Tomat*


a. Siapkan sebuah tomat.



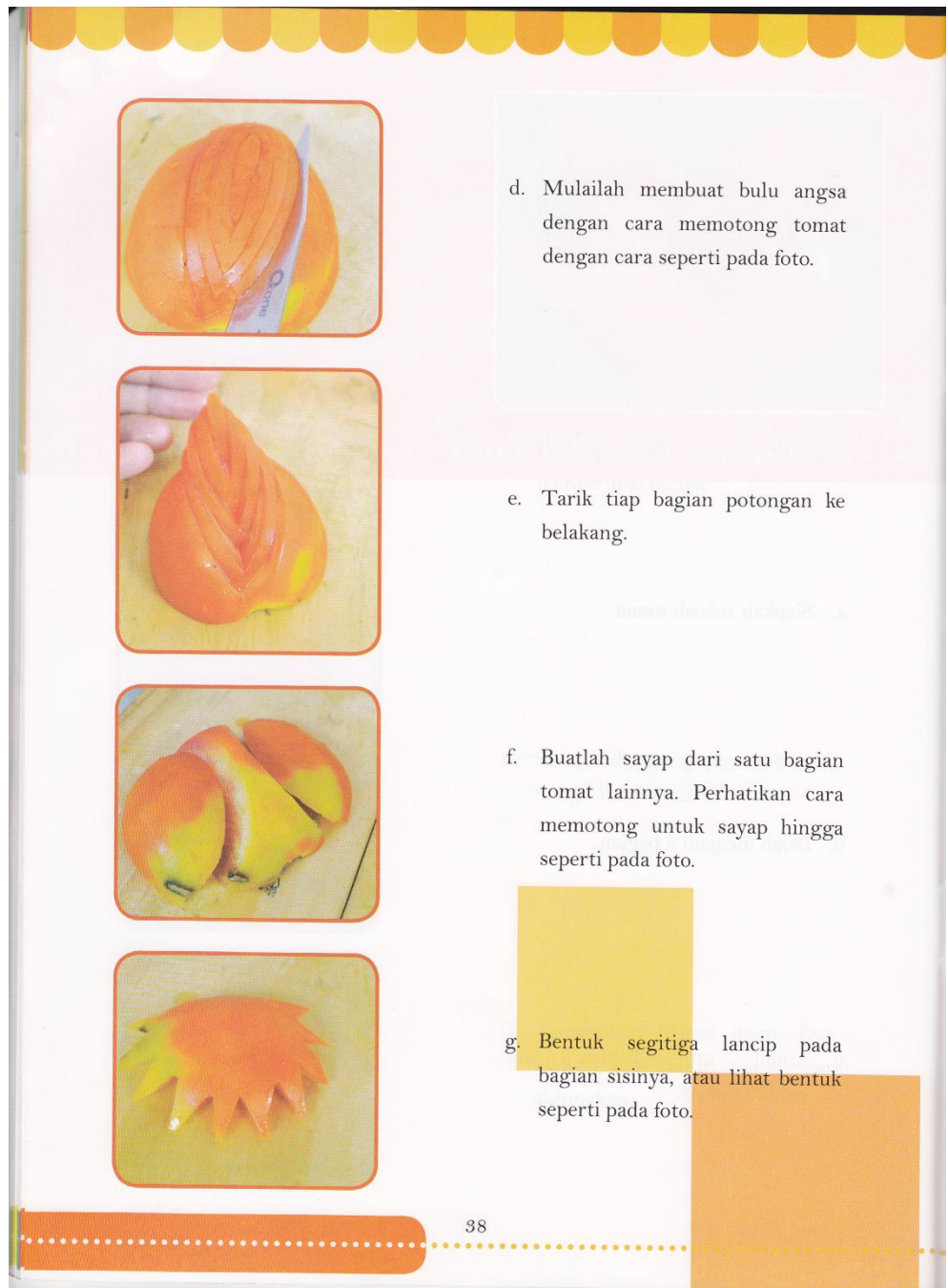
b. Belah menjadi 2 bagian.



c. Ambil satu bagian lalu tengkurapkan.



37

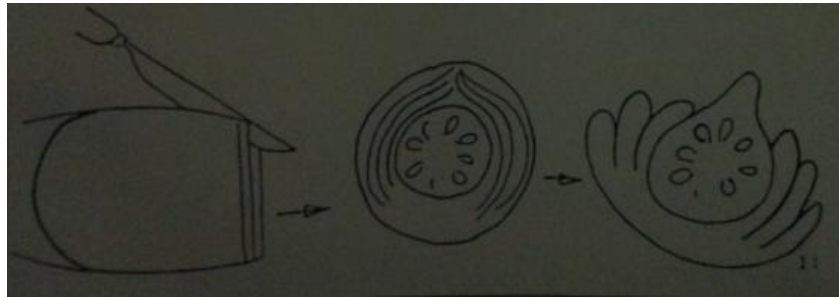


## 2. Kreasi hiasan / garnish dari mentimun

- a. Bentuk bunga jantung pisang
  - 1) Timun dikupas lalu dicuci.
  - 2) Timun dipotong bulat dengan tebal  $\pm 0,5$  cm atau menurut yang dikehendaki.
  - 3) Setiap potongan dapat dibentuk dengan cara mengupas dari kedua sisinya tipis – tipis melingkar.
  - 4) Diusahakan kupasan dari kedua sisi jangan sampai ketemu, kupasan semakin dalam semakin pendek.
  - 5) Kemudian kupasan – kupasan itu dilengkungkan ke arah dalam sehingga membentuk bunga jantung yang tersusun. Banyak dan



sedikitnya kupasan menurut selera yang dikehendaki, begitu juga besar kecilnya ukuran timun.



b. Pinggiran mentimun

- 1) Gunakan mentimun yang berkulit lunak.
- 2) Belah membujur menjadi dua bagian dan letakkan dengan belahan menghadap kebawah.
- 3) Iris melintang tipis – tipis jangan sampai terputus.
- 4) Jika membuat delapan irisan, potong mentimun hingga terputus.
- 5) Lanjutkan memotong mentimun dengan panjang yang sama, kerjakan yang sama pada belahan mentimun yang lain.
- 6) Rentangkan tiap kelompok irisan mentimun dan letakkan disekeliling tepi piring saji hingga tampak menyatu.



c. Gulungan mentimun

- 1) Pilih mentimun yang berkulit lunak.
- 2) Belah membujur menjadi dua bagian.
- 3) Iris ujungnya dengan potongan diagonal, gunakan arah yang sama untuk membuat irisan – irisan yang tipis. Hati – hati jangan memotong hingga putus.
- 4) Buat 7 atau 9 irisan untuk setiap kelompok.
- 5) Pegang irisan mentimun dengan bagian kulit dibawah dan potong kulit dari dagingnya, mulai dari ujung kulit yang tidak terpotong.
- 6) Potong sepanjang kulit hingga tersisa 1 cm, biarkan bagian ini tidak terpotong.

- 7) Baliklah mentimun dan gulung tiap irisan kedua hingga ke bagian pangkal, biarkan irisan yang lain lurus.
- 8) Letakkan dalam mangkok yang berisi air es, dan biarkan beberapa saat, kulit mentimun akan terangkat dari dagingnya.



d. Bunga dari mentimun

### Garnish Timun, Bunga



1. Pilih ketimun yang mempunyai kulit berwarna hijau tua dan masih mudah. Dengan menggunakan teknik zig-zag seperti potongan telur, agar bentuk potongan teratur dapat dibuat pola langsung pada permukaan kulit ketimun dengan menggunakan tusuk gigi. Semakin panjang potongan zig-zag semakin bagus

2. Setelah potongan selesai dilakukan, tarik dan pisahkan kedua potongan hingga terlepas. Sayat hasil potongan tipis, lakukan 2 atau 3 kali iris.



3. Rendam garnish dalam air dingin akan seluruh hasil sayatan dapat mengembang.

e. Garnish kipas dari mentimun

### Garnish Timun, Kipas



1



2

1. Pilih ketimun yang masih muda, belah menjadi dua tepat sebelum bijinya.
2. Ambil satu bagian kemudian potong serong.



3



4

3. Iris tipis ketimun tetapi jangan sampai putus. Jumlah irisan minimal 5 iris.
4. Rendam potongan ketimun dalam air garam agar lebih mudah untuk ditekuk.



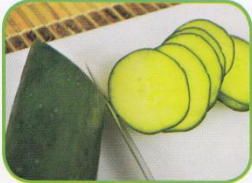
5. Tekuk selang-seling setiap lembar irisan. Apabila kondisi garnish sudah layu maka garnish dapat direndam dalam air dingin agar kembali segar.

f. Bunga mawar dari mentimun


**g. Garnish Timun, Bunga mawar**



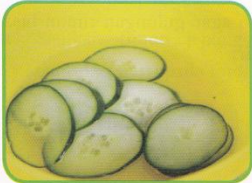
Iris tipis timun melintang. Kemudian rendam dalam air garam selama 15 menit hingga layu. Ambil sehelai timun, lalu gulung, lakukan lagi pada helai yang lain dengan posisi selang-seling dengan helai sebelumnya hingga diperoleh bentuk mawar yang diinginkan



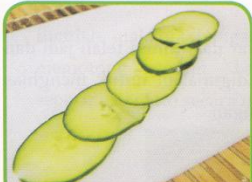
d. Potong timun berbentuk lingkaran agak lonjong tipis-tipis.



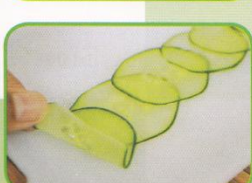
e. Larutkan garam dalam air.



f. Rendam potongan timun selama 5 menit dalam air yang telah diberi garam.



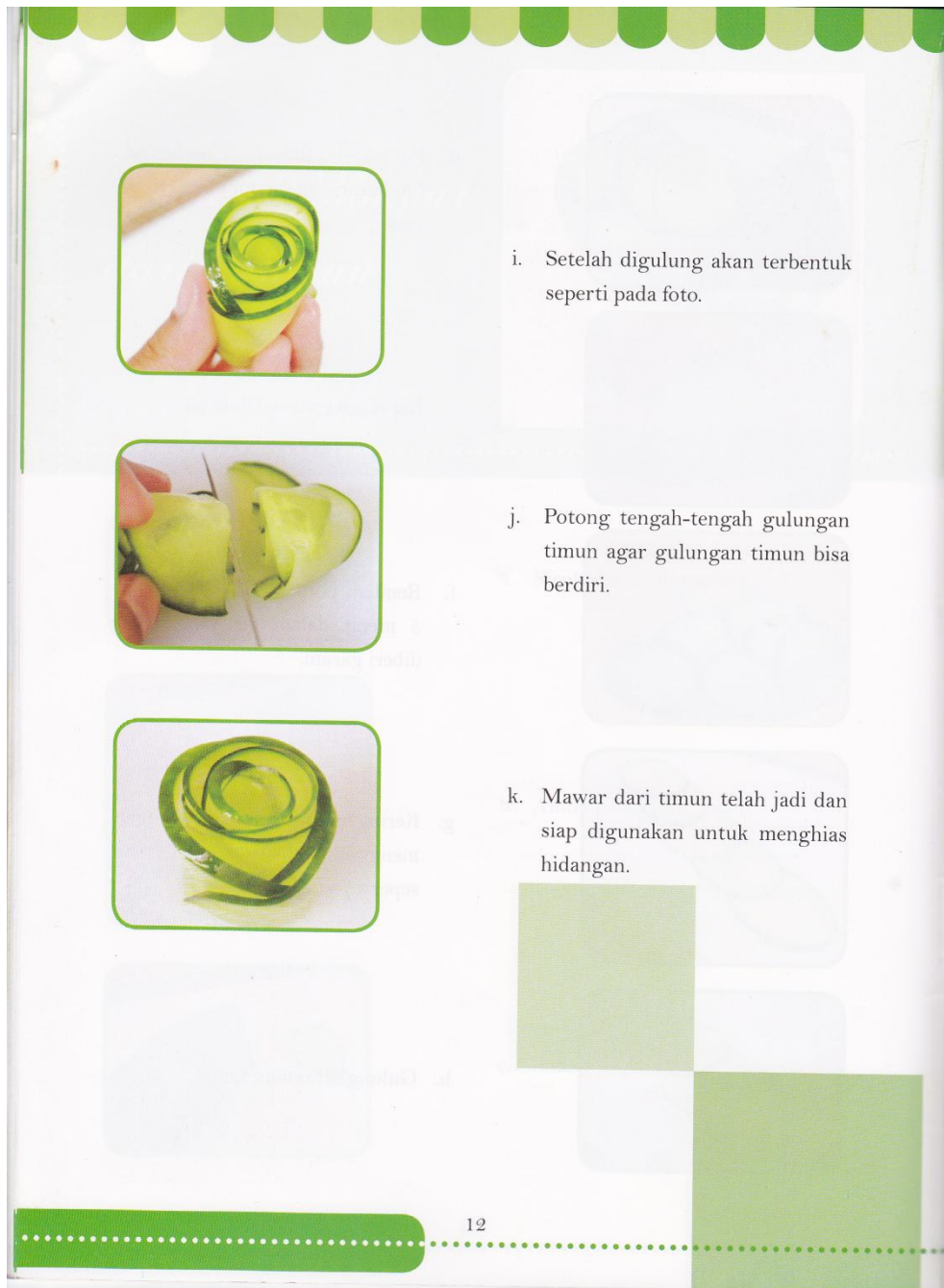
g. Keringkan timun dengan menggunakan tisu, lalu tata seperti pada foto.



h. Gulunglah semua timun.

11

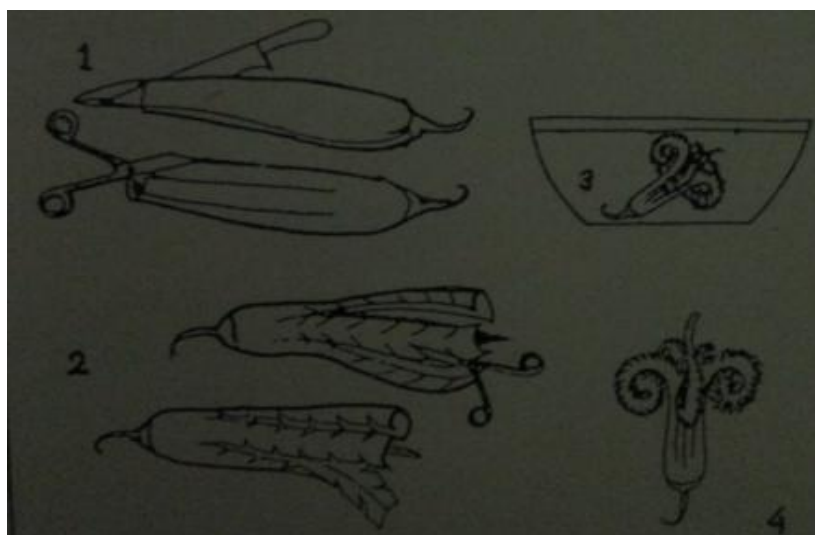




### 3. Kreasi hiasan / garnish dari cabe teropong merah

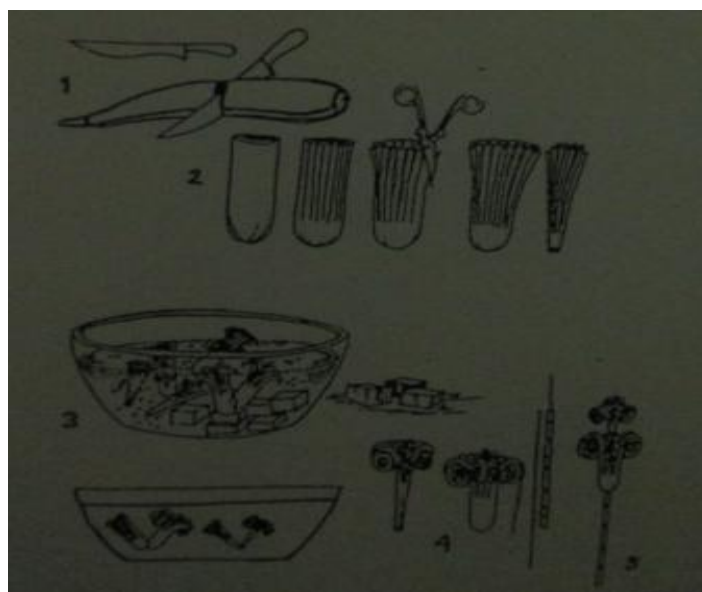
#### a. Bentuk bunga I

- 1) Siapkan cabe yang bagus dan segar.
- 2) Potong bagian ujungnya agak panjang, sebab yang digunakan pangkalnya.
- 3) Guntinglah cabe memanjang ke arah pangkal jangan sampai putus.
- 4) Biji cabe dikeluarkan, sayat sedikit pada setiap belahan cabe.
- 5) Rendam dalam air dingin.



#### b. Bentuk bunga II

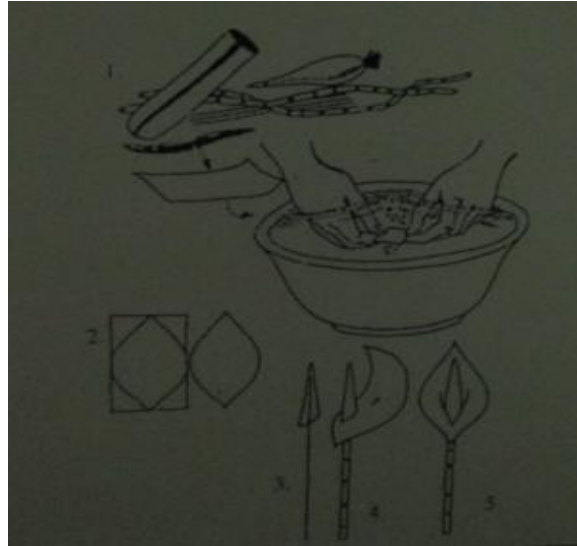
- 1) Siapkan cabe merah yang bagus dan segar.
- 2) Potong bagian ujungnya sedikit, dengan gunting dan bagilah menjadi 3 atau 5 bagian ke arah bawah jangan sampai putus. Biji cabe jangan dibuang, karena akan digunakan sebagai benang.
- 3) Guntinglah bagian tepi semua lembaran dengan sobekan – sobekan kecil.
- 4) Rendam segera dalam air es, hingga merekah dan membentuk bunga.



#### c. Bentuk bunga III

- 1) Siapkan cabe merah yang bagus dan segar.
- 2) Buanglah ujung dan pangkalnya, belah dan buang isinya kemudian rendam dalam air.
- 3) Buak lembaran kulit cabe dan guntinglah sesuai gambar.
- 4) Buatlah irisan bengkoang atau lobak dengan bentuk runcing, tusukkan pada ujung kawat yang telah dibungkus dengan kacang panjang.

- 5) Pasang cabe yang telah dibentuk pola tadi.



e. Bunga ketapang

**Garnish Cabai Merah, bunga ketapang**



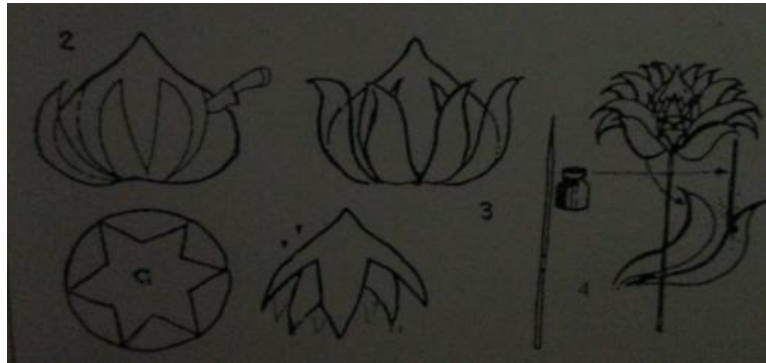
1. Bentuk bunga ketepeng lebih mudah dibandingkan model 1.
2. Siapkan cabai teropong. Buat sayatan serong pada dua sisi cabai yang berlawanan.
3. Buat sayatan kembali di antara sayatan sebelumnya. Lakukan hingga habis.
4. Rendam cabai dalam air dingin.

**4. Kreasi hiasan / garnish dari bawang bombay dan bawang putih**

a. Bunga teratai dari bawang bombay

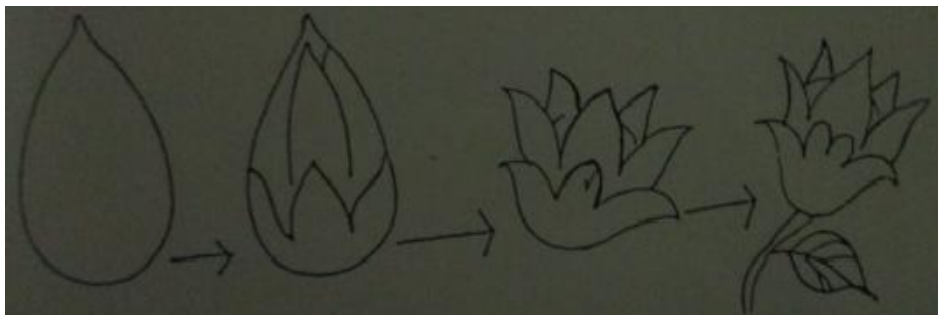
- 1) Siapkan bawang bombay dengan bentuk yang dapat diletakkan vertical (tegak).
- 2) Potong bagian akarnya, tetapi jangan sampai ke atas agar lembaran – lembaran daun bawang tidak lepas.
- 3) Kupas bawang bombay hingga bersih, buatlah tanda ujung – ujung lima kelopak bunga dengan tusuk gigi.
- 4) Dari kelima ujung buatlah keratin ke bawah berbentuk jantung, iriskan pisau ke dalam bawang itu hingga menembus masing – masing lembaran bawang bombay.
- 5) Irisan bagian atas jangan dibuang, dapat digunakan untuk sari bunga.

- 6) Tusuklah pangkal bawang bombay dengan tusuk sate, kembangkan masing – masing lembaran bawang bombay itu, sehingga berbentuk kuntum bunga teratai.



b. Bunga aster dari bawang putih

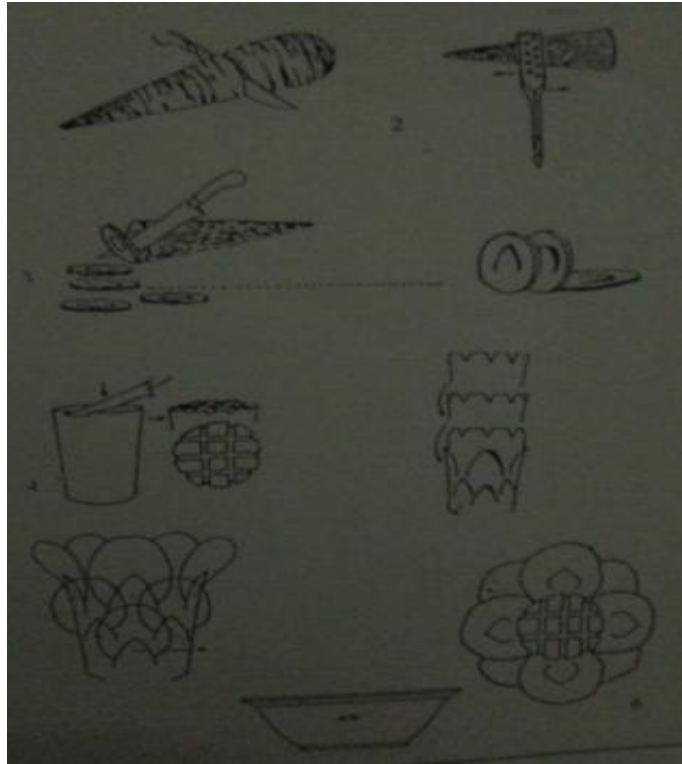
- 1) Siapkan bawang putih yang ukurannya besar.
- 2) Bawang dikupas, dari ujung digores mengelupas tipis – tipis yang membentuk daun bunga kecil.
- 3) Kupasan yang melingkar dengan jarak teratur diusahakan jangan sampai putus, semakin ke ujung semakin kecil.
- 4) Rendamlah dalam air es.



## 5. Kreasi hiasan / garnish dari wortel

a. Bunga mawar dari wortel

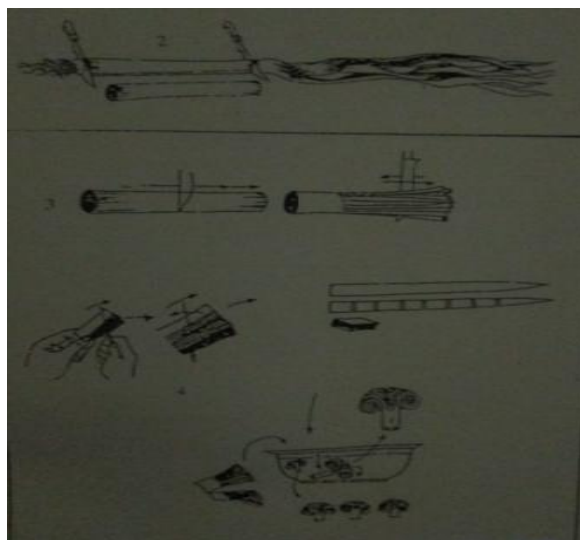
- 1) Potong wortel bagian belakang
- 2) Serut wortel dengan serutan kombinasi sehingga bergerigi
- 3) Potong sesuai dengan besarnya untuk membuat kelopak
- 4) Siapkan benang sari, wortel bagian atas kerat bolak – balik zig zag pada sisinya buatlah irisan tiga susun berselang seling untuk menempatkan kelopak bunga
- 5) Selipkan kelopak – kelopak bunga pada keratan – keratan dipinggir sekeliling benang sari, bagian runcing pada bentuk daun menghadap ke atas.
- 6) Setiap kelopak bunga diperkuat dengan tusuk gigi
- 7) Rendam dalam air, bunga mawar akan mekar dengan cantik.



## 6. Kreasi hiasan / garnish dari daun bawang

### a. Rumput dari daun bawang

- 1) Siapkan daun bawang yang masih segar dan besar
- 2) Bersihkan daun bawang dengan cara mengupas bagian luarnya
- 3) Potonglah bagian akarnya, potong juga bagian putih pada daun bawang agak panjang
- 4) Dibagian ujung buatlah sobekan – sobekan (menyobeknya menggunakan pisau)
- 5) Rendamlah dalam air dingin
- 6) Hasilnya mendapatkan pohon – pohon kecil dengan daun melingkar – melingkar diatasnya.





### GARNISH DAUN BAWANG. BUNGA COMBRANG

1. Potong daun bawang kurang lebih 7cm dari pangkal.
2. Potong berbentuk "V" bagian ujung loncang bukan bagian pangkal kurang lebih 5cm ke bawah. Hasil potongan akan menghasilkan ujung meruncing.
3. Pisahkan tiap helai daun bawang agar daun bawang dapat merekah dengan sempurna.
4. Rendam garnish dalam air dingin hingga seluruh helai daun bawang merekah.

**Aplikasi:** digunakan untuk hiasan pada hidangan yang mempunyai citarasa gurih. Hiasan ini tepat diletakkan pada hidangan yang disajikan untuk satu porsi.



### ARNISH DAUN BAWANG. BUNGA DUA DIN FLOWER

1. Bersihkan daun bawang dari akar dan bagian yang kurang baik. Potong daun bawang kurang lebih 7cm dari pangkal.







2. Buat potongan atau irisan menjadi 5 bagian. Sisakan pada ujung pangkal  $\pm$  1,5cm. Usahakan potongan rapi dan sama besar.



3. Lepaskan tiap helai daun bawang,



4. Potong ujung helai daun bawang yang sudah dipotong dengan bentuk potongan melengkung. Potong dengan menggunakan gunting yang tajam agar lebih rapi.
5. Rendam dalam air dingin.



### GARNISH DAUN LONCANG. BUNGA MARIGOLD



1. Bersihkan daun loncang dari akar dan. Potong daun loncang yang tidak bagus, dan cuci hingga bersih.

2. Potong daun bawang sekitar 2 cm dari perbatasan antara batang dan daun atau sekitar 7 cm dari pangkal daun bawang.





3. Iris daun bawang menjadi 5 bagian sama besar dengan menggunakan pisau yang runcing dan tajam



4. Lepaskan tiap helai hingga terlepas.
5. Lipat atau tekung ujung daun bawang dan selipkan pada bagian bawah

---

### C. Kesimpulan

Hiasan atau garnish adalah sesuatu yang diberikan pada hidangan dengan tujuan untuk mempercantik supaya hidangan tersebut lebih menarik. Dalam menggarnish harus memperhatikan bahan yang akan digunakan untuk menggarnish harus bisa mempercantik hidangan, bahannya harus segar. Porsi berat bahan yang digunakan untuk garnish juga harus sesuai.

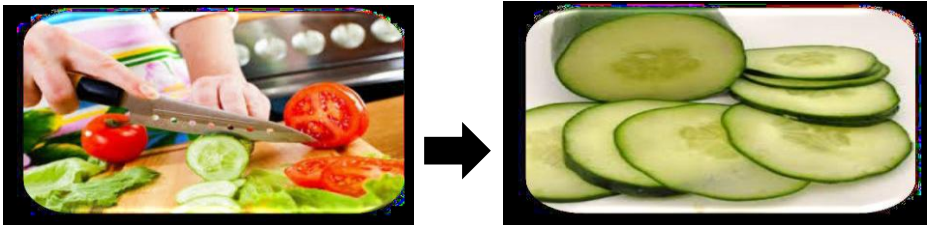
### D. Daftar Pustaka

Faridah Ani, dkk.2008.*Patiseri jilid 2*.Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.



	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	JOB SHEET			
	BOGA DASAR			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
	Kelas X	POTONGAN BAHAN MAKANAN		7*45 Menit

- I. Hari, Tanggal : Senin, 31 Agustus 2015
- II. Materi : Potongan Sayuran
  - 1. Slice



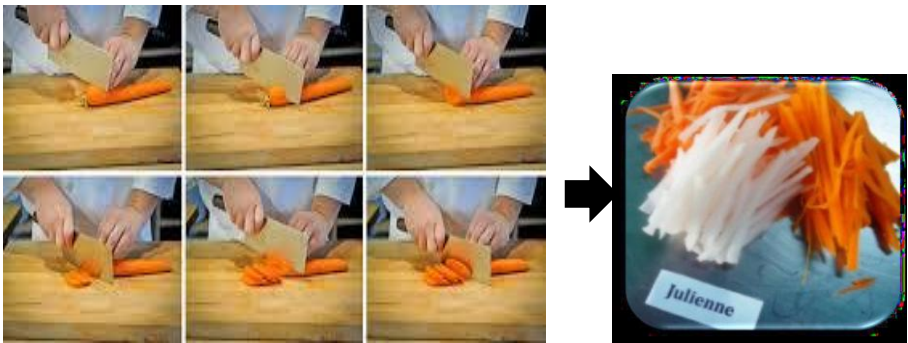
Slice adalah membuat potongan tipis atau tebal sesuai dengan bentuknya.  
 Bahan yang digunakan : wortel, timun, bawang bombay, dan tomat

- 2. Chopped



Mencincang sayuran sampai halus atau kasar.  
 Bahan yang digunakan : *onion, garlic, shallot, parsley*


- 3. Julienne



Potongan strip halus 5–7 cm x 1 mm x 1 mm. Diterapkan pada daging seperti : ham atau lidah, dan sayuran seperti ; daun bawang, kol, bawang bombay, wortel.

- 4. Allumettes

Potongan ini lebih besar dari julienne dengan ukuran 3cm x 3 mm x 3 mm  
 Bahan yang dpat digunakan : wortel, lobak, kentang

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	JOB SHEET			
	BOGA DASAR			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
	Kelas X	POTONGAN BAHAN MAKANAN		7*45 Menit

5. Brunoise



Dipotong berbentuk kubus 1 mm x 1 mm x 1 mm  
Bahan yang dapat digunakan: wortel, bawang bombay, lobak, dan seledri.

6. Jardinière



Potongan sayuran dengan ukuran 1cm x 1 cm x 4-5 cm biasanya digunakan dalam hidangan steak / maincours.

7. Dice




Potongan sayuran dengan ukuran 1/3 cm x 1/3 cm x 1/3 cm

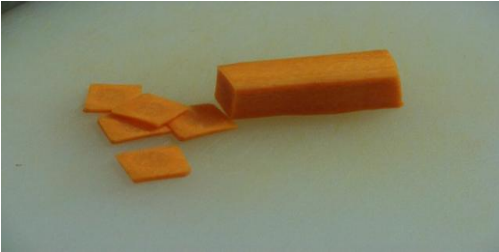
8. Cube



Potongan sayuran dengan ukuran 12 mm x 12 mm x 12 mm

	SMK NEGERI 3 KLATEN			
	JOB SHEET			
	BOGA DASAR			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	
	Kelas X	<b>POTONGAN BAHAN MAKANAN</b>		7*45 Menit

9. Paysanne



Bentuk potongan sayuran berbentuk bujur sangkar dengan ukuran 1cm x 1cm x 2 cm ketebalan 1-2 mm

10. Wedges



Bentuk potongan khusus untuk tomat dan buah-buahan yang dipotong mengikuti juring buah yang dipotong berbentuk bulat seperti tomat , lime, orange, dll

11. Turning




Potongan turning biasa digunakan untuk soup contoh bahan yang bisa digunakan: potato, labu siam ( turning= ½ barel )

12. Barel



Patongan sayuran segi lima lebih besar dari *turning*

	<p style="text-align: center;"><b>SMK NEGERI 3 KLATEN</b></p> <p style="text-align: center;"><b>JL. MERBABU NO. 11 KLATEN</b></p>	
<p style="text-align: center;"><i>JOB SHEET</i></p>		
<p><i>Job Sheet No.1</i></p>	<p>Potongan Bahan Makanan Hewani</p>	<p>Waktu: 7 x 45 menit</p>

**A. Kompetensi Inti**

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 dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

**B. Kompetensi dasar**

4.3 potongan bahan makanan hewani

**C. Tujuan Pembelajaran :**

1. Memahami jobsheet yang diberikan
2. Memahami tentang pengertian potongan daging, ikan ,ayam
3. Mampu menyebutkan macam-macam potongan bahan makanan hewani
4. Mampu menjelaskan potongan-potongan hewani
- 5.

**D. Dasar teori:**

**Cara Membuat Fillet Ikan**

Memfilet ikan adalah proses melepaskan ikan dari tulang dan kulit, sehingga bisa mendapatkan dagingnya saja untuk kemudian diolah menjadi masakan. Ada berbagai macam jenis masakan yang membutuhkan ikan untuk di filet. Berikut 5 langkah mudah filet ikan



1. **Memotong Kepala.** Posisikan pisau di belakang sirip dada ikan, potong diagonal kebawah, lakukan di kedua sisi ikan.



2. **Buang Bagian Ekor.** Posisikan pisau di bagian pangkal ekor, potong lurus kebawah.



3. **Filet Tubuh Ikan.** Mulai dengan bagian pangkal kepala, tekan dan potong melalui tulang sampai bagian ekor. Potong sekitar tulang rusuk untuk memisahkan fillet.




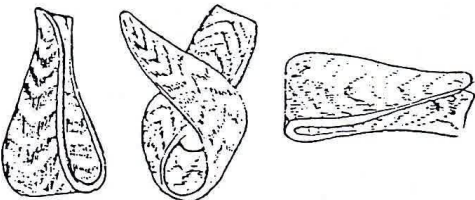
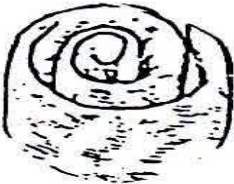
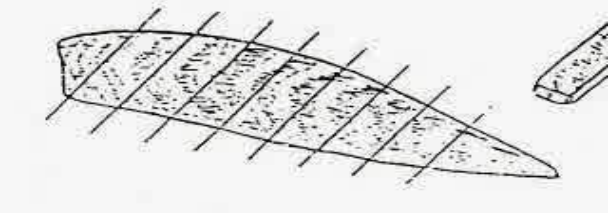
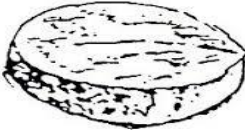
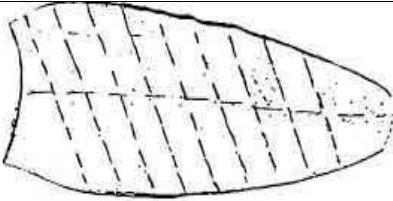
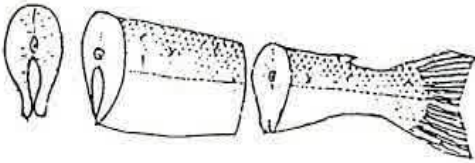
4. **Potong Bagian Pinggir.** Potong bagian pinggiran hasil filetan untuk membuang bagian pinggiran perut dan punggung ikan.









5. **Membuang Kulit Ikan.** Mulai dari ujung bagian ekor ikan, iris antara kulit dan daging, tahan bagian kulit, gerakkan pisau menyisir bagian filet sampai kebagian pangkal kepala.











1. Macam-macam Potongan Ikan

NAMA POTONGAN	PROSES DAN BENTUK POTONGAN
<b>FILLET</b> Potongan daging ikan utuh, panjang, dan sudah dibuang kulit dan tulangnya.	
<b>DELICE</b> Potongan fillet utuh panjang, kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat dua.	
<b>PAUPIETTE</b> Daging ikan difillet tipis, diisi, lalu digulung. Disebut juga rolled fillet.	
<b>GOUJON</b> Panjang potongan kurang lebih 6-8 cm dengan tebal 0,5-1 cm. Biasanya dibuat dari trimming yang didapat pada waktu proses portioning.	
<b>TRONCOM</b> Potongan ikan yang dipotong dari ikan yang bertubuh pipih (flat fish), potongan dari troncom ini bulat utuh.	
<b>SUPRENE</b> Potongan ikan yang diiris miring dari fillet ikan, supreme biasanya dipotong dari ikan yang bertubuh bulat dan besar.	
<b>DARNE</b> Potongan ikan yang dipotong melintang dari ikan yang bertubuh bulat. Potongan darne ini bulat utuh.	

2. Macam-macam Potongan Ayam

NAMA POTONGAN	PROSES DAN BENTUK POTONGAN
<b>Chicken Leg</b> Potongan ini merupakan potongan ayam yang dipotong menjadi 4 bagian	
<b>paha bawah (<i>Drumstick</i>)</b> potongan ini merupakan potongan paha bawah dari ayam	
<b>Paha atas (<i>thigh</i>)</b> Potongan ini merupakan paha atas dari ayam. Biasanya digunakan untuk olahan dengan menggunakan cairan lebih banyak seperti stuffing dan braising.	
<b>Dada (<i>Chicken Breast</i>)</b> Potongan ini merupakan gabungan dari dada dan sayap.	
Sayap (wing).	
Punggung dan brutu (caracass)	

3. Macam-macam potongan daging

Leg	Tenderloin	Loin	Rack
			
Shoulder	Breast	Flank	Fore Shank
			

1. Tenderloin (Has dalam) Adalah pemotongan daging sapi yang berasal dari otot utama sekitar pinggang sapi, atau sekitar bahu dan tulang panggul. Tenderloin merupakan bagian yang paling lunak, karena otot-otot didaerah tubuh ini jarang dipergunakan untuk beraktivitas. Jenis ini adalah yang termasuk paling mahal, banyak dimanfaatkan untuk membuat steak karena lebih cepat masak.
2. Sirloin (Has Luar) Adalah pemotongan daging sapi yang diperoleh dari bagian iga, yang juga banyak diolah sebagai steak. Walaupun masuk dalam kelas daging steak dibawah has dalam, namun sirloin ini sangat banyak diminati penggemar steak.
3. Chuck (Daging sapi paha depan) Adalah bagian pemotongan daging sapi yang diambil dari bagian atasnya paha depan. Paling cocok jenis potongan ini adalah untuk membuat bakso, karena lebih liat dan kenyal. Baca juga resep ini : [Cara membuat Bakso Sapi](#)
4. Strip/rip (Iga Sapi) Ini adalah pemotongan daging sapi yang diambil dari sekitar tulang iga/tulang rusuk sapi. jenis ini juga termasuk sebagai bahan steak yang di sajikan dengan sebutan Steak Ribeye, bisa disertakan juga bagian tulang atau tanpa tulang. Kalau di Indonesia, biasanya dimasak sebagai bahan dasar makanan khas Makassar, atau sup konro.
5. T-Bone Jenis pemotongan daging sapi yang disebut T-bone juga biasa disajikan sebagai steak. Hal ini adalah potongan daging sapi yang terdiri dari tenderloin dan sedikit bagian strip yang dipisahkan oleh tulang yang berbentuk seperti huruf T.
6. Rump (tanjung ) Potongan daging sapi yang berasal dari daerah punggung bagian belakang. Umumnya jenis daging sapi yang satu ini dihidangkan setelah dipanggang.
7. Lamosir Merupakan jenis daging sapi yang lunak, dan dinamakan lamusir karena didalamnya terdapat butir-butir lemak. Daging jenis pemotongan ini bisa diolah dengan dipanggang oven, bakar, atau grill. Masakan khas Batam sup Lamosir, menggunakan daging jenis ini.



8. Brisket (Sandung lamur) Potongan ini diambil dari bagian dada bagian bawah disekitar ketiak sapi. Umumnya bagian ini agak berlemak, dan biasanya digunakan untuk masakan khas Padang.

9. Shank(Sengkel/skengkel) Diambil dari kaki bagian depan atas dari sapi, yang umumnya digunakan untuk menghasilkan kaldu, misalnya sebagai bahan dasar sup, soto dan bakso urat.

10. Knuckle Adalah bagian pemotongan daging sapi yang diambil dari bagian atas paha belakang sapi, yang berada di antara penutup dan gandik. Hidangan masakan yang menggunakan bahan jenis daging ini adalah casserole dan pangangan.

11. Ekor sapi

Seringkali disebut buntut(ekor dalam bhs Jawa), adalah **bagian** ekor sapi yang biasanya disajikan sebagai sup buntut yang terkenal itu.

**E. Keselamatan Kerja**

- 1. Menggunakan pakaian kerja lengkap
- 2. Menggunakan sepatu
- 3. Memperhatikan tata kerja yang tertera pada masing- masing alat.

Langkah kerja :

No	Langkah Kerja	Waktu
1	Membaca jobsheet	10 menit
2	Menyiapkan alat	30 menit
3	Memasang taplak meja dan napkin	30 menit
4	Menata alat sesuai urutan	30 menit
5	Penilaian	10 menit
6	Evaluasi	25 menit
	<b>Jumlah</b>	135 menit

**Daftar Pustaka**

Mutiara hutagalung. (2013). *Potongan bahan makanan* . Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta

## JOBSHEET

**Tanggal** : 7 September 2015

**Materi** : Membuat Garnish

**Mata Pelajaran** :Boga Dasar

**Bahan:**

1. 3 Buah Timun hijau
2. 3 Buah Daun Bawang
3. 3 Buah Wortel muda ukuran sedang
4. 3 buah tomat buah
5. 4 buah cabai merah besar / cabai merah teropong
6. 2 buah bawang bombay, ukuran besar

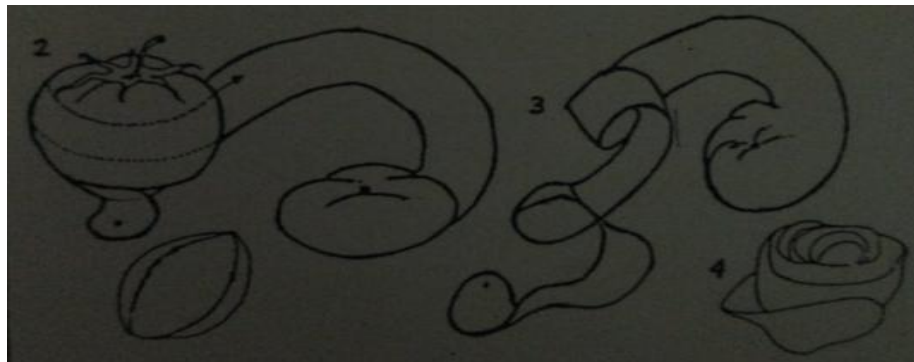
**Alat:**

1. Pisau Curving
2. Talenan
3. Pisau
4. Serbet
5. Pealer
6. Koran bekas
7. Tusuk gigi
8. Es batu
9. Garam

**1. Kreasi hiasan / garnish dari tomat**

a. Bunga mawar dari tomat

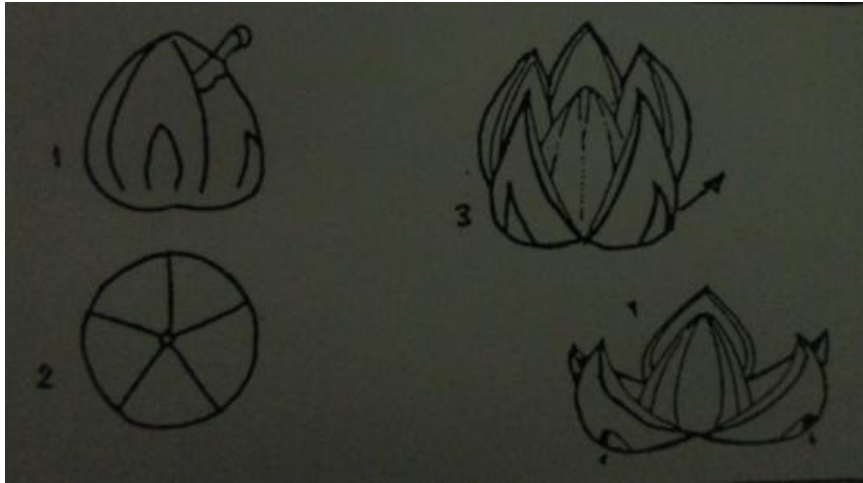
- 1) Sediakan tomat dengan warna dan bentuk yang bagus.
- 2) Kupas kulit tomat mulai dari pangkal, memutar hingga semua tomat terkupas jangan sampai putus.
- 3) Kulit tomat yang sudah dikeluarkan isinya.
- 4) Rangkailah kulit tomat mulai dari bagian bawah sebagai dasar hingga membentuk bunga mawar.



b. Teratai dari tomat

- 1) Pilih buah tomat yang segar.
- 2) Potong hingga menjadi lima bagian, isinya jangan terpotong.

- 3) Bentuk kelopak bunga jangan sampai terputus.
- 4) Bukalah potongan bunga hingga membentuk bunga teratai.



c. Sayap dari tomat

- 1) Belah tomat memanjang menjadi dua bagian dan letakkan bagian yang diiris pada telenan.
- 2) Buat irisan diagonal kecil di bagian tengah tomat lalu buat irisan lain dari arah yang berlawanan, angkat irisannya.
- 3) Lanjutkan memotong tomat, mengikuti garis dari irisan pertama dan angkat tiap irisan hingga tersisa dua irisan tomat.
- 4) Buang bagian tangkai tomat dari irisan tersebut.
- 5) Bentuk kembali setengah potongan tomat ke bentuk aslinya, perlahan – lahan tarik tiap irisan tomat hingga terpisah dan buka bagian bawah irisan untuk membentuk sayap.



d. Angsa



# Angsa dari Tomat

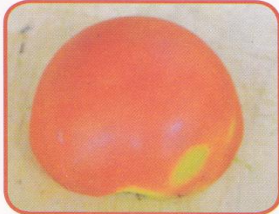
a. Siapkan sebuah tomat.




b. Belah menjadi 2 bagian.




c. Ambil satu bagian lalu tengkurapkan.



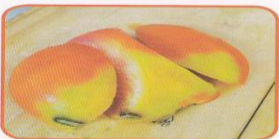
37




d. Mulailah membuat bulu angsa dengan cara memotong tomat dengan cara seperti pada foto.



e. Tarik tiap bagian potongan ke belakang.



f. Buatlah sayap dari satu bagian tomat lainnya. Perhatikan cara memotong untuk sayap hingga seperti pada foto.



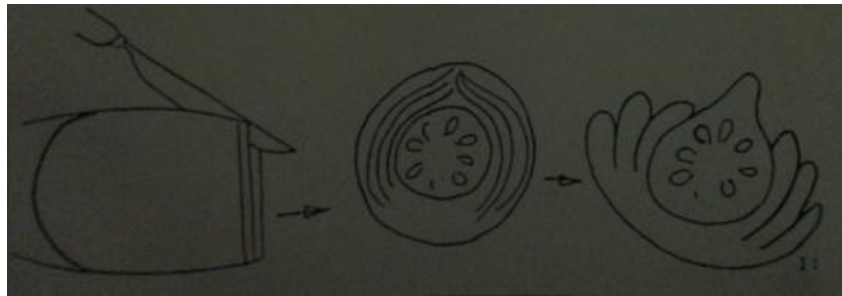
g. Bentuk segitiga lancip pada bagian sisinya, atau lihat bentuk seperti pada foto.

38

## 2. Kreasi hiasan / garnish dari mentimun

### a. Bentuk bunga jantung pisang

- 1) Timun dikupas lalu dicuci.
- 2) Timun dipotong bulat dengan tebal  $\pm 0,5$  cm atau menurut yang dikehendaki.
- 3) Setiap potongan dapat dibentuk dengan cara mengupas dari kedua sisinya tipis – tipis melingkar.
- 4) Diusahakan kupasan dari kedua sisi jangan sampai ketemu, kupasan semakin dalam semakin pendek.
- 5) Kemudian kupasan – kupasan itu dilengkungkan ke arah dalam sehingga membentuk bunga jantung yang tersusun. Banyak dan sedikitnya kupasan menurut selera yang dikehendaki, begitu juga besar kecilnya ukuran timun.



### Pinggiran mentimun

- 1) Gunakan mentimun yang berkulit lunak.
- 2) Belah membujur menjadi dua bagian dan letakkan dengan belahan menghadap kebawah.
- 3) Iris melintang tipis – tipis jangan sampai terputus.
- 4) Jika membuat delapan irisan, potong mentimun hingga terputus.
- 5) Lanjutkan memotong mentimun dengan panjang yang sama, kerjakan yang sama pada belahan mentimun yang lain.
- 6) Rentangkan tiap kelompok irisan mentimun dan letakkan disekeliling tepi piring saji hingga tampak menyatu.





b. Gulungan mentimun

- 1) Pilih mentimun yang berkulit lunak.
- 2) Belah membujur menjadi dua bagian.
- 3) Iris ujungnya dengan potongan diagonal, gunakan arah yang sama untuk membuat irisan – irisan yang tipis. Hati – hati jangan memotong hingga putus.
- 4) Buat 7 atau 9 irisan untuk setiap kelompok.
- 5) Pegang irisan mentimun dengan bagian kulit dibawah dan potong kulit dari dagingnya, mulai dari ujung kulit yang tidak terpotong.
- 6) Potong sepanjang kulit hingga tersisa 1 cm, biarkan bagian ini tidak terpotong.
- 7) Baliklah mentimun dan gulung tiap irisan kedua hingga ke bagian pangkal, biarkan irisan yang lain lurus.
- 8) Letakkan dalam mangkok yang berisi air es, dan biarkan beberapa saat, kulit mentimun akan terangkat dari dagingnya.



c. Bunga dari mentimun

<b>Garnish Timun, Bunga</b>
-----------------------------



1. Pilih ketimun yang mempunyai kulit berwarna hijau tua dan masih mudah. Dengan menggunakan teknik zig-zag seperti potongan telur, agar bentuk potongan teratur dapat dibuat pola langsung pada permukaan kulit ketimun dengan menggunakan tusuk gigi. Semakin panjang potongan zig-zag semakin bagus

- Setelah potongan selesai dilakukan, tarik dan pisahkan kedua potongan hingga terlepas. Sayat hasil potongan tipis, lakukan 2 atau 3 kali iris.



- Rendam garnish dalam air dingin akan seluruh hasil sayatan dapat mengembang.

d. Garnish kipas dari mentimun

**Garnish Timun, Kipas**



1



2

- Pilih ketimun yang masih muda, belah menjadi dua tepat sebelum bijinya.
- Ambil satu bagian kemudian notong serong.



3



4

- Iris tipis ketimun tetapi jangan sampai putus. Jumlah irisan minimal 5 iris.
- Rendam potongan ketimun dalam air garam agar lebih mudah untuk ditekuk.

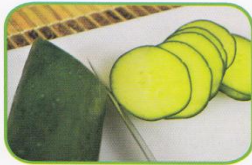


- Tekuk selang-seling setiap lembar irisan. Apabila kondisi garnish sudah layu maka garnish dapat direndam dalam air dingin agar kembali segar.

#### f. Garnish Timun, Bunga mawar



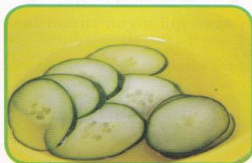
Iris tipis timun melintang. Kemudian rendam dalam air garam selama 15 menit hingga layu. Ambil sehelai timun, lalu gulung, lakukan lagi pada helai yang lain dengan posisi selang-seling dengan helai sebelumnya hingga diperoleh bentuk mawar yang diinginkan



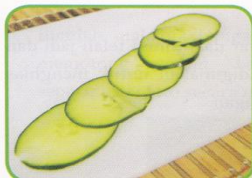
d. Potong timun berbentuk lingkaran agak lonjong tipis-tipis.



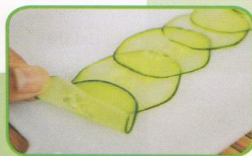
e. Larutkan garam dalam air.



f. Rendam potongan timun selama 5 menit dalam air yang telah diberi garam.

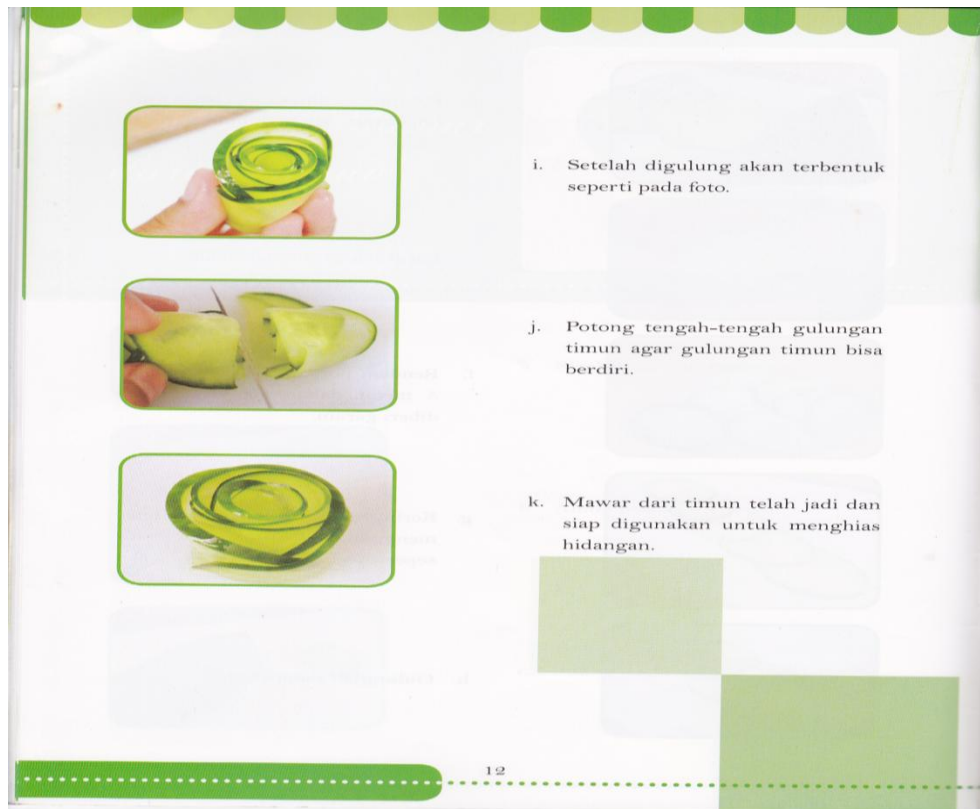


g. Keringkan timun dengan menggunakan tisu, lalu tata seperti pada foto.



h. Gulunglah semua timun.

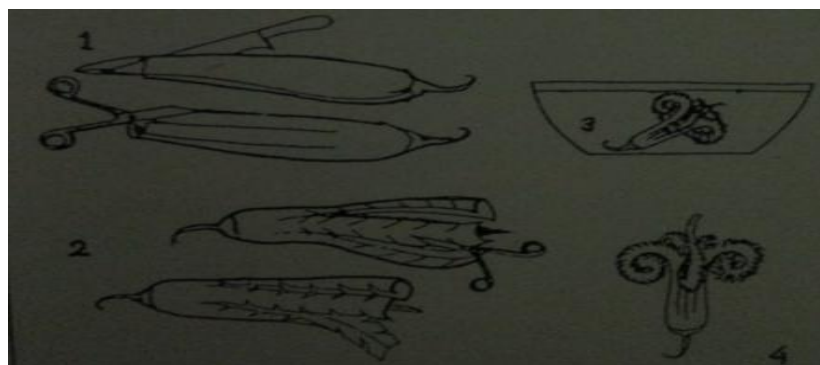




### 3. Kreasi hiasan / garnish dari cabe teropong merah

#### a. Bentuk bunga I

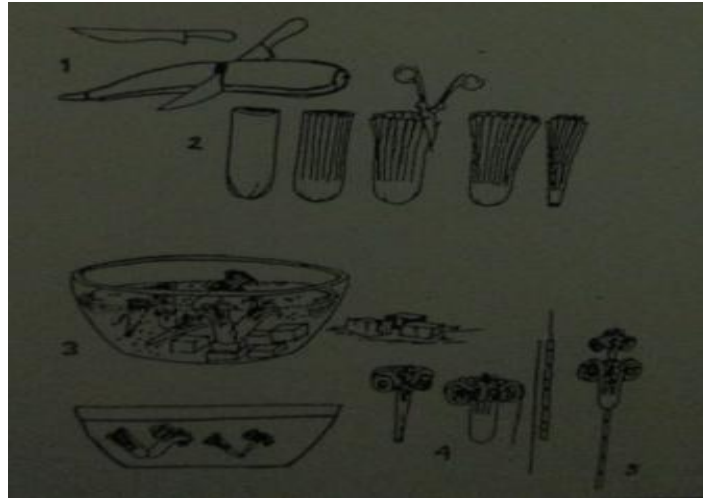
- 1) Siapkan cabe yang bagus dan segar.
- 2) Potong bagian ujungnya agak panjang, sebab yang digunakan pangkalnya.
- 3) Guntinglah cabe memanjang ke arah pangkal jangan sampai putus.
- 4) Biji cabe dikeluarkan, sayat sedikit pada setiap belahan cabe.
- 5) Rendam dalam air dingin.



#### b. Bentuk bunga II

- 1) Siapkan cabe merah yang bagus dan segar.
- 2) Potong bagian ujungnya sedikit, dengan gunting dan bagilah menjadi 3 atau 5 bagian ke arah bawah jangan sampai putus. Biji cabe jangan dibuang, karena akan digunakan sebagai benang.

- 3) Guntinglah bagian tepi semua lembaran dengan sobekan – sobekan kecil.
- 4) Rendam segera dalam air es, hingga merekah dan membentuk bunga.



- 1) Siapkan cabe merah yang bagus dan segar.
- 2) Buanglah ujung dan pangkalnya, belah dan buang isinya kemudian rendam dalam air.
- 3) Buak lembaran kulit cabe dan guntinglah sesuai gambar.
- 4) Buatlah irisan bengkoang atau lobak dengan bentuk runcing, tusukkan pada ujung kawat yang telah dibungkus dengan kacang panjang.
- 5) Pasang cabe yang telah dibentuk pola tadi.



e. Bunga ketapang

**Garnish Cabai Merah, bunga ketapang**

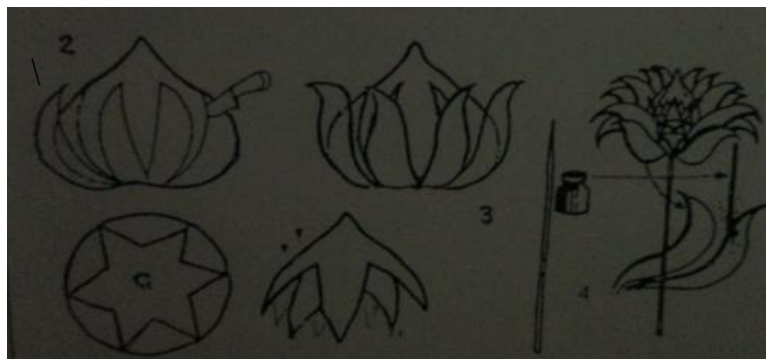


1. Bentuk bunga ketapang lebih mudah dibandingkan model 1.
2. Siapkan cabai teropong. Buat sayatan serong pada dua sisi cabai yang berlawanan.
3. Buat sayatan kembali di antara sayatan sebelumnya. Lakukan hingga habis.
4. Rendam cabai dalam air dingin.

**4. Kreasi hiasan / garnish dari bawang bombay dan bawang putih**

a. Bunga teratai dari bawang bombay

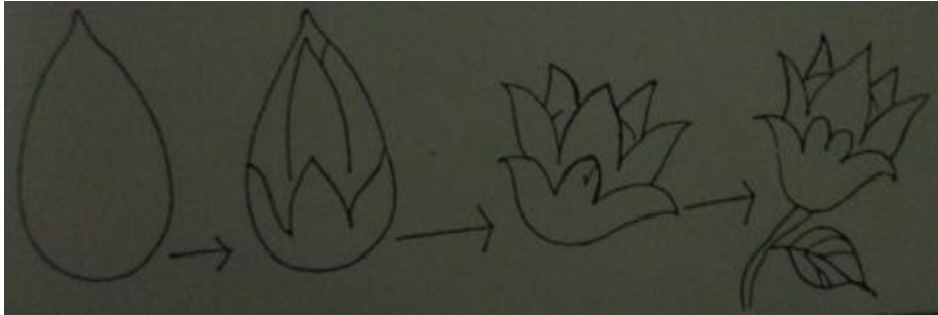
- 1) Siapkan bawang bombay dengan bentuk yang dapat diletakkan vertical (tegak).
- 2) Potong bagian akarnya, tetapi jangan sampai ke atas agar lembaran – lembaran daun bawang tidak lepas.
- 3) Kupas bawang bombay hingga bersih, buatlah tanda ujung – ujung lima kelopak bunga dengan tusuk gigi.
- 4) Dari kelima ujung buatlah keratin ke bawah berbentuk jantung, iriskan pisau ke dalam bawang itu hingga menembus masing – masing lembaran bawang bombay.
- 5) Irisan bagian atas jangan dibuang, dapat digunakan untuk sari bunga.
- 6) Tusuklah pangkal bawang bombay dengan tusuk sate, kembangkan masing – masing lembaran bawang bombay itu, sehingga berbentuk kuntum bunga teratai.



b. Bunga aster dari bawang putih

- 1) Siapkan bawang putih yang ukurannya besar.
- 2) Bawang dikupas, dari ujung digores mengelupas tipis – tipis yang membentuk daun bunga kecil.

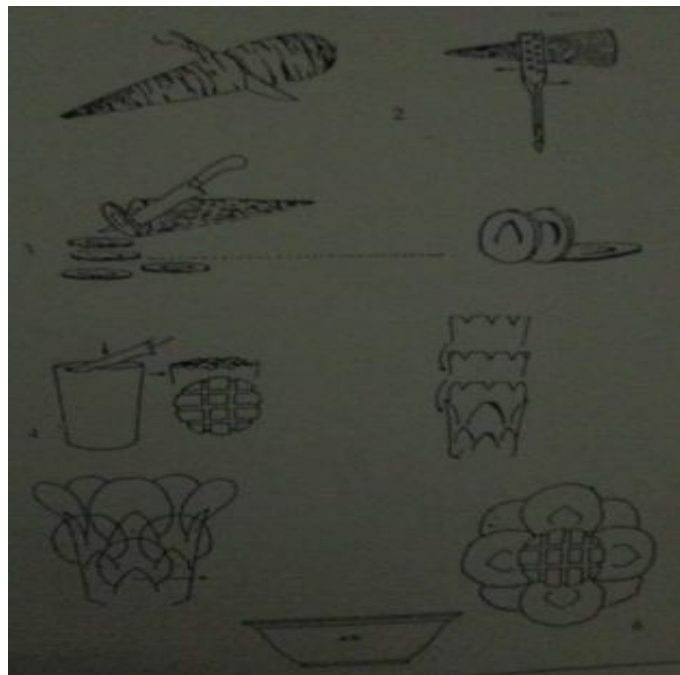
- 3) Kupasan yang melingkar dengan jarak teratur diusahakan jangan sampai putus, semakin ke ujung semakin kecil.
- 4) Rendamlah dalam air es.



## 5. Kreasi hiasan / garnish dari wortel

### a. Bunga mawar dari wortel

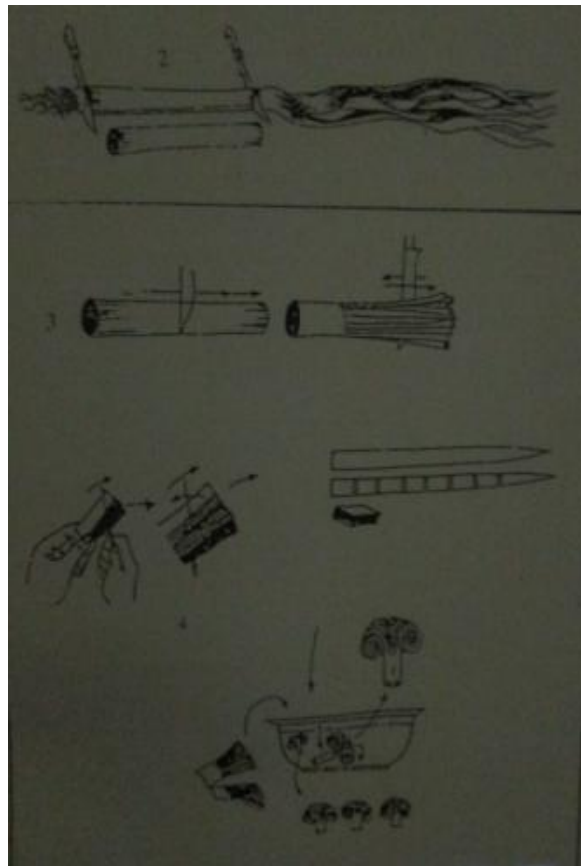
- 1) Potong wortel bagian belakang
- 2) Serut wortel dengan serutan kombinasi sehingga bergerigi
- 3) Potong sesuai dengan besarnya untuk membuat kelopak
- 4) Siapkan benang sari, wortel bagian atas kerat bolak – balik zig zag pada sisinya buatlah irisan tiga susun berselang seling untuk menempatkan kelopak bunga
- 5) Selipkan kelopak – kelopak bunga pada keratan – keratan dipinggir sekeliling benang sari, bagian runcing pada bentuk daun menghadap ke atas.
- 6) Setiap kelopak bunga diperkuat dengan tusuk gigi
- 7) Rendam dalam air, bunga mawar akan mekar dengan cantik.



## 6. Kreasi hiasan / garnish dari daun bawang

### a. Rumput dari daun bawang

- 1) Siapkan daun bawang yang masih segar dan besar
- 2) Bersihkan daun bawang dengan cara mengupas bagian luarnya
- 3) Potonglah bagian akarnya, potong juga bagian putih pada daun bawang agak panjang
- 4) Dibagian ujung buatlah sobekan – sobekan (menyobeknya menggunakan pisau)
- 5) Rendamlah dalam air dingin
- 6) Hasilnya mendapatkan pohon – pohon kecil dengan daun melingkar – melingkar di atasnya.



#### **GARNISH DAUN BAWANG. BUNGA COMBRANG**

1. Potong daun bawang kurang lebih 7cm dari pangkal.
2. Potong berbentuk "V" bagian ujung loncang bukan bagian pangkal kurang lebih 5cm ke bawah. Hasil potongan akan menghasilkan ujung meruncing.
3. Pisahkan tiap helai daun bawang agar daun bawang dapat merekah

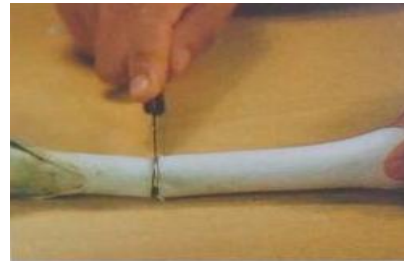
4. Rendam garnish dalam air dingin hingga seluruh helai daun bawang merekah.

**Aplikasi:** digunakan untuk hiasan pada hidangan yang mempunyai citarasa gurih. Hiasan ini tepat diletakkan pada hidangan yang disajikan untuk satu porsi.



## ARNISH DAUN BAWANG. BUNGA DUA DIN FLOWER

1. Bersihkan daun bawang dari akar dan bagian yang kurang baik. Potong daun bawang kurang lebih 7cm dari pangkal.



2. Buat potongan atau irisan menjadi 5 bagian. Sisakan pada ujung pangkal  $\pm$  1,5cm. Usahakan potongan rapi dan sama besar.



3. Lepaskan tiap helai daun bawang,



4. Potong ujung helai daun bawang yang sudah dipotong dengan bentuk potongan melengkung. Potong dengan menggunakan gunting yang tajam agar lebih rapi.
5. Rendam dalam air dingin.





### GARNISH DAUN LONCANG. BUNGA MARIGOLD



1. Bersihkan daun loncang dari akar dan. Potong daun loncang yang tidak bagus, dan cuci hingga bersih.

2. Potong daun bawang sekitar 2 cm dari perbatasan antara batang dan daun atau sekitar 7 cm dari pangkal daun bawang.



3. Iris daun bawang menjadi 5 bagian sama besar dengan menggunakan pisau yang runcing dan tajam



4. Lepaskan tiap helai hingga terlepas.
5. Lipat atau tekung ujung daun bawang dan selipkan pada bagian bawah

**Aplikasi:** model 3 dan 4 digunakan untuk menghias hidangan yang mempunyai citarasa gurih. Besar kecilnya ukuran garnish tergantung dari hidangan yang akan di hias.

### Kesimpulan

Hiasan atau garnish adalah sesuatu yang diberikan pada hidangan dengan tujuan untuk mempercantik supaya hidangan tersebut lebih menarik. Dalam menggarnish harus memperhatikan bahan yang akan digunakan untuk menggarnish harus bisa mempercantik hidangan, bahannya harus segar. Porsi berat bahan yang digunakan untuk garnish juga harus sesuai.

### Daftar Pustaka

Faridah Ani, dkk.2008.*Patiseri jilid 2*.Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan





**PROGRAM EVALUASI  
SMK NEGERI 3 KLATEN**

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Klaten  
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Tahun Pelajaran : 2015/2016  
Semester : 1 (satu)  
Kelas : X JB 1  
Kompetensi Dasar : Potongan Bahan Makanan

1. Evaluasi

Evaluasi dilaksanakan pada minggu ke 4 (empat) tanggal 24 Agustus 2015

2. Perbaikan/Remidiasi

Remidiasi dilaksanakan pada minggu ke 4 (empat) tanggal 24 Agustus 2015

# LEMBAR ULANGAN HARIAN



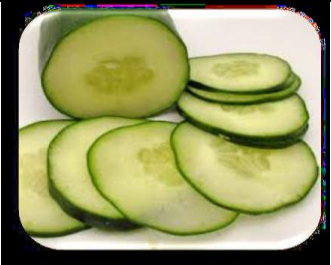

## DATA SISWA







### A. Data Responden

Nama :  
Kelas :  
Nomer Presensi :

### B. Petunjuk Pengisian

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan benar dan tepat!

NO	Gambar	Nama Potongan	Ukuran dan fungsi
1.			
2.			
3.			
4.			

5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			

TAHUN PELAJARAN 2015/2016

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten  
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata  
Program Studi Keahlian : Pariwisata  
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pel./Standar Kompetensi : Boga Dasar  
Kelas : X JB 1  
Hari/Tanggal : 24 Agustus 2015

No	nis	Nama Siswa	Hasil yang dicapai		Nilai		Keterangan		Tindak Lanjut
			Nilai	% jwb be	Terendah	Tertinggi	Berhasil	Gagal	
1	8703	ADIKA DAFA WARDANA	48	48%				√	Remidi
2	8704	ANA PRATIWI	85	85%			√		Pengayaan
3	8705	AQILA ALMASA NAYIFA	85	85%			√		Pengayaan
4	8706	ARINDA PRAMAVISTARANI (KRIS)	80	80%			√		Pengayaan
5	8707	ARSY CAHYANING WIDHI	76	76%			√		Pengayaan
6	8708	ASTRINA SURYANING SIWI (KRIS)	70	70%				√	Remidi
7	8709	AULIA ROHIM	55	55%				√	Remidi
8	8710	BERTHANIA SURYA MAHENDRA	85	85%			√		Pengayaan
9	8711	DEWI ASNA FAUZIAH	70	70%				√	Remidi
10	8712	DEWI PERMATASARI	80	80%			√		Pengayaan
11	8713	ESTU MANGESTHI	48	48%				√	Remidi
12	8714	FATKHU DIEN NIA	80	80%			√		Pengayaan
13	8715	FIKRI NURIN HAQ	70	70%				√	Remidi
14	8716	HENNY OCTAFIA (KRIS)	85	85%			√		Pengayaan
15	8717	INGGAR NURUL PRATIWI	40	40%				√	Remidi
16	8718	ISNAINI NUR FATIMAH	78	78%			√		Pengayaan
17	8719	KEFFIN PRAKOSO	48	48%				√	Remidi
18	8720	KHOFIFAH ALIS NURJANAH	48	48%				√	Remidi
19	8721	LARASATI	60	60%				√	Remidi
20	8722	LITA CITRA DEVI	58	58%				√	Remidi
21	8723	MARNINGSIH (HND)	40	40%	40			√	Remidi
22	8724	MARTINA AYU NURVITA SARI	90	90%		90	√		Pengayaan
23	8725	MAULINDA NUR ISNAINI YUNJAR	50	50%				√	Remidi
24	8726	MELLANIA KARTIKASARI (KAT)	80	80%			√		Pengayaan
25	8727	MELINIA KUSUMA LAILUFAR	50	50%				√	Remidi
26	8728	MUHAMMAD ILHAM NUGROHO	70	70%				√	Remidi
27	8729	NANDA PUTRI CHAHYANI	40	40%	40			√	Remidi
28	8730	NINA AGUS TRIANINGSIH	45	45%				√	Remidi
29	8731	NOVIA NUR WULANDARI	85	85%			√		Pengayaan
30	8732	NOVYTA WAHYU UTAMI	80	80%			√		Pengayaan
31	8733	RATRI ARINA DEVI	70	70%				√	Remidi
32	8734	RISMA PUTRI NOVIANDARY	43	43%				√	Remidi
33	8735	SHILVY MILENIA ORSITA (KRIS)	85	85%			√		Pengayaan
34	8736	SITI MAISHAROH	85	85%			√		Pengayaan
35	8737	SYIFA NADIA NUR AZIZAH	80	80%			√		Pengayaan
		Jumlah	2124						
		Rata-rata Taraf Serap	66,375						
		Jelajah Taraf Serap	45						

Mengetahui  
Guru Mata Pelajaran



Sri Hariyati, S. Pd  
NIP. 19570929 198503 2 009

Klaten,  
Mahasiswa Praktikan



Lisari Nuryuneni  
NIM. 12511244034

**DAFTAR NILAI PRAKTIKUM**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN TAHUN PELAJARAN 2015/2016**

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semester : X Boga I/Gasal

NO	Nama	Garnish			Job Sheet	Total	Nilai rata-rata
		Kesesuaian bentuk	Kesesuaian prosedur	Kerapian bentuk			
1	ADIKA DAFA	82	82	82		246	82
	FIKRI NURIN HAQ	80	80	80		240	80
	KEFFIN PRAKOSO	82	82	82		246	82
2	MUHAMAD ILHAM	84	84	83		251	84
	ANA PRATIWI	86	86	86		258	86
	AQILA ALMASA NAYIFA	76	78	76		230	77
3	ARINDA PRAMAVISTARANI	90	90	90		270	90
	ARSY CAHYANING WIDHI	85	85	85		255	85
	ASTRINA SURYANING SIWI	83	83	83		249	83
4	AULIA ROHIM	83	83	83		249	83
	BERTHANIA SURYA MAHENDRA	85	85	85		255	85
	DEWI ASNA FAUZIAH	85	85	85		255	85
5	DEWI PERMATASARI	85	85	85		255	85
	ESTU MANGESTHI	84	84	84		252	84
	FATKHU DIEN NIA	84	83	83		250	83
6	HENNY OCTIA	83	83	83		249	83
	INGGAR NURUL PRATIWI	85	85	85		255	85
	ISNAINI NUR FATIMAH	85	85	85		255	85
7	KHOFIFAH ALIS NURJANAH						
	LARASATI	83	83	83		249	83
	LITA CITRA DEVI	87	87	87		261	87
8	MARNINGSIH (HND)	82	80	82		244	81
	MARTINA AYU NURVITA SARI						
	MAULINDA NUR ISNAINI YUNIAR	82	82	82		246	82
9	MELLANIA KARTIKASARI	82	82	82		246	82
	MELINIA KUSUMA LAILUFAR	86	86	85		257	86
	NANDA PUTRI CHAHYANI	84	84	84		252	84
10	NINA AGUS TRIANINGSIH	86	86	86		258	86
	NOVIA NUR WULANDARI	83	83	83		249	83
	NOVYTA WAHYU UTAMI	85	85	85		255	85
11	RATRI ARINA DEVI	87	85	86		258	86
	RISMA PUTRI NOVIANDARY	84	84	86		254	85
	SHILVY MILENIA ORSITA	88	88	89		265	88
12	SITI MAISHAROH	85	85	85		255	85
	SYIFA NADIA NUR AZIZAH	86	86	86		258	86

Klaten, September 2015

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan



Sri Hariyati, S. Pd  
NIP. 19570929 198503 2 009



Lisari Nuryuneni  
NIM. 12511244034

**DAFTAR NILAI PRAKTIKUM**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN TAHUN PELAJARAN 2015/2016**

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semester : X Boga I/Gasal

NO	Nama	Potongan Sayuran			Job Sheet	Total	Nilai rata-rata
		Kesesuaian bentuk	Kesesuaian prosedur	Ketepatan menyebutkan potongan			
1	ADIKA DAFA	76	76	76		228	76
	FIKRI NURIN HAQ	78	79	80		237	79
	KEFFIN PRAKOSO	78	77	76		231	77
2	MUHAMAD ILHAM	80	82	85		247	82
	ANA PRATIWI	85	85	85		255	85
	AQILA ALMASA NAYIFA	76	77	78		231	77
3	ARINDA PRAMAVISTARANI	82	85	85		252	84
	ARSY CAHYANING WIDHI	85	85	78		248	83
	ASTRINA SURYANING SIWI	76	76	77		229	76
4	AULIA ROHIM	85	83	85		253	84
	BERTHANIA SURYA MAHENDRA	80	80	85		245	82
	DEWI ASNA FAUZIAH	80	83	83		246	82
5	DEWI PERMATASARI	80	82	83		245	82
	ESTU MANGESTHI	80	77	76		233	78
	FATKHU DIEN NIA	82	82	85		249	83
6	HENNY OCTAFIA	80	82	82		244	81
	INGGAR NURUL PRATIWI	80	78	80		238	79
	ISNAINI NUR FATIMAH	80	80	83		243	81
7	KHOFIFAH ALIS NURJANAH	76	76	77		229	76
	LARASATI	76	76	78		230	77
	LITA CITRA DEVI	78	76	78		232	77
8	MARNINGSIH (HND)	76	78	77		231	77
	MARTINA AYU NURVITA SARI	76	76	76		228	76
	MAULINDA NUR ISNAINI YUNIAR	85	78	78		241	80
9	MELLANIA KARTIKASARI	76	76	78		230	77
	MELINIA KUSUMA LAILUFAR	80	80	82		242	81
	NANDA PUTRI CHAHYANI	76	76	76		228	76
10	NINA AGUS TRIANINGSIH	80	82	80		242	81
	NOVIA NUR WULANDARI	85	85	83		253	84
	NOVYTA WAHYU UTAMI	85	83	85		253	84
11	RATRI ARINA DEVI	83	80	83		246	82
	RISMA PUTRI NOVIANDARY	83	80	85		248	83
	SHILVY MILENIA ORSITA	85	85	86		256	85
12	SITI MAISHAROH	83	80	82		245	82
	SYIFA NADIA NUR AZIZAH	88	85	88		261	87

Klaten, September 2015

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan




Sri Hariyati, S. Pd  
NIP. 19570929 198503 2 009

Lisari Nuryuneni  
NIM. 12511244034

**DAFTAR PENILAIAN SIKAP**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN TAHUN PELAJARAN 2015/2016**

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Kelas/Semester : X Boga I/Gasal

NO	Nama	INDIKATOR								
		Kedisiplinan			Kerapian			Tanggung Jawab		
		KB	B	SB	KB	B	SB	KB	B	SB
1	ADIKA DAFA WARDANA									
2.	ANA PRATIWI									
3	AQILA ALMASA NAYIFA									
4	ARINDA PRAMAVISTARANI (KRIS)									
5	ARSY CAHYANING WIDHI									
6	ASTRINA SURYANING SIWI (KRIS)									
7	AULIA ROHIM									
8	BERTHANIA SURYA MAHENDRA									
9	DEWI ASNA FAUZIAH									
10	DEWI PERMATASARI									
11	ESTU MANGESTHI									
12	FATKHU DIEN NIA									
13	FIKRI NURIN HAQ									
14	HENNY OCTAFIA (KRIS)									
15	INGGAR NURUL PRATIWI									
16	ISNAINI NUR FATIMAH									
17	KEFFIN PRAKOSO									
18	KHOFIFAH ALIS NURJANAH									
19	LARASATI									
20	LITA CITRA DEVI									
21	MARNINGSIH (HND)									
22	MARTINA AYU NURVITA SARI									
23	MAULINDA NUR ISNAINI YUNIAR									
24	MELLANIA KARTIKASARI (KAT)									
25	MELINIA KUSUMA LAILUFAR									
26	MUHAMMAD ILHAM NUGROHO									
27	NANDA PUTRI CHAHYANI									
28	NINA AGUS TRIANINGSIH									
29	NOVIA NUR WULANDARI									
30	NOVYTA WAHYU UTAMI									
31	RATRI ARINA DEVI									
32	RISMA PUTRI NOVIANDARY									
33	SHILVY MILENIA ORSITA (KRIS)									
34	SITI MAISHAROH									
35	SYIFA NADIA NUR AZIZAH									

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran



Sri Hariyati, S. Pd  
NIP. 19570929 198503 2 009

Mahasiswa Praktikan



Lisari Nuryuneni  
NIM. 12511244034

**DAFTAR NILAI KETRAMPILAN JASA BOGA**  
**SMK NEGERI 3 KLATEN**  
**TAHUN PELAJARAN 2015/2016**

Kelas : X Boga 1

Semester : Gasal

[illegible]



30	NOVYTA WAHYU UTAMI	84	85																
31	RATRI ARINA DEVI	82	86																
32	RISMA PUTRI NOVIANDARY	83	85																
33	SHILVY MILENIA ORSITA (KRIS)	85	88																
34	SITI MAISHAROH	82	85																
35	SYIFA NADIA NUR AZIZAH	87	86																

KD 1 : Potongan Sayuran

KD 4 :

KD 2 : Garnish

KD 5 :

KD 3 :

KD 6 :

Klaten, September 2015

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan



**Sri Hariyati, S. Pd**  
NIP. 19570929 198503 2 009



**Lisari Nuryuneni**  
NIM. 12511244034



**DAFTAR NILAI PENGETAHUAN  
SMK NEGERI 3 KLATEN  
TAHUN PELAJARAN 2015/2016**

KELAS : X Boga 1

Semester : Gasal

[illegible]

32	RISMA PUTRI NOVIANDARY	43	76														
33	SHILVY MILENIA ORSITA (KRIS)	85															
34	SITI MAISHAROH	85															
35	SYIFA NADIA NUR AZIZAH	80															

KD 1 : Potongan Sayuran  
 KD 2 :  
 KD 3 :

KD 4 :  
 KD 5 :  
 KD 6 :

Klaten, September 2015

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran



Sri Hariyati, S. Pd  
NIP. 19570929 198503 2 009

Mahasiswa Praktikan



Lisari Nuryuneni  
NIM. 12511244034

# LEMBAR NILAI SIKAP

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten  
 Kelas : X Jasa Boga 1  
 Mata Pelajaran : BOGA DASAR  
 Semester : 1 (SATU)  
 Tahun Pelajaran : 2015 / 2016

		Komponen Nilai Sikap (Skala 1 - 4)																								Jurnal
No	Nama	Observasi								Diri Sendiri								Antar Teman								
		1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8	
1	ADIKA DAFA WARDANA	3	2	2	3	3	2	3	2																	
2	ANA PRATIWI	2	3	2	2	2	3	2	3																	
3	AQILA ALMASA NAYIFA	3	3	2	2	2	2	2	2																	
4	ARINDA PRAMAVISTARANI (KRIS)	3	2	3	3	3	3	3	3																	
5	ARSY CAHYANING WIDHI	3	3	3	3	3	3	3	3																	
6	ASTRINA SURYANING SIWI (KRIS)	3	2	1	1	3	3	3	3																	
7	AULIA ROHIM	3	3	3	3	3	3	3	3																	
8	BERTHANIA SURYA MAHENDRA	3	3	2	2	3	3	3	3																	
9	DEWI ASNA FAUZIAH	3	3	2	3	3	3	2	3																	
10	DEWI PERMATASARI	3	3	3	3	2	3	3	3																	
11	ESTU MANGESTHI	3	2	3	3	3	3	3	3																	
12	FATKHU DIEN NIA	3	3	3	3	3	3	3	3																	
13	FIKRI NURIN HAQ	3	2	1	1	3	2	2	3																	
14	HENNY OCTAFIA (KRIS)	2	3	3	3	3	3	3	3																	
15	INGGAR NURUL PRATIWI	3	3	3	3	3	3	3	3																	
16	ISNAINI NUR FATIMAH	3	3	3	3	3	2	3	3																	
17	KEFFIN PRAKOSO	3	3	2	2	3	3	3	3																	
18	KHOFIFAH ALIF NURJANAH	3	3	1	1	3	3	3	3																	
19	LARASATI	3	3	1	1	3	3	3	3																	
20	LITA CITRA DEVI	2	3	1	1	3	3	3	3																	
21	MARNININGSIH ( HND)	2	3	1	1	3	3	2	3																	
22	MARTINA AYU NURVITA SARI	3	3	3	3	3	3	3	3																	
23	MAULINDA NUR ISNAINI YUNIAR	3	2	1	1	3	3	3	3																	
24	MELANIA KARTIKASARI (KAT)	3	3	3	3	3	2	3	3																	
25	MELINIA KUSUMA LAILUFAR	3	3	3	3	3	3	3	2																	
26	MUHAMMAD ILHAM NUGROHO	2	3	3	2	3	3	3	3																	
27	NANDA PUTRI CHAHYANI	3	3	1	1	3	3	3	2																	
28	NINA AGUS TRININGSIH	3	3	3	3	3	3	3	3																	
29	NOVIA NUR WULANDARI	3	3	3	3	3	3	3	3																	
30	NOVITA WAHYU UTAMI	2	3	3	3	3	3	3	3																	
31	RATRI ARINA DEWI	3	3	3	3	3	3	3	2																	
32	RISMA PUTRI NOVIANDARY	3	3	2	3	3	3	3	3																	
33	SHILVY MILENIA ORSITA (KRIS)	3	2	3	3	3	3	3	3																	
34	SITI MAISAROH	3	3	3	3	2	3	3	3																	
35	SYIFA NADIA NUR AZIZAH	3	2	3	3	3	2	3	3																	

Keterangan :

- 1 : Sikap Spiritual
- 2 : Sikap Jujur
- 3 : Sikap Disiplin
- 4 : Sikap Tanggung Jawab
- 5 : Sikap Toleransi
- 6 : Sikap Kerjasama
- 7 : Sikap Santun
- 8 : Sikap Peduli Lingkungan

Klaten, Agustus 2015

Guru Mata Pelajaran .....

*[Signature]*

NIP. ....