

LAPORAN INDIVIDU
KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY
DI SMK NEGERI 3 PURWOREJO
Jl. Kartini No.05 Purworejo Jawa Tengah



Disusun Oleh :
Tyas Irmadani (14511247015)

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2015

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, kami pembimbing kegiatan PPL UNY di SMK Negeri 3 Purworejo, Jl. Kartinni No.05 Purworejo Jawa Tengah menerangkan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa dibawah ini :

Nama : Tyas Irmadani
NIM : 14511247015
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK N 3 Purworejo dari tanggal 10 Agustus sampai 11 September 2015 . Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Purworejo, September 2015
Dosen Pembimbing Lapangan Guru Pembimbing

Wika Rinawati, S.Pd. M.Pd
NIP. 197604242001122002

Siti Anisah, S.Pd
NIP. 196803232003122001

Mengetahui

Kepala Sekolah
SMK N 3 Purworejo

Koordinator PPL
SMK N 3 Purworejo

Drs. Sungkono
NIP. 19590704 197911 1 002

Waris Sugiarti S.pd
NIP : 19691231 200501 2 063

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kami panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga program Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang dimulai tanggal 10 Agustus sampai 11 September 2015 di SMK Negeri 3 Purworejo dapat terlaksana dengan lancar.

Dalam perencanaan, pelaksanaan kegiatan, dan sampai pada penyusunan laporan ini, kami menyadari sepenuhnya telah banyak bimbingan, pengarahan serta bantuan baik materi maupun non materi dari semua pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini perkenankan kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Dr. Rachmat Wahab, MA selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan untuk pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata 2014.
2. Bapak Prof. Dr. Anik Ghufron, M.Pd selaku Ketua LPPM UNY yang telah bersusah payah sebagai penanggung jawab utama pada pelaksanaan PPL UNY 2014.
3. Ibu Wika Rinawati, S.Pd. M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan masukan selama pelaksanaan .
4. Bapak Drs. Sungkono selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 3 Purworejo yang telah memberikan izin Praktik Pengalaman Lapangan di SMK Negeri 3 Purworejo.
5. Ibu Siti Anisah, S.Pd selaku Guru Pembimbing yang telah menerima, membantu, dan tak henti-hentinya memberikan semangat selama pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan.
6. Bapak/Ibu Guru SMK Negeri 3 Purworejo yang telah menerima, serta memberikan dukungan dan partisipasinya selama pelaksanaan program Praktik Pengalaman Lapangan.
7. Para Siswa dan siswi SMK Negeri 3 Purworejo atas kerjasamanya dan berpartisipasi dalam pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan.
8. Rekan-rekan mahasiswa PPL khususnya yang berada di lokasi SMK Negeri 3 Purworejo.
9. Semua pihak yang tidak dapat kami sebutkan namanya satu-persatu yang telah memberikan bantuan, dorongan, dan segala sesuatu hal yang berkaitan dengan pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan, dapat berjalan dengan baik dan lancar.

Semoga budi baik mereka semua mendapatkan balasan dan kerja sama yang telah kita jalin tidak akan terhenti hanya sampai berakhirnya PPL ini saja, namun akan terus

berlanjut serta menjadi ikatan dalam menjaga persaudaraan yang telah kita jalani bersama.

Tak lupa kami sampaikan permohonan maaf yang sebesar-besarnya kepada semua pihak atas segala kekurangan dan kekhilafan yang ada pada kami selama pelaksanaan PPL dan sampai terselesaikannya laporan ini.

Besar harapan kami laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini dapat bermanfaat sebagai masukan bagi LPPM-UNY dan pihak lain yang berkepentingan serta dapat menjadi pegangan bagi kami, mahasiswa PPL-UNY.

Purworejo, September 2015

Penyusun

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN PPL	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
ABSTRAK	vi
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Analisis Situasi	1
B. Perumusan Program	3
BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL	6
A. Persiapan	6
B. Pelaksanaan PPL	7

C. Bimbingan dengan DPL PPL dari jurusan Pendidikan Teknik Boga FT UNY	8
D. Penyusunan Laporan PPL	9
E. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi	9
BAB III. PENUTUP	12
A. Kesimpulan	12
B. Saran	12
Lampiran	15

ABSTRAK

LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) DI SMK NEGERI 3 PURWOREJO

Oleh : Tyas Irmadani

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah yang wajib ditempuh dan dilalui oleh setiap mahasiswa S1 Kependidikan sebagai calon guru, yang pelaksanaannya dilakukan di sebuah institusi pendidikan dalam hal ini sekolah. Kegiatan PPL ini bertujuan untuk memberikan pengalaman dan kesempatan kepada mahasiswa untuk sebagai seorang guru yang simulasinya dilakukan di kelas dengan murid yang sebenarnya sedang melaksanakan belajar serta menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dikuasainya selama menempuh pendidikan S1 selama kuliah.

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini memiliki misi yaitu untuk menyiapkan dan menghasilkan tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan ketrampilan yang profesional. Kegiatan PPL ini juga bertujuan untuk menyiapkan dan membekali mahasiswa untuk memasuki realita dunia kependidikan dan masyarakat. Kegiatan PPL ini dilaksanakan di SMK Negeri 3 PURWOREJO, yang beralamatkan di Jalan Kartini No.5 Purworejo. Lokasi ini berdekatan dengan sekolah lainnya seperti SMK Kartini Purworejo, MAN

Purworejo, SMK Penabur Purworejo. Pelaksanaan PPL dilaksanakan mulai tanggal 10 Agustus sampai 11 September 2015.

Dalam kegiatan PPL ini mahasiswa praktikan memperoleh pengalaman yang belum pernah dilalui dan diperoleh yaitu kesempatan mengajar di SMK sebagai seorang guru yang kelak digunakan dalam proses belajar mengajar. Dalam pelaksanaan program-program tersebut tidak pernah terlepas dari hambatan yang mengganggu jalannya proses kegiatan PPL namun semua dapat terselesaikan dengan cara koordinasi dengan sekolah maupun guru serta kelompok PPL dalam rangka penyelesaian suatu masalah maupun hambatan. Hambatan dan masalah yang ditemui digunakan sebagai tolak ukur keberhasilan suatu mahasiswa PPL yang mampu memacu semangat agar dapat berperan lebih baik serta kegagalan sebagai awal suatu kesuksesan.

Kata Kunci : *PPL, Hambatan, Pengalaman,*

BAB I

PENDAHULUAN

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL), merupakan salah satu bentuk usaha peningkatan efisiensi dan kualitas penyelenggaraan proses pembelajaran yang merupakan bentuk pembelajaran mahasiswa UNY dengan cara memberikan pengalaman belajar kepada mahasiswa untuk mencari pengetahuan di luar kampus yakni pengalaman mengajar, memperluas wawasan, pelatihan dan pengembangan kompetensi yang diperlukan dalam bidang yang ditekuni, peningkatan keterampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan dalam memecahkan masalah.

Program PPL adalah program yang bertujuan mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon guru atau pendidik atau tenaga kependidikan. Standar kompetensi PPL dirumuskan dengan mengacu pada tuntutan empat kompetensi guru baik dalam konteks pembelajaran maupun dalam konteks kehidupan guru sebagai anggota masyarakat yakni kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi professional, dan kompetensi sosial.

A. Analisis Situasi

Secara umum situasi di SMK Negeri 3 Purworejo dapat dideskripsikan sebagai berikut:

1. Keadaan Fisik Sekolah

SMK Negeri 3 Purworejo terletak di Jalan Kartini No.5 Purworejo, Desa Sindurjan, Kecamatan Purworejo, Kabupaten Purworejo. Pada tahun ajaran 2014/2015 SMK Negeri 3 Purworejo memiliki 4 kompetensi jurusan yaitu Tata Boga, Busana Butik, kecantikan Rambut, dan Kecantikan Kulit. SMK Negeri 3 Purworejo menggunakan Kurikulum 2013 untuk kelas X dan XI serta Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) untuk kelas XII sebagai acuan dalam proses belajar mengajar.

Fasilitas Fisik yang dimiliki SMK Negeri 3 Purworejo antara lain:

No.	Ruangan	Jumlah
1.	Ruang Teori	17
2.	Ruang Praktek Busana	4
3.	Ruang Praktek Boga	4
4.	Ruang Praktek Kecantikan	3
5.	Ruang Komputer (Multimedia)	1
6.	Laboratorium Bahasa	1
7.	Ruang Tata Hidang	1
8.	Ruang Kepala Sekolah	1
9.	Ruang Wakasek dan Kajur	1
10.	Ruang BKK	1
11.	Ruang TU	1
12.	Ruang Guru	1
13.	Ruang Instruktur Boga	1
14.	Ruang Instruktur Busana	1
15.	Ruang Instruktur Kecantikan	1
16.	Ruang UKS	1
17.	Ruang Perpustakaan	1
18.	Ruang K3	1
19.	Mushola	1
20.	Unit Produksi Boga	1
21.	Unit Produksi Busana	1
22.	Salon Kecantikan	1
23.	Bussines Center	1
24.	Lapangan Basket	1

2. Keadaan Non Fisik

SMK Negeri 3 Purworejo mempunyai staff pengajar yang telah memiliki gelar S1 bahkan beberapa diantaranya telah bergelar S2, dan 90% staff pengajar di SMK Negeri 3 Purworejo telah mengikuti program sertifikasi guru yang artinya hampir keseluruhan guru dalam sekolah tersebut telah menjadi guru professional dan memiliki mutu sebagai pendidik dan pengajar yang tidak perlu diragukan lagi. Selain itu juga terdapat karyawan yang

bertanggung jawab terhadap administrasi sekolah (Tata Usaha), perpustakaan, dan koperasi siswa.

Kegiatan belajar mengajar di SMK Negeri 3 Purworejo untuk hari Senin sampai Kamis berlangsung mulai pukul 07.00 – 17.00 WIB, sedangkan untuk hari Jumat mulai pukul 07.00 – 13.00 dengan pembagian waktu sebagai berikut:

JAM KE	PUKUL
1	07.00 – 07.45
2	07.45 – 08.30
3	08.30 – 09.15
ISTIRAHAT	09.15 – 09.30
4	09.30 – 10.15
5	10.15 – 11.00
6	11.00 – 11.45
ISTIRAHAT	11.45 – 12.15
7	12.15 – 13.00
8	13.00 – 13.45
9	13.45 – 14.30
10	14.30 -15.15
ISTIRAHAT	15.15 – 15.30
11	15.30 – 16.15
12	16.15 – 17.00

B. Perumusan Program & Rancangan Kegiatan PPL

Kegiatan PPL UNY dilaksanakan selama 1 bulan terhitung mulai tanggal 10 Agustus 2015 sampai 11 September 2015, adapun jadwal pelaksanaan kegiatan PPL UNY di SMK Negeri 3 Purworejo adalah sebagai berikut:

Tabel Jadwal Pelaksanaan Kegiatan PPL UNY Tahun 2015

No	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Personalia	Tempat
1	Pembekalan PPL	5 Agustus 2015	Tim	
2	Penerjunan Mahasiswa	10 Agustus 2015	DPL	UNY
3	Pelaksanaan PPL	10 Agustus-11 September 2015		SMK N 3 Purworejo

4	Pembimbingan Mahasiswa dengan DPL	10 Agustus – 11 September 2015	DPL	
6	Ujian PPL	8 September	Mahasiswa, & Guru Pembimbing	
9	Penarikan Mahasiswa	12 September 2015	DPL	
10	Penyusunan Laporan Akhir	14 September	TIM dan PPL	

Adapun penyusunan program dan rancangan kegiatan PPL adalah sebagai berikut:

1. Membuat persiapan mengajar yang meliputi silabus, pembuatan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran), Hand Out, Modul dan Media pembelajaran.
2. Konsultasi Persiapan mengajar
3. Pelaksanaan praktik mengajar
4. Konsultasi pelaksanaan mengajar
5. Evaluasi materi pengajaran

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan

Agar pelaksanaan PPL dapat berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana yang telah ditentukan maka perlu dilakukan berbagai persiapan baik berupa persiapan secara fisik maupun secara mental untuk dapat mengatasi permasalahan yang akan muncul dan sebagai sarana persiapan program yang akan dilaksanakan, maka sebelum penerjunan, pihak universitas telah membuat berbagai program pelaksanaan sebagai bekal mahasiswa dalam pelaksanaan PPL di lokasi. Persiapan yang dilaksanakan adalah sebagai berikut :

1. Pengajaran Mikro

Pengajaran mikro merupakan pelatihan tahap awal dalam pembentukan kompetensi mengajar melalui pengaktualisasi kompetensi dasar mengajar yang dilaksanakan dalam mata kuliah wajib tempuh bagi mahasiswa yang akan mengambil PPL dan dilakukan pada semester II untuk mahasiswa PKS, sedangkan yang untuk S1 dari awal dilakukan pada semester VI . Dalam pelaksanaan pengajaran mikro mahasiswa dilatih komponen-komponen kompetensi dasar mengajar dalam proses pembelajaran sebagai calon guru sehingga benar-benar mampu menguasai setiap komponen satu persatu atau beberapa komponen secara terpadu dalam situasi pembelajaran yang disederhanakan (kelompok kecil) dengan tujuan agar mahasiswa memahami dasar-dasar mengajar mikro, melatih dalam penyusunan RPP yang akan digunakan pada saat mengajar, membentuk dan meningkatkan kompetensi mengajar terbatas, membentuk dan meningkatkan kompetensi dasar mengajar terpadu dan utuh, membentuk kompetensi kepribadian, serta membentuk kompetensi sosial.

2. Pembekalan PPL

Pembekalan dilaksanakan selama beberapa tahapan. Tahapan pertama pembekalan dilakukan pada tingkat jurusan yakni pada tanggal 5 Agustus 2015 di ruang Aula KPLT FT UNY dan pembekalan yang terakhir dilaksanakan sebelum penerjunan yang dilakukan dalam kelompok kecil PPL oleh dosen pembimbing lapangan (DPL). Pembekalan untuk tim PPL UNY 2014 yang berlokasi di SMK N 3 Purworejo dilakukan oleh Wika Rinawati, S.Pd. M.Pd yang bertempat di ruang lobi Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, materi yang disampaikan dalam pembekalan yakni mekanisme pelaksanaan

kegiatan di sekolah, teknik pelaksanaan, dan teknik untuk menghadapi permasalahan yang mungkin akan terjadi selama pelaksanaan PPL.

3. Observasi pembelajaran di kelas

Kegiatan observasi pembelajaran di kelas dilakukan agar mahasiswa memperoleh gambaran pengetahuan dan pengalaman mengenai tugas-tugas seorang guru di sekolah serta mengetahui situasi dan kondisi di kelas yang akan ditempati pada pelaksanaan PPL. Kegiatan observasi pembelajaran dilakukan pada tanggal 14 Februari 2015 kelas X JB 1 pada mata pelajaran Boga Dasar

4. Pembuatan persiapan mengajar

Sebelum kegiatan pelaksanaan praktik mengajar di kelas dilaksanakan, maka terlebih dahulu praktikan membuat persiapan mengajar dengan materi pelajaran yang telah ditentukan oleh guru pembimbing seperti persiapan silabus, penyusunan RPP, penyusunan hand out, modul, metode yang digunakan, media, serta persiapan-persiapan yang lain yang berhubungan dengan pelaksanaan PPL.

B. Pelaksanaan PPL

1. Pelaksanaan Praktik Mengajar

Dalam pelaksanaan kegiatan PPL (praktik pengajar lapangan), mahasiswa diberikan tugas untuk mengajar yang disesuaikan dengan bidang keahlian masing-masing yang telah disesuaikan dengan kebijakan yang diberikan oleh sekolah melalui guru pembimbing masing-masing. Materi yang diajarkan disesuaikan dengan kompetensi yang telah ditentukan oleh kurikulum dan dalam kesempatan ini menggunakan kurikulum 2013. Penggunaan satuan pembelajaran yang digunakan dalam pelaksanaan mengajar adalah satuan pembelajaran untuk teori dan praktik, serta pada pelaksanaan praktik mengajar praktikan melaksanakan praktik mengajar secara mandiri maupun secara terbimbing.

a. Praktik Mengajar Terbimbing

Praktik mengajar terbimbing adalah praktik mengajar dimana praktikan masih mendapat arahan saat proses pembuatan komponen pembelajaran oleh guru pembimbing yang telah ditunjuk. Komponen-komponen yang dimaksud meliputi Rencana Program Pembelajaran (RPP), media pembelajaran, metode pembelajaran yang akan digunakan saat mengajar di kelas.

b. Praktik Mengajar Mandiri

Praktik mengajar mandiri adalah dalam pelaksanaan kegiatan pembelajaran dengan ditunggui oleh guru pembimbing bidang studi.

Kegiatan praktik mengajar dilakukan selama 6 kali untuk teori sekaligus praktek dikelas X JB 1 dan X JB 2 dimulai pada 24 Agustus 2015 sampai dengan 8 September 2015. Kegiatan praktik mengajar tersebut dilaksanakan dengan rincian kegiatan adalah sebagai berikut:

Jadwal Mengajar Teori Mata Pelajaran Boga Dasar kelas X :

No.	Hari / Tanggal	Kelas	Jam Pelajaran
1.	Senin, 24 Agustus 2015	JB 1	2 jam
2.	Selasa, 25 Agustus 2015	JB 2	7 jam
3.	Senin, 31 Agustus 2015	JB 1	2 jam
4.	Selasa, 1 September 2015	JB 2	4 jam
5.	Senin, 7 September 2015	JB 1	7 jam
6.	Selasa, 8 September 2015	JB 2	7 jam

2. Metode Mengajar

Metode yang digunakan selama kegiatan mengajar yakni penyampaian materi dengan metode ceramah, diskusi, tanya jawab, dan pemberian tugas.

3. Media Pembelajaran

Media yang ada di SMK Negeri 3 Purworejo yaitu menggunakan LCD proyektor untuk menampilkan materi power point. Sehingga proses pembelajaran lebih menarik bagi siswa, selain itu praktikan menyiapkan media bantu seperti kertas kecil-kecil untuk *games* saat sedang pembelajaran, sehingga siswa dapat menerima pembelajaran dengan lebih menyenangkan.

4. Evaluasi Pembelajaran

Evaluasi yang diberikan pada mata pelajaran Boga Dasar yaitu latihan soal dan evaluasi diakhir materi.

5. Pemberian *feedback* oleh guru pembimbing dan *team teaching*

Pemberian *feedback* dilakukan oleh guru pembimbing dan *team teaching* yang diberikan setelah praktik pelaksanaan praktik mengajar dilakukan. Pemberian *feedback* yakni memberikan masukan tentang kekurangan dan kesalahan pada saat proses belajar mengajar berlangsung dengan maksud agar praktikan dapat memperbaiki kekurangannya dan kesalahannya serta tidak mengulangi kesalahan yang sama.

C. Bimbingan dengan DPL PPL dari jurusan Pendidikan Teknik Boga FT UNY

Kegiatan bimbingan dengan DPL PPL merupakan kebijakan yang diberikan oleh pihak Universitas Negeri Yogyakarta bekerjasama dengan UPPL dalam memberikan fasilitas kepada mahasiswa PPL dalam bentuk konsultasi tentang permasalahan-permasalahan yang muncul pada saat pelaksanaan PPL di SMK yang belum dapat dipecahkan ketika bimbingan dengan guru pembimbing

dari sekolah. Kegiatan bimbingan dengan DPL PPL dilakukan pada waktu yang tidak ditentukan karena kegiatan ini bersifat insidental.

D. Penyusunan Laporan PPL

Pelaksanaan kegiatan PPL harus dilaporkan secara resmi dengan menggunakan format laporan yang disesuaikan dengan format yang telah dibuat oleh Unit Pengembangan Pengalaman Lapangan (UPPL) sebagai bentuk pertanggung jawaban dan pendeskripsian hasil pelaksanaan PPL.

E. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

1. Analisis hasil pelaksanaan

Pada saat pelaksanaan PPL secara umum mahasiswa tidak mengalami banyak hambatan yang berarti melainkan pada saat pelaksanaan PPL banyak mendapat pelajaran dan pengalaman untuk menjadi guru yang baik pada masa yang akan datang, dibawah bimbingan guru pembimbing dari sekolah. Adapun hambatan-hambatan yang muncul dalam pelaksanaan kegiatan PPL adalah sebagai berikut :

a. Hambatan dalam menyiapkan administrasi pengajaran

Hambatan dalam menyiapkan administrasi pengajaran yakni disebabkan karena praktikan baru mengenal administrasi guru sehingga perlu pembelajaran serta adaptasi pada saat persiapan dan penggunaannya.

b. Hambatan dalam menyiapkan materi pelajaran

Hambatan dalam menyiapkan materi pembelajaran yakni hal-hal yang tidak terduga materi yang diajarkan berubah secara mendadak sehingga pada saat mengajar kurang persiapan.

c. Hambatan dari siswa

Hambatan yang ditimbulkan dari siswa yakni siswa yang ramai atau membuat ulah di kelas. Selain itu ada beberapa anak yang tidak mengerjakan penugasan, sehingga dalam menerima pembelajaran kurang maksimal.

d. Hambatan dari sekolah

Tidak ada hambatan yang berarti dalam proses pembelajaran, media pembelajaran sudah cukup lengkap dengan ruangan teori yang nyaman dan penyediaan LCD dimasing-masing kelas.

2. Refleksi

Refleksi dari analisa hasil kegiatan PPL adalah dengan melakukan pengupayaan semaksimal mungkin kondisi yang ada baik dalam hal sarana

prasarana (media) pembelajaran, ataupun hal-hal lain agar hasil yang dicapai dapat tercapai. Adapun contoh penerapannya sebagai berikut :

a. Dalam menyiapkan administrasi pengajaran

Dalam menyiapkan administrasi pengajaran dilakukan dengan melihat contoh-contoh yang ada yang disesuaikan dengan mata pelajaran yang diajar kemudian melakukan konsultasi dengan guru pembimbing dari sekolah, melakukan pelaporan terhadap hasil yang telah dikerjakan kemudian mendapatkan *feedback* guna perbaikan untuk yang akan datang.

b. Dalam menyiapkan materi pelajaran

Materi yang diberikan disiapkan dengan mengacu kepada kompetensi yang terdapat pada kurikulum sehingga buku-buku yang digunakan sesuai dengan standar kompetensi yang telah ditentukan. Serta guru pembimbing membebaskan praktikan untuk mencari sumber belajar sebanyak-banyaknya.

c. Dari siswa

Selalu memberikan motivasi agar siswa lebih aktif pada saat proses pembelajaran berlangsung, serta melakukan pendekatan-pendekatan baik secara berkelompok maupun secara individu dilihat dari faktor psikologis siswa sehingga dapat diketahui permasalahan-permasalahan yang menghambat proses pelajaran kemudian dapat diperoleh solusi-solusi untuk permasalahan-permasalahan tersebut.

d. Dari sekolah

Menyangkut sekolah yakni minimnya sarana dan prasarana yang ada hal-hal yang dilakukan adalah memaksimalkan sarana dan prasarana yang ada guna tercapainya hasil pembelajaran.



MATRIKS PELAKSANAAN PROGRAM KERJA PPL UNY

TAHUN 2014

F01

Kelompok Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMK N 3 Purworejo
ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : Jl. Kartini no.05 Purworejo Jawa Tengah.

No	Program / Kegiatan PPL	Jumlah Jam Per Minggu					Jumlah Jam
		I	II	III	IV	V	
1	Mendalami Silabus						
	Persiapan Membuat silabus	15					15
	Pelaksanaan Membuat silabus	225					225
	Evaluasi	105					105
2	Menyusun RPP						
	Persiapan Membuat RPP	135	135				270
	Pelaksanaan Membuat RPP	225	225				450
	Evaluasi	105	105				210
3	Persiapan Materi Ajar						
	Persiapan Membuat Materi Ajar	135	135				270
	Pelaksanaan Membuat Materi Ajar	225	225				450
	Evaluasi	105	105				210
4	Persiapan Media Ajar						
	Persiapan Media Ajar	135	135				270
	Pelaksanaan Media Ajar	225	225				450
	Evaluasi	105	105				210
5	Konsultasi Pembimbing						
	Persiapan		150	150	150		450
	Pelaksanaan		210	210	210		630
	Evaluasi		90	90	90		270



MATRIKS PELAKSANAAN PROGRAM KERJA PPL UNY

TAHUN 2014

F01

Kelompok Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMK N 3 Purworejo
ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : Jl. Kartini no.05 Purworejo Jawa Tengah.

6	Praktik Mengajar						
	Persiapan Mengajar			390	195	390	975
	Pelaksanaan Mengajar			465	165	495	1125
	Evaluasi			195	135	160	490
7	Program Insidental						
	Upacara Peringatan HUT RI Ke-69		45				45
	Membantu persiapan acara karnaval dalam rangka memperingati HUT RI ke-70		600				600
Jumlah Total Jam							7720 menit = 128 jam 40 menit

Mengetahui / Menyetujui
Kepala Sekolah / Pimpinan Lembaga

Dosen Pembimbing

Purworejo, September 2015
Mahasiswa

Drs. Sungkono
NIP. 19590704 197911 1 002

Wika Rinawati, S.Pd. M.Pd
NIP. 197604242001122002

Tyas Irmadani
NIM.14511247015



MATRIKS PELAKSANAAN PROGRAM KERJA PPL UNY

TAHUN 2014

F01

Kelompok Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMK N 3 Purworejo
ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : Jl. Kartini no.05 Purworejo Jawa Tengah.

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan mata kuliah yang wajib tempuh bagi mahasiswa yang mengambil program kependidikan. Pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Purworejo dimulai pada tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 12 September 2015. Sebelum melaksanakan praktik mengajar mahasiswa melakukan persiapan-persiapan agar nantinya siap untuk melaksanakan praktik mengajar yang meliputi pengajaran mikro, pembekalan PPL, dan observasi pembelajaran dikelas.

Dalam pelaksanaan kegiatan PPL mahasiswa dituntut untuk dapat melaksanakan kompetensi-kompetensi profesional sebagai seorang pendidik. PPL juga merupakan wadah dan sarana bagi mahasiswa untuk mengamalkan ilmu yang telah di dapat selama masih dibangku kuliah yang kemudian ditularkan pada siswa yang ada dilokasi PPL serta sebagai sarana menguji kemampuan mengajar yang dimiliki praktikan sebelum terjun langsung dalam bidang yang sesungguhnya. Pada kesempatan ini mahasiswa juga mengalami permasalahan-permasalahan yang nantinya dijadikan sebagai pengalaman yang akan digunakan pada masa yang akan datang. Serta diharapkan setelah melaksanakan kegiatan PPL ini mahasiswa akan menjadi siap sebagai calon pendidik dan menjadi guru yang berkualitas, berpengalaman dalam menghadapi era persaingan bebas untuk menyiapkan SDM yang berkualitas dan profesional dalam bidangnya.

B. Saran

1. Bagi mahasiswa PPL

- a. Dalam persiapan administrasi mengajar mahasiswa PPL perlu menyiapkan satuan pembelajaran dan rencana pembelajaran jauh-jauh hari sebelum kegiatan PPL dilaksanakan sehingga pada saat pelaksanaan praktik mengajar mahasiswa sudah siap baik metode, media, maupun materi yang akan diajarkan.
- b. Dalam pelaksanaan PPL selalu melakukan konsultasi baik dengan guru pembimbing maupun dengan DPL sebelum maupun setelah melakukan praktik mengajar agar diketahui kelebihan, kekurangan, maupun permasalahan-permasalahan sehingga akan diusahakan perbaikan-perbaikan demi hasil yang diinginkan.

- c. Mahasiswa selalu menjaga sikap dan perilaku sebagai seorang calon guru selama berada dikelas maupun dilingkungan sekolah, agar dapat terjalin interaksi dan kerjasama yang baik dengan pihak yang bersangkutan.
 - d. Dalam pelaksanaan kegiatan PPL dilakukan seefektif dan seefisien mungkin agar hasil yang ingin dicapai yakni mendapat pengetahuan dan pengalaman mengajar, serta manajemen pribadi secara baik dan bertanggung jawab dapat tercapai.
2. Bagi Pihak Universitas
- a. Pihak universitas perlu meningkatkan hubungan dengan sekolah-sekolah yang menjadi tempat kegiatan PPL, agar terjalin kerjasama yang baik guna terjalinnya koordinasi serta kerjasama dalam mendukung kegiatan PPL baik yang berkenaan dengan kegiatan administrasi maupun pelaksanaan PPL di lingkungan sekolah.
 - b. Dalam persiapan mahasiswa yang akan melakukan PPL perlu lebih ditingkatkan, agar pelaksanaan PPL mahasiswa dapat lebih menyiapkan diri dengan persiapan yang lebih baik dan matang.
 - c. Pihak Universitas perlu melakukan monitoring lebih insentif untuk mengetahui jalannya kegiatan praktik mengajar yang dilakukan oleh mahasiswa, mengetahui kekurangan-kekurangan serta permasalahan-permasalahan yang muncul pada saat pelaksanaan PPL.
3. Bagi Pihak SMK N 3 Purworejo
- a. Pihak sekolah perlu melakukan monitoring lebih intensif pada kegiatan PPL yang berada dibawah bimbingan guru pembimbing sekolah guna mengetahui jalannya kegiatan praktik mengajar yang dilakukan oleh mahasiswa, mengetahui kekurangan-kekurangan serta permasalahan-permasalahan yang muncul pada saat pelaksanaan PPL.
 - b. Pihak sekolah lebih terbuka terhadap masukan-masukan yang dikemukakan mahasiswa PPL mengenai hal-hal yang berkenaan dengan kelancaran dan keberhasilan kegiatan PPL.
 - c. Pembenahan dan penambahan sarana dan prasarana sekolah perlu ditingkatkan lagi demi terwujudnya proses belajar mengajar yang lebih kondusif, efisien, tercapainya tujuan pembelajaran.

STRUKTUR KURIKULUM SMK/MAK

BIDANG KEAHLIAN : PARIWISATA

PROGRAM KEAHLIAN : TATA BOGA

MATA PELAJARAN		KELAS					
		X		XI		XII	
		1	2	1	2	1	2
Kelompok A (Wajib)							
1	Pendidikan Agama dan Budi Pekerti	3	3	3	3	3	3
2	Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan	2	2	2	2	2	2
3	Bahasa Indonesia	4	4	4	4	4	4
4	Matematika	4	4	4	4	4	4
5	Sejarah Indonesia	2	2	2	2	2	2
6	Bahasa Inggris	2	2	2	2	2	2
Kelompok B (Wajib)							
7	Seni Budaya	2	2	2	2	2	2
8	Prakarya dan Kewirausahaan	2	2	2	2	2	2
9	Pendidikan Jasmani, Olah Raga & Kesehatan	3	3	3	3	3	3
Total Kelompok A dan B (wajib)		24	24	24	24	24	24
Kelompok C (Kejuruan)							
C1. Dasar Bidang Keahlian							
10	IPA Aplikasi	2	2	2	2	-	-
11	Pengantar Pariwisata	2	2	2	2	-	-
C2. Dasar Program Keahlian							
12	Simulasi Digital	3	3	-	-	-	-
13	Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja	2	2	-	-	-	-
14	Pengetahuan Bahan Makanan	3	3	-	-	-	-
15	Boga Dasar	7	7	-	-	-	-
16	Ilmu Gizi	5	5	-	-	-	-
C3. Paket Keahlian							
1. Jasa Boga							
17	Tata Hidang			5	5	5	5
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental			7	7		
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia			8	8	6	6
	Hidangan Kesempatan Khusus dan <i>Fusion Food</i>					8	8
	Pengelolaan Usaha Boga					5	5
	Total Paket Jasa Boga			20	20	24	24
2. Patiseri							
17	Tata Hidang			5	5	5	5
	Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i>			5	5	6	6

**KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR
MATA PELAJARAN BOGA DASAR**

KELAS X

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah makanan dan kue sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, 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	2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja 2.4. Menghadapi
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	3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolah makanan (alat masak dan pesawat masak) 3.2. Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan 3.3. Mendeskripsikan potongan bahan makanan 3.4. Menjelaskan berbagai teknik pengolahan makanan 3.5. Menganalisis <i>garnish</i> makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya 3.6. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk alas dari lipatan daun. 3.7. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah. 3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia 3.9. Menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.1. Mengoperasikan peralatan pengolah makanan (pesawat masak) 4.2. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan 4.3. Membuat potongan bahan makanan 4.4. Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan 4.5. Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
	4.6. Membuat alas hidangan dari lipatan daun 4.7. Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah 4.8. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia 4.9. Membuat sambal pada masakan Indonesia

Guru Pembimbing

Siti Anisah, S.Pd
NIP.196803232003122001

Purworejo, September 2015

Mahasiswa PPL

Tyas Irmadani
NIM.14511247015

SILABUS

- Satuan Pendidikan : SMK
- Mata Pelajaran : **Boga Dasar**
- Kelas/ Semester : X/1 dan 2
- Kompetensi Inti :
- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur,disiplin,tanggung jawab,peduli, santun,ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai,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
- KI3 : 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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> • Peralatan pengolahan makanan(alat masak dan pesawat memasak) • Pengoperasian Peralatan 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • MengamatiAlat – alat memasak dan pesawat memasak <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, macam – macam peralatan, fungsi, cara penyiapan, ,cara menggunakan,cara perawatan dan apakah ada hubungan antara 	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Alat masak dan pesawat memasak • Referensi bahan ajar peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<p>pengolahan makanan (pesawat memasak)</p>	<p>peralatan dengan jumlah dan jenis makanan yang akan diolah</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber Melakukan praktik mengoperasikan macam – macam peralatan pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik pengoperasian peralatan sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penggunaan peralatan Mempresentasikan laporan hasil praktik mengoperasikan peralatan persiapan pengolahan dan macam – macam pesawat memasak 	<p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Mengoperasikan pesawat memasak</p>		<ul style="list-style-type: none"> Macam – macam Peralatan persiapan pengolahan makanan Macam – macam Pesawat memasak
<p>3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)</p>					
<p>4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
makanan (pesawat memasak)					
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran</p>	<p>Penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, tehnik memarut kelapa , tehnik menangani kelapa muda agar mudah diparut ,tehnik membuat santan kental dan cair)</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar atau membaca buku tentang berbagai penanganan dasar pengolahan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis penanganan dasar,, bahan dan alat yang digunakan, teknik pembuatan , cara penanganan dasar dan cara penyimpanan hasil penanganan dasar, serta apakah ada hubungan antara penanganan dasar dengan produk /kue Indonesia <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber • Melakukan praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar penanganan dasar • Bahan praktik penanganan dasar pengolahan makanan • Alat praktik penanganan dasar pengolahan makanan • Bahan Ajar penanganan dasar pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.2. Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan</p> <p>4.2. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</p>		<p>berlangsung sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penanganan dasar pengolahan makanan • Mempresentasikan laporan diskusi dan hasil praktik terkait dengan jawaban pertanyaan 			
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Potongan bahan makanan</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar atau membaca buku tentang potongan bahan makanan nabati dan hewani <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, ciri-ciri potongan, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, 	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar • Bahan praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani • Alat praktik pembuatan potongan bahan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>teknik pembuatan, kriteria hasil potongan, penyimpanan potongan bahan makanan, serta apakah ada hubungan antara potongan bahan makanan dan jenis makanan yang akan diolah</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat potongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai standar dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat potongan bahan makanan</p>		<p>makanan nabati dan hewani</p> <ul style="list-style-type: none"> Buku tentang potongan bahan makanan
3.3. Mendeskripsikan potongan bahan makanan					
4.3. Membuat potongan bahan makanan					
1.1 . Mensyukuri karunia		Mengamati :			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok</p>	<p>Teknik pengolahan makanan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar atau membaca buku tentang teknik pengolahan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara melakukan berbagai teknik pengolahan, dan apakah ada perbedaan teknik pengolahan diantara berbagai negara <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktek melakukan berbagai teknik pengolahan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar • Bahan untuk melakukan berbagai teknik pengolahan makanan • Alat praktik untuk melakukan berbagai teknik pengolahan makanan • Buku tentang berbagai teknik pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja		<ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 			
3.4. Menjelaskan tehnik pengolahan makanan					
4.4. Melakukan berbagai tehnik pengolahan makanan					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Garnish makanan dan minuman	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentangteknik pengolahan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan garnish makanan dan minuman dan apakah ada perbedaan antara garnish makanan dan minuman <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat garnish makanan dan minuman dan mencatat langkah dan temuan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>		<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar tentang garnish Bahan untuk garnish makanan dan minuman Alat praktik untuk garnish makanan dan minuman Buku pembuatan garnish makanan dan minuman
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.5. Menganalisis <i>garnish</i> makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya</p> <p>4.5. Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman</p>		<p>sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <ul style="list-style-type: none"> Menganalisis hasil praktik membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman secara berkelompok Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>Tes Kinerja</p> <p>Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman</p>		
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan</p>	<p>Alas hidangan dari lipatan daun</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentang alas hidangan dari lipatan daun <p>Menanya :</p>	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p>		<p>Sumber:</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar/foto Bahan praktik pembuatan alas

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.6. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan,</p>		<ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan alas hidang dari lipatan daun serta apakah ada jenis daun lain yang dapat digunakan sebagai alas hidangan <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat alas hidangan dari lipatan daun dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat alas hidangan dari lipatan daun</p>		<p>hidangan dari lipatan daun</p> <ul style="list-style-type: none"> Alat praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun Buku untuk pembuatan alas hidang dari lipatan daun

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dan alat yang digunakan untuk alas hidangan dari lipatan daun		<ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 			
4.6. Membuat alas hidangan dari lipatan daun					
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab,</p>	<p>Wadah hidangan dari sayuran dan buah</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentang wadah hidangan dari sayuran dan buah <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan wadah hidangan dari sayuran dan buah serta apakah ada hubungan antara wadah hidangan dengan jenis hidangan yang akan disajikan <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p>		<p>Sumber:</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar/foto Bahan praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun Alat praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun Buku untuk pembuatan wadah hidangan dari sayuran dan buah

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>peduli,santun,ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja</p> <p>3.7. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah</p> <p>3.7.Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah</p>		<ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah</p>		
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan</p>	<p>Bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentangbumbu dasar dan turunanannya pada masakan Indonesia <p>Menanya :</p>	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p>		<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar bumbu dasar dan turunannya Referensi bahan ajar bumbu dasar dan turunannya

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya</p>		<ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil, penyimpanan bumbu dasar dan turunannya, serta apakah ada jenis makanan yang hanya menggunakan bumbu dasar atau bumbu turunannya atau menggunakan bumbu dasar dan turunannya <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia dan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat bumbu dasar dan turunannya Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik yang ditemukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi dan hasil analisis untuk menjawab pertanyaan 	<p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</p>		<ul style="list-style-type: none"> Bahan bumbu dasar Indonesia Alat praktik pembuatan bumbu dasar Indonesia

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
pada masakan Indonesia		<ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi , hasil praktik dan hasil analisis praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 			
4.8.Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<p>Sambal pada makanan Indonesia</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengertian sambal Klasifikasi sambal Macam – macam sambal Tehnik pembuatan sambal Bahan – bahan sambal pada masakan Indonesia 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentangsambal pada masakan Indonesia <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil , penyimpanan sambal, serta apakah ada perbedaan jenis sambal di setiap daerah di Indonesia <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat sambal pada masakan Indonesiadan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>		<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar sambal pada masakan Indonesia Bahan praktik pembuatan sambal Alat praktik pembuatan sambal Bahan ajar sambal Indonesia
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.9. Menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia</p> <p>4.9. Membuat sambal pada masakan Indonesia</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alat – alat yang digunakan untuk membuat sambal • Persiapan pembuatan sambal • Teknik pembuatan macam – macam sambal • Langkah – langkah pembuatan macam – macam sambal • Kiat – kiat membuat macam – macam sambal 	<p>sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat sambal pada masakan Indonesia • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi dan hasil analisis untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi , hasil praktik dan hasil analisis praktik • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>Tes Kinerja Membuat sambal pada masakan Indonesia</p>		

Guru Pembimbing

Purworejo, September 2015

Mahasiswa PPL

Siti Anisah, S.Pd

NIP.196803232003122001

Tyas Irmadani

NIM.14511247015

PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : BOGA DASAR
SATUAN PENDIDIKAN : SMK NEGERI 3 PURWOREJO
KELAS : X
TAHUN PELAJARAN : 2015 / 2016

<i>SE</i> <i>M.</i>	❖ KOMPETENSI INTI ❖ KOMPETENSI DASAR	JUMLAH JAM PELAJARAN		KET.
		TM	PS	
I	❖ KOMPETENSI INTI 1) Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya. 2) Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas permasalahan bangsa dalam berinteraksi			

	<p>secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.</p> <p>3) Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.</p> <p>4) Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkrit dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.</p> <p>❖ KOPETENSI DASAR</p> <p>1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa,</p>			
--	--	--	--	--

	<p>melalui pengembangan tentang garnish makanan dan minuman sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran garnish makanan dan minuman.</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.</p> <p>2.3.Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.</p>			
1.	3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolah makanan (alat masak dan pesawat masak)	7 jam	7 jam	

	4.1. Mengoperasikan peralatan pengolah makanan (pesawat memasak)			
2.	3.2. Menganalisis berbagai penanganan dasar pengolahan makanan 4.2. melakukan penanganan dasar pengolahan makanan	7 jam	7 jam	
3.	3.3. Mendeskripsikan potongan bahan makanan 4.3. membuat potongan bahan makanan	7 jam	7 jam	
4.	3.4. menjelaskan teknik pengolahan makanan 4.4. melakukan berbagai teknik pengolahan makanan	7 jam	7 jam	
5.	3.5. menganalisis garnish makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya 4.5. membuat garnish makanan dan minuman	7 Jam	7 jam	
6.	3.6. mendeskripsikan jenis, karakteritik bahan dan alat yang digunakan untuk alas hidangan dari lipatan daun 4.6. membuat alas hidangan dari lipatan daun	7 jam	7 jam	
7.	3.7. mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah 4.7. membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah	7 jam	7 jam	

8.	3.8. menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan indonesia 4.8. membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan indonesia	7 jam	7 jam	
9.	3.9 menganalisis berbagai sambal pada masakan indonesia 4.9. membuat sambal pada masakan indonesia	7 jam	7 jam	
	Ulangan Umum Tengah Semester	7 Jam	7 Jam	
	Ulangan umum tengah Semester Praktek I	7 Jam	7 Jam	
	Ulangan Umum Tengah Semester Praktek II	7 Jam	7 Jam	
10.	4.4 Melakukan berbagai teknik pengolahan panas basah (steaming dan boiling)	7 jam	7 jam	
11.	4.4 Melakukan berbagai teknik pengolahan panas basah (deep frying)	7 jam	7 jam	
12.	4.4. Melakukan berbagai teknik pengolahan panas kering (Braising dan Stewing)	7 jam	7 jam	
13.	4.4. Melakukan berbagai teknik pengolahan panas kering (Grilling dan Roasting)	7 jam	7 jam	

	Cadangan	-	-	
	Remidi	7 jam	7 jam	
	Ulangan semester ganjil utama	14 jam	14 jam	
	Ulangan semester ganjil susulan dan remidi	7 jam	7 jam	
II	4.4. Melakukan berbagai teknik pengolahan panas basah (steaming dan boiling)	14 jam	14 jam	
	4.4. Melakukan berbagai teknik pengolahan panas basah (deep frying)	14 jam	14 jam	
	4.4. Melakukan berbagai teknik pengolahan panas kering (braising dan stewing)	14 jam	14 jam	
	4.4. Melakukan berbagai teknik pengolahan panas kering (grilling dan roasting)	14 jam	14 jam	
	4.5. Membuat garnish makanan dan minuman	7 jam	7 jam	
	4.6. Membuat alas hidangan dari lipatan daun	7 jam	7 jam	
	4.7. Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah	7 jam	7 jam	
	4.8. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia	7 jam	7 jam	

	4.9. Membuat sambal pada masakan indonesia	7 jam	7 jam	
UTS		7 jam	7 jam	
CADANGAN		-	-	
REMIDI		7 jam	7 jam	
ULANGAN SEMESTER GENAP UTAMA		7 jam	7 jam	
ULANGAN SEMESTER GENAP SUSULAN DAN REMIDI		7 jam	7 jam	
PEMBAGIAN LHBPD		7 jam	7 jam	


Guru Pembimbing,

Siti Anisah, S.Pd
NIP. 196803232003122001

Purworejo, September 2015

Mahasiswa PPL,

Tyas Irmadani
NIM. 14511247015

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-006
	PROGRAM SEMESTER	Status Revisi	01
		Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 3 PURWOREJO
PROGRAM STUDI KEAHLIAN : TATA BOGA
MATA PELAJARAN : BOGA DASAR

TINGKAT/SEMESTER : X / GANJIL
TAHUN PELAJARAN : 2015 / 2016
WAKTU : 7 jam pelajaran

NO	MATA PELAJARAN / SK / KD	KODE	WAKTU PELAKSANAAN					FASILITATOR	KET		
			BULAN	JAM	MINGGU KE						
					1	2	3			4	5
BOGA DASAR											
1.	KI 1) .KI 2) ,KI 3), KI 4) 3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolah makanan (alat masak dan pesawat masak) 4.1. Mengoperasikan peralatan pengolah makanan (pesawat memasak)		JULI	7				27	Siti Anisa Endar Nuryanti		
2.	KI 1) .KI 2) ,KI 3) 3.2. Menganalisis berbagai penanganan dasar pengolahan makanan		AGUSTUS	7	3				Siti Anisa Endar Nuryanti		
3.	KI 1) .KI 2) ,KI 3) 3.3. Potongan Bahan Makanan		AGUSTUS	7		10			Siti Anisa Endar Nuryanti		
4.	KI 1) .KI 2) ,KI 3), KI 4) 4.2 Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan 4.3. Membuat Potongan Bahan Makanan		AGUSTUS	7			21		Siti Anisa Endar Nuryanti		
5.	KI 1) .KI 2) ,KI 3), KI 4) 3.4. Menjelaskan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia 4.4 Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia		SEPTEMBER	7	7				Siti Anisa Endar Nuryanti		
6.	3.5 Menganalisis Garnish makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya		SEPTEMBER	7		14			Siti Anisa Endar Nuryanti		

NO	MATA PELAJARAN / SK / KD	KODE	WAKTU PELAKSANAAN					FASILITATOR	KET		
			BULAN	JAM	MINGGU KE						
					1	2	3			4	5
	4.5. Membuat Garnish makanan dan minuman KI.1) KI 2),KI 3), 3.6 Menjelaskan jenis, karakteristik bahan dan alat yang digunakan untuk alas dan wadah hiding 4.6 Membuat alas hidang dari lipatan daun										
7.	KI 1) .KI 2) ,KI 3) 3.4. Teknik Pengolahan Makanan		SEPTEMBER	7			21		Siti Anisa Endar Nuryanti		
8.	KI 1) .KI 2) ,KI 3) 3.9. Menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia. 4.9. Membuat sambal pada masakan indonesia		SEPTEMBER	7			28		Siti Anisa Endar Nuryanti		
9.	Ulangan Umum Tengah Semester		OKTOBER	7	5				Siti Anisa Endar Nuryanti		
10	Ulangan umum tengah Semester Praktek I		OKTOBER	7		12					
11	Ulangan Umum Tengah Semester Praktek II		OKTPBER	7			19				
12.	KI 1) .KI 2) ,KI 3), KI 4) Praktik 4.4 Melakukan berbagai teknik pengolahan panas basah (steaming dan boiling)		OKTOBER				26		Siti Anisa Endar Nuryanti		
13	KI 1) .KI 2) ,KI 3), KI 4) Praktik 4.4 Melakukan berbagai teknik pengolahan panas basah (Deep Fryng)		NOVEMBER	7	2				Siti Anisa Endar Nuryanti		
14	4.4 Melakukan berbagai teknik pengolahan panas kering (Braising dan Stewing)		NOVEMBER	7		9			Siti Anisa Endar Nuryanti		
15	KI 1) .KI 2) ,KI 3), KI 4) 4.4 Melakukan berbagai teknik pengolahan panas kering (Grilling dan Roasting)		NOVEMBER	7			16		Siti Anisa Endar Nuryanti		

NO	MATA PELAJARAN / SK / KD	KODE	WAKTU PELAKSANAAN					FASILITATOR	KET		
			BULAN	JAM	MINGGU KE						
					1	2	3			4	5
16	ULANGAN PRAKTIK I		NOVEMBER	7				23		Siti Anisa Endar Nuryanti	
17	ULANGAN PRAKTEK II			7				30			
18	ULANGAN AKHIR SEMESTER GASAL		DESEMBER	7	7					Siti Anisa Endar Nuryanti	
19	ULANGAN SUSULAN /REMIDI		DESEMBER	7		14				Siti Anisa Endar Nuryanti	
20			DESEMBER								
21			DESEMBER								

Mengetahui :

Kepala Sekolah,

Drs. Sungkono
NIP. 195907041979111002

Purworejo, JULI 2015

Guru Mata Pelajaran,

Siti Anisah, S.Pd
NIP. 196803232003122001.

**FORMULIR**

Kode Dok.

WK1/PRP/FO-006

PROGRAM SEMESTER

Status Revisi

01

Halaman

1 dari 1

Tanggal Terbit

1 Juli 2014

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-004
	PERHITUNGAN MINGGU EFEKTIF	Status Revisi	01
		Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

RINCIAN MINGGU EFEKTIF

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 3 PURWOREJO
 PROGRAM STUDI KEAHLIAN : TATA BOGA
 KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
 TINGKAT : X
 SEMESTER : GANJIL
 TAHUN PELAJARAN : 2015 / 2016

I. RINCIAN MINGGU DALAM SEMESTER

NO	NAMA BULAN	BANYAKNYA MINGGU	JML. MINGGU TDK. EFEKTIF	JML. MINGGU EFEKTIF
1.	JULI	5	4	1
2.	AGUSTUS	4	-	4
3.	SEPTEMBER	5	-	5
4.	OKTOBER	4	-	4
5.	NOVEMBER	4	-	4
6.	DESEMBER	5	2	3
	JUMLAH	27	7	20

II. JUMLAH JAM PELAJARAN EFEKTIF

Jumlah Minggu Efektif x Jumlah Jam Pelajaran = 21 X 7
 = 147 jam pelajaran

Mengetahui
Kepala Sekolah,

Drs. Sungkono
NIP. 195907041979111002


Purworejo, Juli 2015

Guru Mata Pelajaran,

Siti Anisah, S.Pd
NIP. 196803232003122001

Mahasiswa PPL,

Tvas Irmadani

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-004
	PERHITUNGAN MINGGU EFEKTIF	Status Revisi	01
		Halaman	1 dari 1
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

RINCIAN MINGGU EFEKTIF

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 3 PURWOREJO
 PROGRAM STUDI KEAHLIAN : TATA BOGA
 KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
 TINGKAT : X
 SEMESTER : GENAP
 TAHUN PELAJARAN : 2015 / 2016

I. RINCIAN MINGGU DALAM SEMESTER

NO	NAMA BULAN	BANYAKNYA MINGGU	JML. MINGGU TDK. EFEKTIF	JML. MINGGU EFEKTIF
1.	JANUARI	4	0	4
2.	FEBRUARI	4	0	4
3.	MARET	5	2	3
4.	APRIL	4	1	3
5.	MEI	4	0	4
6.	JUNI	5	5	0
	JUMLAH	26	8	16

II. JUMLAH JAM PELAJARAN EFEKTIF

Banyaknya Minggu Efektif dalam Semester = $26 - 8 = 18$ Minggu

Jumlah Jam Pelajaran Efektif dalam Semester = $18 \times 7 = 126$ Jam Pelajaran

Mengetahui
Kepala Sekolah,

Drs. Sungkono
NIP. 195907041979111002

Purworejo, Agustus 2015

Guru Mata Pelajaran,

Siti Anisah, S.Pd
NIP. 196803232003122001

Praktikan,

Tyas Irmadani
NIM. 14511247015

KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL

SMK NEGERI 3 PURWOREJO

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas : X

Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	KOMPETENSI INTI/ KOMPETENSI DASAR	Kriteria Penentuan			KKM
		Kompleksitas	Daya Dukung	Intake	
A.	Dasar Program Keahlian				
	KI 1), KI 2) 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 fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah				75
	Kompetensi Dasar :				
	3.1 Mendeskripsikan Peralatan pengolah makanan (alat masak dan pesawat masak)	75	75	75	75
	3.2 Menganalisis berbagai penanganan dasar pengolahan makanan	75	75	75	75
	3.3 Mendeskripsikan potongan bahan makanan	75	75	75	75
	3.4 Menjelaskan berbagai teknik pengolahan makanan	75	75	75	75
	3.5 Menganalisis garnish makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya	75	75	75	75
	3.6 Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan dan alat yang digunakan untuk alas dari lipatan daun	75	75	75	75
	3.7 Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah	75	75	75	75
	3.8 Menjelaskan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	75	75	75	75
	3.9 Menganalisis berbagai sambal pada masakan Indonesia	75	75	75	75
	KI 4) Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung				75
	Kompetensi Dasar :				
	4.1 Mengoperasikan peralatan pengolah makanan (75	75	75	75

	Pesawat memasak)				
4.2	Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan	75	75	75	75
4.3	Membuat potongan bahan makanan	75	75	75	75
4.4	Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan	75	75	75	75
4.5	Membuat garnish makanan dan minuman	75	75	75	75
4.6	Membuat alas hidangan dari lipatan daun	75	75	75	75
4.7	Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah	75	75	75	75
4.8	Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan indonesia	75	75	75	75
4.9	Membuat sambal pada masakan indonesia	75	75	75	75

Purworejo, September 2015

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Siti Anisah, S.Pd

Tyas Irmadani

NIP.196803232003122001

NIM.14511247015

DAFTAR PRESENSI SISWA

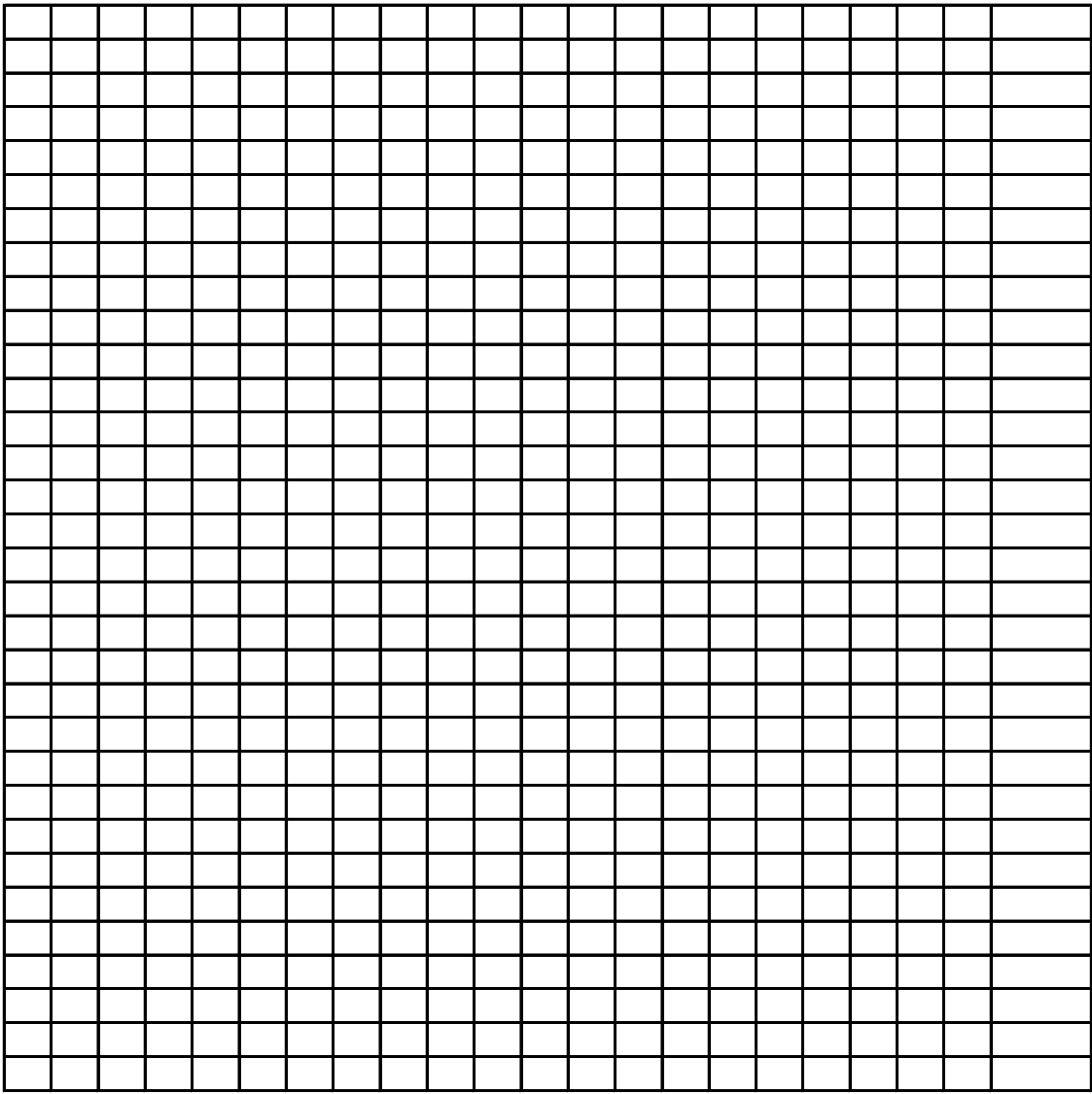
KELAS : X JASA BOGA 1
 WALI KELAS :
 KETUA KELAS : Roshahanara Ashari

No.	No. Induk	Nama Siswa	Bln	JULI				AGUSTUS				SEPTEMBER				
			Tgl					24	25	31			1	7	8	
1	8150	Ade Novi Enggarwati						•	•	•				•	•	•
2	8151	Anggun Desty Nadya						•	•	•				•	•	•
3	8152	Angkin Diah Resita						•	•	•				•	•	•
4	8153	Anjar Puspita						•	•	•				•	•	•
5	8154	Annisa Nurul Sabila						•	•	•				•	•	•
6	8155	Atik Septiani						•	•	•				•	•	•
7	8156	Atingurohmah						•	•	•				•	•	•
8	8157	Choirul Lisa						•	•	•				•	•	•
9	8158	Desi Kurnianingsih						•	•	•				•	•	•
10	8159	Desita Aisyah Nugrahani						•	•	•				•	•	•
11	8160	Dita Wahyu Anggorowati						•	•	•				•	•	•
12	8161	Fani Witriyani						•	•	•				•	•	•
13	8162	Fanti Lestari						•	•	•				•	•	•
14	8163	Firdaus Baraba						•	•	•				•	•	•
15	8164	Hanifah Dwi Setyowati						•	•	•				•	•	•
16	8165	Ika Desi Noviyana						•	•	•				•	•	•
17	8166	Imawati Nur Khasanah						•	•	•				•	•	•
18	8167	Jumiyati						•	•	•				•	•	•
19	8168	Laila Syarifah						•	•	•				•	•	•
20	8169	Linatun Nafisah						•	•	•				•	•	•
21	8170	Mercy Devine						•	•	•				•	•	•
22	8171	Mila Yuni Astuti						•	•	•				•	•	•
23	8172	Nazillatur Rohmah						•	•	•				•	•	•
24	8173	Reni Aulia Mega Pangestika						•	•	•				•	•	•
25	8174	Retno Ambarwati						•	•	•				•	•	•
26	8175	Roshahanara Ashari						•	•	•				•	•	•
27	8176	Sariani						•	•	•				•	•	•
28	8177	Silmin Nafisah						•	•	•				•	•	•
29	8178	Sunarti						•	•	•				•	•	•
30	8179	Tantri Nur Hayati						•	•	•				•	•	•
31	8180	Utami Kumala Dewi						•	•	•				•	•	•
32	8181	Ventik Erni Astuti						•	•	•				•	•	•
33	8182	Wulan Indriani Susanti						•	•	•				•	•	•

DAFTAR PRESENSI SISWA

KELAS : X JASA BOGA 2
 WALI KELAS :
 KETUA KELAS : Intan Calista Nugraha

No.	No. Induk	Nama Siswa	Bln	JULI				AGUSTUS				SEPTEMBER		
			Tgl					24	25	31			1	7



AGENDA MENGAJAR

SATUAN PENDIDIKAN : SMK NEGERI 3 PURWOREJO
 NAMA GURU : Tyas Irmadani
 NIM : 14511247015
 MATA PELAJARAN : Boga Dasar

TINGKAT : X JB
 SEMESTER : 1
 TAHUN PELAJARAN : 2015/2016

NO	HARI, TGL	Total Jam per Hari	KELAS	PRESENSI				MATERI	KENDALA	SOLUSI	PARAF SISWA
				S	I	A	JML				
1	Senin, 24 Agustus 2015	2 jam	X JB 1				33	<ul style="list-style-type: none"> - Mendiskripsikan pengertian, jenis, fungsi, bumbu dan rempah - Diskusi kelompok bumbu dan rempah - Presentasi hasil diskusi - Penjelasan materi bumbu dan rempah - Ulangan teori tentang bumbu dan rempah 	Tidak ada kendala		
2	Selasa, 25 Agustus 2015	7 jam	X JB 2	-	-	-	32	<ul style="list-style-type: none"> - Mendiskripsikan pengertian, jenis, fungsi, alas hidangan dari lipatan daun - Diskusi kelompok alas hidangan dari lipatan daun - Presentasi hasil diskusi - Penjelasan materi alas hidangan dari lipatan daun - Praktik alas hidangan dari lipatan daun 			
3	Senin, 31 Agustus 2015	2 jam	X JB 1	-	-	-	33	<ul style="list-style-type: none"> - Mendiskripsikan pengertian, jenis, fungsi <i>garnish</i> - Diskusi kelompok <i>garnish</i> - Presentasi hasil diskusi - Penjelasan materi <i>garnish</i> 			

NO	HARI, TGL	Total Jam per Hari	KELAS	PRESENSI				MATERI	KENDALA	SOLUSI	PARAF SISWA
				S	I	A	JML				
4	Selasa, 1 September 2015	4 jam	X JB 2	-	-	-	32	<ul style="list-style-type: none"> - Me-review materi sebelumnya - Memberikan ulangan materi alas hidangan dai lipatan daun - Memberikan ulangan materi bumbu dan rempah 			
5	Senin, 7 September 2015	7 jam	X JB 1	-	-	-	33	<ul style="list-style-type: none"> - Me-reiew materi <i>garnish</i> - Melakukan praktik <i>garnish</i> 			
6	Selasa, 8 September 2015	7 jam	X JB 2	-	-	-	32	<ul style="list-style-type: none"> - Me-reiew materi sambal - Melakukan praktik sambal 			

Guru Pembimbing,

Siti Anisah, S.Pd
NIP. 196803232003122001

Purworejo, September 2015

Mahasiswa PPL,

Tyas Irmadani
NIM. 14511247015

MODUL BOGA DASAR

“GARNISH”

Untuk Intern Siswa SMK Negeri 3 Purworejo

KELAS X BOGA

Oleh:

Tyas Irmadani, A.Md.T



SMK NEGERI 3 PURWOREJO

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat , taufik dan hidayahnya alhamdulillah penulis telah dapat menyelesaikan modul Boga Dasar ini.

Dalam rangka peningkatan kualitas siswa khususnya siswa SMK Negeri 3 Purworejo, pihak sekolah telah menempuh berbagai macam usaha, di antaranya adalah pengadaan buku pelajaran yang sesuai dengan kurikulum yang berlaku. Namun, berdasarkan kenyataan, pengadaan buku sebagai buku sebagai sumber acuan pengajaran masih memerlukan beberapa kelengkapan dan penyempurnaan agar mencapai sasaran yang diharapkan.

Atas dasar hal tersebut, penulis menyajikan modul Pelajaran Boga Dasar berdasarkan silabus dan kisi-kisi ujian nasional Produktif Jasa Boga SMK berbasis kompetensi. Isi modul ini penulis sajikan secara singkat tidak banyak uraian sehingga lebih praktis dan dilengkapi dengan soal-soal latihan dengan harapan siswa dapat menguasai Boga Dasar secara baik dan benar, serta dapat meningkatkan pemahaman pelajaran Boga Dasar. Penulis berharap pula modul ini dapat berguna bagi guru serta pada peminat Boga.

Pihak menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyajian modul ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran dari para pemakai dan pembaca modul ini sangat penulis harapkan demi sempurnanya penyusunan dan penyajian di masa mendatang.


Purworejo, Agustus 2015

Penulis



DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Kata Pengantar	ii
Daftar Isi	iii
BAB 1	1
A. Tujuan Pembelajaran	1
B. Materi	1
C. Sumber	8

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	1dari2
		TanggalTerbit	1 Juli 2014

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN


Sumber: Permendikbud No. 81A Tahun 2013

Tentang Implementasi Kurikulum

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	
Sekolah	: SMK Negeri 3 Purworejo
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Kelas/Semester	: X / Ganjil
Materi Pokok	: <i>Garnish Makanan dan Minuman</i>
Alokasi waktu	: 7 Jam

Kompetensi Inti

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

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	2dari2
		TanggalTerbit	1 Juli 2014


Kompetensi Dasar

- 1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan tentang *garnish* makanan dan minuman sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran *garnish* makanan dan minuman.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.
- 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.
- 3.5. Menganalisis Garnish
 - 3.5.1 Mendeskripsikan pengertian *garnish*
 - 3.5.2 Menyebutkan fungsi *garnish*
 - 3.5.3 Menjelaskan klasifikasi *garnish*
 - 3.5.4 Menyebutkan karakteristik bahan yang digunakan untuk *garnish*
- 4.5. Membuat Garnish
 - 4.5.1 Memilih bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *garnish* yang baik
 - 4.5.2 Menentukan alat-alat yang digunakan untuk membuat *garnish* dengan tepat
 - 4.5.3 Melakukan persiapan diri sebelum praktik membuat *garnish* dengan baik
 - 4.5.4 Melakukan langkah-langkah membuat *garnish* makanan dan minuman dengan tepat

Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari materi, peserta didik diharapkan akan dapat :

1. Mendeskripsikan pengertian *garnish*
2. Menyebutkan fungsi *garnish*
3. Menjelaskan klasifikasi *garnish*
4. Menyebutkan karakteristik bahan yang digunakan untuk *garnish*

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	3dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

5. Memilih bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *garnish* yang baik
6. Menentukan alat-alat yang digunakan untuk membuat *garnish* dengan tepat
7. Melakukan persiapan diri sebelum praktik membuat *garnish* dengan baik
8. Melakukan langkah-langkah membuat *garnish* makanan dan minuman dengan tepat

Materi Pembelajaran

Pertemuan 1 (Teori)

1. Pengertian *garnish*
2. Fungsi *garnish*
3. Macam-macam *garnish*
4. Karakteristik bahan *garnish*

Pertemuan 2 (Praktik)

1. Bahan – bahan yang digunakan untuk membuat *garnish*
2. Alat-alat untuk membuat *garnish*
3. Persiapan diri sebelum praktik membuat *garnish*
4. Langkah-langkah membuat *garnish*

Metode Pembelajaran

1. Menggali informasi
2. Pengamatan
3. Diskusi kelompok
4. Presentasi
5. Demonstrasi
6. Praktik

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	4dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan 1 (Teori)

1. Kegiatan Pendahuluan (30 menit)

- ✚ Guru mendata kehadiran siswa dan selalu mengingatkan betapa pentingnya disiplin dalam segala hal, karena disiplin adalah kunci kesuksesan
- ✚ Guru menyajikan video / gambar –gambar tentang materi *garnish*
- ✚ Peserta didik melihat video / gambar – gambar *garnish*
- ✚ Peserta didik menyimak dan mendengarkan tentang tujuan pembelajaran pada materi *garnish*

1. Kegiatan Inti (170 menit)

✚ Mengamati (15 menit)

- ❖ Peserta didik mengamati berbagai macam *garnish* dan membaca materi tentang pengertian, fungsi, macam-macam *garnish*, karakteristik *garnish*, bahan – bahan yang digunakan, alat-alat yang digunakan, persiapan dan langkah-langkah pembuatan.
- ❖ Peserta didik diminta untuk menulis tentang hal-hal yang belum jelas dan belum dimengerti

✚ Menanya (15 menit)

- ❖ Peserta didik dengan bimbingan guru diminta untuk membuat pertanyaan dari hasil membaca materi terkait dengan pengertian, fungsi, macam-macam *garnish*, karakteristik, bahan –bahan, alat-alat yang digunakan, persiapan dan langkah-langkah pembuatan *garnish*
- ❖ Setiap pertanyaan dari masing-masing peserta didik ditulis pada kertas yang selanjutnya didiskusikan pada masing-masing kelompok

✚ Mengumpulkan data (30 menit)

- ❖ Peserta didik yang berjumlah 30 orang dibagi menjadi 8 kelompok, 6 kelompok berjumlah 4 orang dan 2 kelompok berjumlah 3 orang dan setiap kelompok mempunyai tugas sbb :
 - ❖ Kelompok 1 : Pengertian *garnish*
 - ❖ Kelompok 2 : Fungsi *garnish*

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	5dari2
		TanggalTerbit	1 Juli 2014

- ❖ Kelompok 3 : Macam-macam *garnish*
- ❖ Kelompok 4 : Karakteristik *garnish*
- ❖ Kelompok 5 : Bahan *garnish*
- ❖ Kelompok 6 : Alat *garnish*
- ❖ Kelompok 7 : Persiapan diri
- ❖ Kelompok 8 : Langkah-langkah membuat *garnish*

Mengasosiasi : (90 menit)


- ❖ Tiap – tiap kelompok menyimpulkan hasil kerja kelompoknya
- ❖ Guru menyimpulkan hasil kerja dari tiap-tiap kelompok dan menjelaskan materi untuk lebih jelasnya.

Mengkomunikasi : (20 menit)

- ❖ Guru menjelaskan aturan yang digunakan pada saat presentasi dilakukan dan mengingatkan betapa pentingnya toleransi, peduli dan santun pada saat bertanya dan menjawab pertanyaan selama presentasi
- ❖ Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil kerja kelompoknya dimulai dari kelompok yang ditunjuk, kelompok yang lain bertanya / menyanggah dengan menggunakan kata-kata yang baik dan sopan
- ❖ Guru memberi umpan balik dan penguatan materi
- ❖ Selanjutnya masing-masing kelompok saling memberi hasil kerja kelompoknya, sehingga dalam setiap kelompok menjadi lengkap tentang materi *garnish*
- ❖ Hasil kerja masing-masing kelompok selanjutnya dikumpulkan sebagai nilai kelompok

2. Kegiatan Penutup (25 menit)

- ❖ Guru menanyakan kepada peserta didik tentang metode pembelajaran yang digunakan, apakah ada masukan perbaikan untuk kegiatan pembelajaran selanjutnya
- ❖ Guru menjelaskan kepada peserta didik untuk materi pembelajaran selanjutnya
- ❖ Peserta didik mendengarkan penjelasan guru untuk materi selanjutnya

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	6dari2
		TanggalTerbit	1 Juli 2014

- ❖ Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan berdoa yang dipimpin oleh ketua kelas

Pertemuan 2 (Praktik)

1. Kegiatan Pendahuluan (30 menit)

- ✚ Guru mendata kehadiran siswa dan selalu mengingatkan betapa pentingnya disiplin dalam segala hal, karena disiplin adalah kunci kesuksesan
- ✚ Guru menyajikan video / gambar –gambar tentang materi *garnish*
- ✚ Peserta didik melihat video / gambar – gambar *garnish*
- ✚ Peserta didik menyimak dan mendengarkan tentang tujuan pembelajaran pada materi *garnish*

2. Kegiatan Inti (170 menit)

✚ Mengamati (15 menit)

- ❖ Peserta didik mengamati dan mendengarkan penjelasan yang disampaikan oleh guru tentang berbagai bahan-bahan *garnish*, alat-alat *garnish*, persiapan dan langkah-langkah pembuatan *garnish*
- ❖ Peserta didik diminta untuk menulis tentang hal-hal yang belum jelas dan belum dimengerti

✚ Menanya (15 menit)

- ❖ Peserta didik dengan bimbingan guru diminta untuk membuat pertanyaan dari hasil membaca materi terkait dengan bahan-bahan, alat-alat, persiapan dan langkah-langkah pembuatan *garnish*
- ❖ Setiap pertanyaan dari masing-masing peserta didik ditulis pada kertas yang selanjutnya didiskusikan pada masing-masing kelompok.

✚ Mengumpulkan data (30 menit)

- ❖ Peserta didik yang berjumlah 33 orang dibagi menjadi 8 kelompok, masing-masing kelompok berjumlah 4 orang ada 1 kelompok yang berjumlah 5 orang dan setiap kelompok mempunyai tugas sbb :

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	7dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

- Kelompok 1 dan 2 : membuat garnish dari timun
- Kelompok 3 dan 4 : membuat garnish dari cabai merah
- Kelompok 5 dan 6 : membuat garnish dari wortel
- Kelompok 7 dan 8 : membuat garnish dari tomat

Mengasosiasi : (90 menit)


- ❖ Tiap – tiap kelompok menyimpulkan hasil kerja kelompoknya
- ❖ Guru menyimpulkan hasil kerja dari tiap-tiap kelompok dan menjelaskan materi untuk lebih jelasnya.

Mengkomunikasi : (20 menit)

- ❖ Guru menjelaskan aturan yang digunakan pada saat presentasi dilakukan dan mengingatkan betapa pentingnya toleransi, peduli dan santun pada saat bertanya dan menjawab pertanyaan selama presentasi
- ❖ Masing-masing kelompok mendemonstrasikan dan mempresentasikan hasil kerja kelompoknya dimulai dari kelompok yang ditunjuk, kelompok yang lain bertanya / menyanggah dengan menggunakan kata-kata yang baik dan sopan
- ❖ Guru memberi umpan balik dan penguatan materi
- ❖ Selanjutnya masing-masing kelompok saling memberi hasil kerja kelompoknya, sehingga dalam setiap kelompok menjadi lengkap tentang materi *garnish*
- ❖ Hasil kerja masing-masing kelompok selanjutnya dikumpulkan sebagai nilai kelompok

Kegiatan Penutup (25 menit)

- ❖ Guru menanyakan kepada peserta didik tentang metode pembelajaran yang digunakan, apakah ada masukan perbaikan untuk kegiatan pembelajaran selanjutnya
- ❖ Guru menjelaskan kepada peserta didik untuk materi pembelajaran selanjutnya
- ❖ Peserta didik mendengarkan penjelasan guru untuk materi selanjutnya
- ❖ Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan berdoa yang dipimpin oleh ketua kelas

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	8dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

Alat, bahan dan sumber belajar

1. Alat, bahan (pertm 1 dan 2)

- + Lembar kerja diskusi
- + Buku referensi tentang *garnish*
- + Bahan lain dari internet
- + Bahan praktik
- + Peralatan praktik

2. Sumber belajar :

- Anonim. *Seni Tata Hias Hidangan*. Dinas Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta
- Atang, Safari. (2007). *Manajemen Operasional Dapur*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
- Gisslen, Wayne. 2009. *Professional Cooking Seventh Edition*. Jon Wiley & Sons, Inc Dinas Pendidikan dan Kebudayaan. Seni Tata Hias Hidangan.

Penilaian

Penilaian dilakukan selama kegiatan pembelajaran yaitu penilaian sikap, pengetahuan dan ketrampilan. Instrumen penilaian sikap, pengetahuan dan ketrampilan terlampir.

Purworejo, Agustus 2015

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL,

Siti Anisah, S.Pd

NIP. 196803232003122001

Tyas Irmadani, A.Md.T

NIM. 14511247015

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	9dari2
		TanggalTerbit	1 Juli 2014


Lampiran :

1. Teknik dan Instrumen Penilaian Pengetahuan

Kompetensi / Materi	Teknik	Bentuk Instrument
Garnish	Tes Tertulis	1. Jelaskan pengertian <i>garnish</i> ! 2. Jelaskan 4 fungsi <i>garnish</i> ! 3. Sebutkan macam-macam <i>garnish</i> ! 4. Jelaskan 5 karakteristik bahan yang digunakan dalam membuat <i>garnish</i> yang baik ! 5. Sebutkan 4 bahan-bahan yang digunakan untuk membuat <i>garnish</i> ! 6. Sebutkan 7 alat-alat yang digunakan untuk membuat <i>garnish</i> ! 7. Jelaskan 4 langkah-langkah membuat <i>garnish</i> !

Kunci jawaban :

1. Hiasan (*garnish*) pada suatu hidangan adalah untuk memberi daya Tarik serta keindahan pada hidangan tersebut. Kedua factor ini akan mempengaruhi penglihatan kita, sehingga menimbulkan selera yang akhirnya berkeinginan untuk segera mencicipi hidangan yang disajikan.
2. Sebagai hiasan, misalnya hiasan bunga sepatu dari cabai merah dan dua tangkai kecil seledri pada sepiring ikan goreng
 Hiasan berfungsi ganda adalah pelengkap atau isi dari hidangan itu sendiri. Misalnya sambal dalam pot dari ketimun, selain sebagai pelengkap juga sebagai penghias pada ayam bakar.
 Hiasan sebagai simbol, misalnya lilin kecil sebanyak 5 buah yang diletakkan berjajar membundar di atas kue tar besar adalah melambangkan ulang tahun ke lima.
 Hiasan sebagai titik pusat perhatian.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	10dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

3. Simple Garnish, adalah garnish yang terdiri dari satu bahan atau lebih, biasanya terbuat dari sayur-sayuran, cereal atau makanan yang sudah jadi, seperti crouton, bread, tart dan sebagainya.

Composite Garnish, adalah garnish yang terdiri dari bermacam-macam bahan sebagai hiasan yang sesuai dengan makanan dasar. Bahan-bahan tersebut harus mempunyai perpaduan rasa dan aroma dengan makanan pokok atau bahan satu dengan yang lainnya.

4. Bahan yang dipakai harus bahan-bahan yang segar, dapat dimakan, tidak berulat, dan bersih

Harus mengetahui jenis masakan yang akan dihias, sehingga bahan yang dipakai dapat disesuaikan dengan bahan yang akan dimasak

Pergunakan warna yang menyolok dan menarik

Besar hiasan dan hidangan yang akan dihias harus seimbang dengan besar ruangan dan tahu persis dimana hiasan itu akan ditempatkan.

Perbandingan hidangan dengan garnish $\pm 10 : 1$

5. Wortel, cabai, tomat, timun

6. Alat-alat yang dipergunakan sesuai dengan kebutuhan agar hasilnya bagus, rapi, indah dan mempesona.

Alas meja kerja dari formika atau plastik

Kain kerja, Waskom besar dan kecil atau plastik dan tempat sampah

Talenan, pisau lipat, gunting kecil, pisau bermacam-macam bentuk dan sebagainya

7. Bunga Mawar




❖ Bahan : Wortel, bengkuang atau bit.

❖ Alat : pisau dengan ujung yang tajam

❖ Penerapan : untuk hiasan macam-macam lauk-pauk dan hidangan nasi

❖ Pelaksanaan : wortel diambil pangkalnya, dikupas, dan dipotong-potong sepanjang 3 cm, kemudian dibentuk bulat.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	11dari2
		TanggalTerbit	1 Juli 2014

Mulai dari bagian paling bawah dan dibentuk helai-helai bunga dengan cara mengikis bagian-bagian yang bulat. Untuk membuat helai daun berikutnya, bentuk yang bulat dikurangi sambil dirapikan. Bentuk lagi helai-helai daun berikutnya dengan cara yang sama seperti di atas. Untuk membuat bunga mawar yang besar dan berwarna lain (merah dan putih) dapat dibuat dari bengkuang atau bit.


Bunga Gerbra



- ❖ Bahan : Cabe merah
- ❖ Alat : gunting kecil
- ❖ Penerapan : untuk hiasan nasi tumpeng, nasi kuning, nasi goreng, macam-macam lauk-pauk, seperti sambal goreng, opor, urapan, dan lain-lain.
- ❖ Pelaksanaan : pilih cabe merah yang besar dan gemuk. Tangkai cabe biarkan saja, kemudian gunting cabe sepanjang 3- 4 cm menurut panjangnya ke arah tangkai menjadi delapan atau dua belas helai daun bunga, bergantung dari besarnya cabe. Agar tidak lekas putus sewaktu menggunting, sisakan 1,5 cm di atas pangkal cabe. Biji cabe dikeluarkan semua, kemudian rendam bunga gerbra dalam air es sampai cukup mekar.

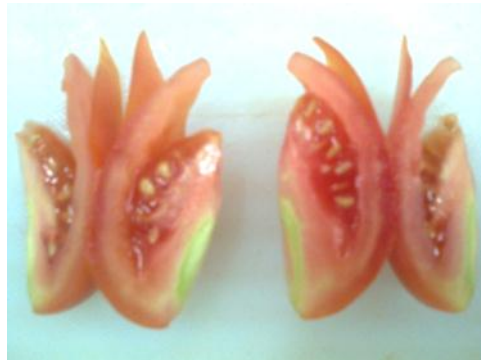
Bunga Krisan



	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	12dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

- ❖ Bahan : Lobak, bahan pewarna
- ❖ Alat : pisau, sumpit, talenan
- ❖ Penerapan : untuk hiasan pada selada, piring saji, aneka hidangan
- ❖ Pelaksanaan : Kupas lobak sampai putih. Letakkan di atas talenan, tahan dengan sumpit pada kedua sisinya. Iris memanjang dengan pisau, putar lobak setengah putaran, letakkan sumpit dengan posisi yang sama. Potong lurus, jangan sampai miring. Rendam lobak dalam campuran air 2 cangkir dan 1 sendok garam, setelah lunak bilas hingga bersih. Irisan lobak dapat diwarnai dengan pewarna makanan. Rendam dalam larutan pewarna sesuai dengan warna yang dikehendaki, angkat, dan buka kelopak bunga hingga mekar secara pelan-pelan.

Kupu-kupu Tomat



- ❖ Bahan : Tomat yang merah dan keras
- ❖ Alat : pisau yang tajam
- ❖ Penerapan : untuk menghias selada, piring hidangan
- ❖ Pelaksanaan: Cuci bersih tomat, potong memanjang menjadi 8 bagian yang sama. Kupas kulit masing-masing tomat dari ujung bawah dengan pisau yang tajam sampai setengah bagian tomat. Lengkungkan kulit tomat ke belakang secara perlahan-lahan.
- ❖ Taruh dua potongan tomat dengan punggung berlawanan arah sehingga menyerupai bentuk kupu-kupu.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	13dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

Gulungan Mentimun



- ❖ Bahan : Mentimun yang lunak dan berbiji sedikit
- ❖ Alat : pisau yang tajam
- ❖ Penerapan : untuk hiasan piring saji, daging dingin/hidangan seafood.
- ❖ Pelaksanaan: Cuci bersih mentimun, belah memanjang menjadi dua bagian. Iris ujungnya dengan potongan diagonal. Iris tipis-tipis searah dengan potongan diagonal, hati-hati jangan sampai terputus. Buat 7 atau 9 irisan untuk tiap kelompok. Pegang sepotong mentimun dengan bagian kulit di bawah dan buang kulit dari dagingnya hingga tersisa 1 cm. Balikkan mentimun dan gulung tiap irisan kedua hingga ke bagian pangkal, biarkan irisan yang lain lurus. Letakkan dalam mangkuk besar yang berisi air dan biarkan beberapa jam


Pedoman / petunjuk penilaian

Nomor soal	Score	Total
1	5	100
2	10	
3	10	
4	15	
5	15	
6	20	
7	25	

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	14dari2
		TanggalTerbit	1 Juli 2014

2. Penilaian Sikap

No	Nama siswa	Kriteria Sikap					Profil Sikap Secara Umum
		Tanggung Jawab	Kejasama	Keberanian	Menghargai	Disiplin	
1	Afiatunikhmah Agil Fisyah						
2	Anggita Putri						
3	Arista Putri Meisani						
4	Desi Arifiana Purnami						
5	Dhita Dwi Setyaningrum						
6	Elis Rianti						
7	Endang Sulasmi						
8	Erika Ayu Listyowati						
9	Erma Setiawati						
10	Fara Sabdira Syuban						
11	Finta Oktafia						
12	Iga Esti Kusumaningrum						
13	Ima Suwarningsih						
14	Intan Calista Nugraha						
15	Ivana Hera Anggraeni						
16	Khusnul Maulani						
17	Krismiawati Dewi						
18	Lely Nuraini						
19	Marenthin Husna Isnaini						
20	Nadea Meidi Afifah						
21	Nihayatus Sofwah						
22	Pidian Winda Sari						
23	Purwanti						
24	Purwati Widiyaningsih						

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	15dari2
		TanggalTerbit	1 Juli 2014

25	Putri Nani Taria						
26	Qoriatu Silmi Kafah						
27	Rily Windha Hartani						
28	Sifa Intan Pratiwi						
29	Siti Handriyani						
30	Ulfa Septi Listyana						
31	Waryanti Sekar Pamungkas						
32	Yusfany Alliza Hastuti						

Catatan :

Nilai akhir sikap tidak dirata-rata,tapi dilakukan dengan mode (modus) yaitu nilai yang sering muncul, misalnya : A,A,B,B,B, maka nilai akhir sikap spiritual dan sosial adalah

3. Penilaian Praktik

a. Instrumen Praktik

Pertemuan 1

Setiap kelompok mempunyai tugas sbb :

- Kelompok 1 : Pengertian *garnish*
- Kelompok 2 : Fungsi *garnish*
- Kelompok 3 : Macam-macam *garnish*
- Kelompok 4 : Karakteristik *garnish*
- Kelompok 5 : Bahan-bahan *garnish*
- Kelompok 6 : Alat-alat *garnish*
- Kelompok 7 : Persiapan diri
- Kelompok 8 : Langkah-langkah membuat *garnish*

Pertemuan 2

setiap kelompok mempunyai tugas sbb :

- Kelompok 1 dan 2 : membuat *garnish* dari timun
- Kelompok 3 dan 4 : membuat *garnish* dari cabai merah
- Kelompok 5 dan 6 : membuat *garnish* dari wortel
- Kelompok 7 dan 8 : membuat *garnish* dari tomat

HAND OUT

“GARNISH”



SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 PURWOREJO

KELOMPOK PARIWISATA

Jl. Kartini No.5 Purworejo Telp (0275) 321268 Fax. (0275) 324350

E-mail : smkn3purworejo@ymail.com


*PENGERTIAN GARNISH*

Dalam dunia seni masak memasak, bukan saja rasa enak yang menjadi tujuan utamanya, faktor keindahan dan keserasian juga memegang peranan penting. Maksud hiasan (garnish) pada suatu hidangan adalah untuk memberi daya tarik serta keindahan pada hidangan tersebut. Kedua faktor ini akan mempengaruhi penglihatan kita, sehingga menimbulkan selera yang akhirnya berkeinginan untuk segera mencicipi hidangan yang disajikan. Sebenarnya, seni menghias hidangan dengan buah dan sayuran itu merupakan suatu warisan dari leluhur kita. Misalnya, bentuk hiasan buah-buahan untuk sesaji di Pulau Bali dan gunungan pada Sekaten di Yogyakarta. Garnish kadang-kadang menunjukkan nama suatu tempat dari mana makanan itu berasal atau menunjukkan nama siapa yang sedang dipestakan. Misalnya, singkatan nama pengantin yang sedang dipestakan diukir pada patung atau mentega sebagai salah satu hiasan yang indah.

*FUNGSI GARNISH*

- 1) **Sebagai hiasan**, misalnya hiasan bunga sepatu dari cabai merah dan dua tangkai kecil seledri pada sepiring ikan goreng
- 2) **Hiasan berfungsi ganda** adalah pelengkap atau isi dari hidangan itu sendiri. Misalnya sambal dalam pot dari ketimun, selain sebagai pelengkap juga sebagai penghias pada ayam bakar.

- 3) **Hiasan sebagai simbol**, misalnya lilin kecil sebanyak 5 buah yang diletakkan berjajar membundar di atas kue tar besar adalah melambangkan ulang tahun ke lima.
- 4) **Hiasan sebagai titik pusat perhatian.**

3

KLASIFIKASI GARNISH

- 1) **Simple Garnish**, adalah garnish yang terdiri dari satu bahan atau lebih, biasanya terbuat dari sayur-sayuran, cereal atau makanan yang sudah jadi, roti-rotian seperti crouton, bread, tart dan sebagainya.
- 2) **Composite Garnish**, adalah garnish yang terdiri dari bermacam-macam bahan sebagai hiasan yang sesuai dengan makanan dasar. Bahan-bahan tersebut harus mempunyai perpaduan rasa dan aroma dengan makanan pokok atau bahan satu dengan yang lainnya.

4

KARAKTERISTIK BAHAN





- 1) Bahan yang dipakai harus bahan-bahan yang segar, dapat dimakan, tidak berulat, dan bersih
- 2) Harus mengetahui jenis masakan yang akan dihias, sehingga bahan yang dipakai dapat disesuaikan dengan bahan yang akan dimasak
- 3) Penggunaan warna yang menyolok dan menarik
- 4) Besar hiasan dan hidangan yang akan dihias harus seimbang dengan besar ruangan dan tahu persis dimana hiasan itu akan ditempatkan. Perbandingan hidangan dengan garnish $\pm 10 : 1$
- 5) Alat-alat yang dipergunakan sesuai dengan kebutuhan agar hasilnya bagus, rapi, indah dan mempesona

- 6) Memberikan variasi warna pada makanan yang memang mempunyai warna yang kurang menarik agar terlihat lebih menarik

5

BAHAN-BAHAN UNTUK GARNISH

Bahan-bahan yang dapat digunakan untuk membuat hiasan makanan yaitu :

-  Tomat
-  Lobak
-  Timun
-  Cabe merah

6

ALAT-ALAT UNTUK GARNISH

Alat untuk membuat hiasan dapat dibagi menurut fungsinya yaitu alat pemotong/ pengiris, alat pembentuk, alat pengukir dan alat kerja.

1) **Alat Pemotong/ Pengiris:**

Alat pemotong/ pengiris dipilih dari bahan *stainless steel* yang tajam. Ketajaman alat pemotong/ pengiris penting sekali agar hasil potongan atau irisan bisa rata dan memudahkan memperoleh bentuk ataupun tebal yang sama.

a. Pisau dapur

Pisau dapur diperlukan untuk mengupas, memotong dan mengiris bahan hiasan.

b. Gunting besar

Gunting besar yang diperlukan ada 2 macam, yaitu dengan mata gunting yang polos dan mata gunting berberigi. Gunting besar digunakan untuk membuat alas tempat hidangan.

c. Gunting kecil

Gunting kecil digunakan untuk membuat hiasan dari bahan sayuran dengan bentuk tertentu misalnya, seperti bentuk bunga sepatu dari cabe merah.

d. Alat pemotong telur



Alat pemotong yang dimaksud adalah alat pemotong untuk telur yang sudah matang. Sesuai dengan bentuknya alat pemotong telur dapat menghasilkan irisan atau belahan. Yang membentuk belahan ada 2 macam, yaitu membelah menjadi 5 atau 6 potong.

2) Alat Pembentuk

Alat pembentuk terdiri dari *moulder*, *pineapple cutter* dan *watermelon/melon cutter*. *Moulder* berfungsi membentuk makanan menjadi bulat, bisa berukuran kecil maupun besar. Contohnya pada apel, papaya, semangka. *Pineapple cutter* adalah alat yang berbentuk seperti gagang dengan bagian bawah bergerigi tajam dan memiliki sebuah plate mungil. Cara memakainya mudah, cukup buang mahkota nanas dan kemudian tancapkan *pineapple cutter* di bagian tengah buah nanas. Lalu putar searah jarum jam hingga daging bagian bawah nanas sudah terangkat dan cabut perlahan-lahan dari cangkang nanas. Buah nanas pun tinggal dilepaskan dan dipotong-potong sesuai selera.



Melon Cutter



Pineapple Cutter

3) Alat Pengukir (Carving Knife)

Pisau ukir memiliki fungsinya dan bentuk masing – masing; ada yang berujung bengkok, untuk membuat guratan melengkung, ada yang berujung panjang, dan runcing, biasanya digunakan untuk membuat guratan kecil, dan tajam, serta ada juga yang berbentuk seperti pahat, dan memiliki bentuk yang berbeda – beda, yang berfungsi untuk membuat guratan menyerupai kelopak bunga.



4) Alat Kerja

Yang dimaksud dengan alat kerja yaitu alat yang digunakan untuk pelaksanaan membuat hiasan hidangan, misalnya tempat bahan-bahan, alat pengambil hiasan dan alat penahan.

- a. Talenan
- b. Piring, baskom
- c. Sendok, garpu, *cake thong*
- d. Tusuk sate

Tusuk sate yang baik yaitu yang terbuat dari bamboo yang tua, bagian daging bamboo di bawah kulit luar, dan digunakan sebagai penahan atau penguat serta sebagai alat pembentuk hiasan

e. Tusuk gigi

Tusuk gigi digunakan untuk penguat, penahan, penyambung dan penyemat pada perakitan hiasan.

7

Persiapan diri sebelum praktek membuat garnish

- a. Selalu menggunakan Aprons (Celemek)
- b. Selalu menggunakan Headwear (Topi Chef)
- c. Selalu memotong kuku sebelum praktik agar tidak menimbulkan bakteri
- d. Apabila berkeringat gunakanlah ikat kepala seperti slayer dan lain-lain
- e. Apabila sakit flu gunakanlah masker

8

LANGKAH-LANGKAH MEMBUAT GARNISH

1) Bunga Mawar



Bahan : Wortel, bengkuang atau bit.

Alat : pisau dengan ujung yang tajam

Penerapan : untuk hiasan macam-macam lauk-pauk dan hidangan nasi

Pelaksanaan : wortel diambil pangkalnya, dikupas, dan dipotong-potong sepanjang 3 cm, kemudian dibentuk bulat. Mulai dari bagian paling bawah dan dibentuk helai-helai bunga dengan cara mengikis bagian-bagian yang bulat. Untuk membuat helai daun berikutnya, bentuk yang bulat dikurangi sambil dirapikan. Bentuk lagi helai-helai daun berikutnya dengan cara yang sama seperti di atas. Untuk membuat bunga mawar yang besar dan berwarna lain (merah dan putih) dapat dibuat dari bengkuang atau bit.

2) *Bunga Gerbra*



Bahan : Cabe merah

Alat : gunting kecil

Penerapan : untuk hiasan nasi tumpeng, nasi kuning, nasi goreng, macam-macam lauk-pauk, seperti sambal goreng, opor, urapan, dan lain-lain.

Pelaksanaan : pilih cabe merah yang besar dan gemuk. Tangkai cabe biarkan saja, kemudian gunting cabe sepanjang 3-4 cm menurut panjangnya ke arah tangkai menjadi delapan atau dua belas helai daun bunga, bergantung dari besarnya cabe. Agar tidak lekas putus sewaktu menggunting, sisakan 1,5 cm di atas pangkal cabe. Biji cabe dikeluarkan semua, kemudian rendam bunga gerbra dalam air es sampai cukup mekar.

3) Bunga Krisan



Bahan : Lobak, bahan pewarna

Alat : pisau, sumpit, talenan

Penerapan : untuk hiasan pada selada, piring saji, aneka hidangan

Pelaksanaan : Kupas lobak sampai putih. Letakkan di atas talenan, tahan

Dengan sumpit pada kedua sisinya. Iris memanjang dengan pisau, putar lobak setengah putaran, letakkan sumpit dengan posisi yang sama. Potong lurus, jangan sampai miring. Rendam lobak dalam campuran air 2 cangkir dan 1 sendok garam, setelah lunak bilas hingga bersih. Irisan lobak dapat diwarnai dengan pewarna makanan. Rendam dalam larutan pewarna sesuai dengan warna yang dikehendaki, angkat, dan buka kelopak bunga hingga mekar secara pelan-pelan.

4) *Kupu-kupu tomat*



Bahan : Tomat yang merah dan keras

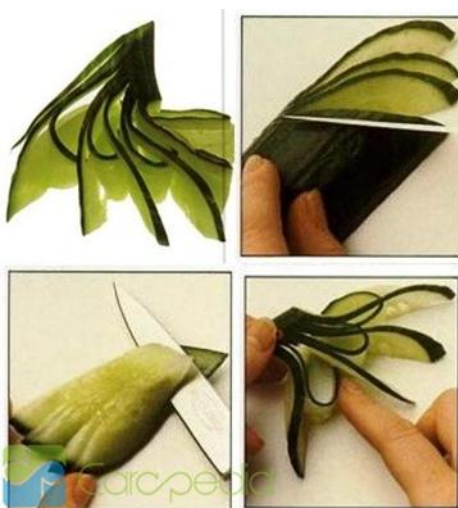
Alat : pisau yang tajam

Penerapan : untuk menghias selada, piring hidangan

Pelaksanaan: Cuci bersih tomat, potong memanjang menjadi 8 bagian yang sama. Kupas kulit masing-masing tomat dari ujung bawah dengan pisau yang tajam sampai setengah bagian tomat. Lengkungkan kulit tomat ke belakang secara perlahan-lahan.

Taruh dua potongan tomat dengan punggung berlawanan arah sehingga menyerupai bentuk kupu-kupu.

5) *Gunungan Mentimun*



Bahan : Mentimun yang lunak dan berbiji sedikit

Alat : pisau yang tajam

Penerapan : untuk hiasan piring saji, daging dingin/hidangan seafood.

Pelaksanaan: Cuci bersih mentimun, belah memanjang menjadi dua bagian.

Iris ujungnya dengan potongan diagonal. Iris tipis-tipis searah dengan potongan diagonal, hati-hati jangan sampai terputus. Buat 7 atau 9 irisan untuk tiap kelompok. Pegang sepotong mentimun dengan bagian kulit di bawah dan buang kulit dari dagingnya hingga tersisa 1 cm. Balikkan mentimun dan gulung tiap irisan kedua hingga ke bagian pangkal, biarkan irisan yang lain lurus. Letakkan dalam mangkuk besar yang berisi air dan biarkan beberapa jam.



SUMBER

Anonim. *Seni Tata Hias Hidangan*. Dinas Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta

Atang, Safari. (2007). *Manajemen Operasional Dapur*. Bandung: Sekolah Tinggi
Pariwisata Bandung

Gisslen, Wayne. 2009. *Professional Cooking Seventh Edition*. Jon Wiley & Sons, Inc
Dinas Pendidikan dan Kebudayaan. Seni Tata Hias Hidangan.

BAB I

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Mendeskripsikan pengertian *garnish*
2. Menyebutkan fungsi *garnish*
3. Menjelaskan klasifikasi *garnish*
4. Menyebutkan karakteristik bahan yang digunakan untuk *garnish*
5. Memilih bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *garnish* yang baik
6. Menentukan alat-alat yang digunakan untuk membuat *garnish* dengan tepat
7. Melakukan persiapan diri sebelum praktik membuat *garnish* dengan baik
8. Melakukan langkah-langkah membuat *garnish* makanan dan minuman dengan tepat

B. MATERI

Dalam dunia seni masak memasak, bukan saja rasa enak yang menjadi tujuan utamanya, factor keindahan dan keserasian juga memegang peranan penting. Maksud hiasan (*garnish*) pada suatu hidangan adalah untuk memberi daya Tarik serta keindahan pada hidangan tersebut. Kedua factor ini akan mempengaruhi penglihatan kita, sehingga menimbulkan selera yang akhirnya berkeinginan untuk segera mencicipi hidangan yang disajikan. Sebenarnya, seni menghias hidangan dengan buah dan sayuran itu merupakan suatu warisan dari leluhur kita. Misalnya, bentuk hiasan buah-buahan untuk sesaji di Pulau Bali dan gunung pada Sekaten di Yogyakarta. *Garnish* kadang-kadang menunjukkan nama suatu tempat dari mana makanan itu berasal atau menunjukkan nama siapa yang sedang dipestakan. Misalnya, singkatan nama pengantin yang sedang dipestakan diukir pada patung atau mentega sebagai salah satu hiasan yang indah.

Fungsi garnish pada makanan yaitu sebagai hiasan, misalnya hiasan bunga sepatu dari cabai merah dan dua tangkai kecil seledri pada sepiring ikan goreng, hiasan berfungsi ganda adalah pelengkap atau isi dari hidangan itu sendiri. Misalnya sambal dalam pot dari ketimun, selain sebagai pelengkap juga sebagai penghias pada ayam bakar, hiasan sebagai simbol, misalnya lilin kecil sebanyak 5 buah yang diletakkan berjajar membundar di atas kue tar besar adalah melambangkan ulang tahun ke lima, hiasan sebagai titik pusat perhatian.

Klasifikasi garnish ada 2 yaitu *Simple Garnish*, adalah garnish yang terdiri dari satu bahan atau lebih, biasanya terbuat dari sayur-sayuran, cereal atau makanan yang sudah jadi, seperti crouton, bread, tart dan sebagainya dan *Composite Garnish*, adalah garnish yang terdiri dari bermacam-macam bahan sebagai hiasan yang sesuai dengan makanan dasar. Bahan-bahan tersebut harus mempunyai perpaduan rasa dan aroma dengan makanan pokok atau bahan satu dengan yang lainnya.

Karakteristik bahan yang baik untuk membuat garnish yaitu bahan yang dipakai harus bahan-bahan yang segar, dapat dimakan, tidak berulat, dan bersih, harus mengetahui jenis masakan yang akan dihias, sehingga bahan yang dipakai dapat disesuaikan dengan bahan yang akan dimasak, penggunaan warna yang menyolok dan menarik, besar hiasan dan hidangan yang akan dihias harus seimbang dengan besar ruangan dan tahu persis dimana hiasan itu akan ditempatkan. Perbandingan hidangan dengan garnish $\pm 10 : 1$, lat-alat yang dipergunakan sesuai dengan kebutuhan agar hasilnya bagus, rapi, indah dan mempesona, memberikan variasi warna pada makanan yang memang mempunyai warna yang kurang menarik agar terlihat lebih menarik.

Bahan-bahan yang dapat digunakan untuk membuat hiasan makanan yaitu :Tomat, Lobak, Timun, Cabe merah.

Alat untuk membuat hiasan dapat dibagi menurut fungsinya yaitu alat pemotong/ pengiris, alat pembentuk, alat pengukir dan alat kerja.

Alat untuk membuat hiasan dapat dibagi menurut fungsinya yaitu alat pemotong/ pengiris, alat pembentuk, alat pengukir dan alat kerja.

1) Alat Pemotong/ Pengiris:

Alat pemotong/ pengiris dipilih dari bahan *stainless steel* yang tajam. Ketajaman alat pemotong/ pengiris penting sekali agar hasil potongan atau irisan bisa rata dan memudahkan memperoleh bentuk ataupun tebal yang sama.

- a. Pisau dapur
- b. Pisau dapur diperlukan untuk mengupas, memotong dan mengiris bahan hiasan.
- c. Gunting besar

Gunting besar yang diperlukan ada 2 macam, yaitu dengan mata gunting yang polos dan mata gunting berberigi. Gunting besar digunakan untuk membuat alas tempat hidangan.

- d. Gunting kecil

Gunting kecil digunakan untuk membuat hiasan dari bahan sayuran dengan bentuk tertentu misalnya, seperti bentuk bunga sepatu dari cabe merah.

- e. Alat pemotong telur

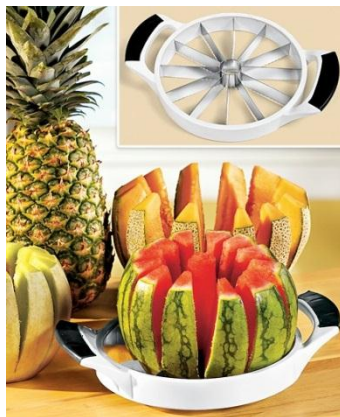


Alat pemotong yang dimaksud adalah alat pemotong untuk telur yang sudah matang. Sesuai dengan bentuknya alat pemotong telur dapat menghasilkan

irisan atau belahan. Yang membentuk belahan ada 2 macam, yaitu membelah menjadi 5 atau 6 potong.

2) Alat Pembentuk

Alat pembentuk terdiri dari *moulder*, *pineapple cutter* dan *watermelon/melon cutter*. *Moulder* berfungsi membentuk makanan menjadi bulat, bisa berukuran kecil maupun besar. Contohnya pada apel, papaya, semangka. *Pineapple cutter* adalah alat yang berbentuk seperti gagang dengan bagian bawah bergerigi tajam dan memiliki sebuah plate mungil. Cara memakainya mudah, cukup buang mahkota nanas dan kemudian tancapkan *pineapple cutter* di bagian tengah buah nanas. Lalu putar searah jarum jam hingga daging bagian bawah nanas sudah terangkat dan cabut perlahan-lahan dari cangkang nanas. Buah nanas pun tinggal dilepaskan dan dipotong-potong sesuai selera.



Melon Cutter



Pineapple Cutter

3) Alat Pengukir (Carving Knife)

Pisau ukir memiliki fungsinya dan bentuk masing – masing; ada yang berujung bengkok, untuk membuat guratan melengkung, ada yang berujung panjang, dan runcing, biasanya digunakan untuk membuat guratan kecil, dan tajam, serta ada

juga yang berbentuk seperti pahat, dan memiliki bentuk yang berbeda – beda, yang berfungsi untuk membuat guratan menyerupai kelopak bunga.



4) Alat Kerja

Yang dimaksud dengan alat kerja yaitu alat yang digunakan untuk pelaksanaan membuat hiasan hidangan, misalnya tempat bahan-bahan, alat pengambil hiasan dan alat penahan.

- a. Talenan
- b. Piring, baskom
- c. Sendok, garpu, *cake thong*
- d. Tusuk sate

Tusuk sate yang baik yaitu yang terbuat dari bamboo yang tua, bagian daging bamboo di bawah kulit luar, dan digunakan sebagai penahan atau penguat serta sebagai alat pembentuk hiasan

- e. Tusuk gigi

Tusuk gigi digunakan untuk penguat, penahan, penyambung dan penyemat pada perakitan hiasan.

Persiapan diri sebelum praktik membuat garnish yaitu selalu menggunakan Aprons (Celemek), selalu menggunakan Headwear (Topi Chef), selalu memotong kuku sebelum praktik agar tidak menimbulkan bakteri, apabila berkeriang gunakanlah ikat kepala seperti slayer dan lain-lain, apabila sakit flu gunakanlah masker.

Langkah-langkah membuat garnish:

Bunga Mawar



Bahan : Wortel, bengkuang atau bit.

Alat : pisau dengan ujung yang tajam

Penerapan : untuk hiasan macam-macam lauk-pauk dan hidangan nasi

Pelaksanaan: wortel diambil pangkalnya, dikupas, dan dipotong-potong sepanjang 3 cm, kemudian dibentuk bulat. Mulai dari bagian paling bawah dan dibentuk helai-helai bunga dengan cara mengikis bagian-bagian yang bulat. Untuk membuat helai daun berikutnya, bentuk yang bulat dikurangi sambil dirapikan. Bentuk lagi helai-helai daun berikutnya dengan cara yang sama seperti di atas. Untuk membuat bunga mawar yang besar dan berwarna lain (merah dan putih) dapat dibuat dari bengkuang atau bit.

Bunga Gerba



Bahan : Cabe merah

Alat : Gunting kecil

Penerapan : untuk hiasan nasi tumpeng, nasi kuning, nasi goreng, macam-macam lauk-pauk, seperti sambal goreng, opor, urapan, dan lain-lain.

Pelaksanaan : pilih cabe merah yang besar dan gemuk. Tangkai cabe biarkan saja, kemudian gunting cabe sepanjang 3- 4 cm menurut panjangnya ke arah tangkai menjadi delapan atau dua belas helai daun bunga, bergantung dari besarnya cabe. Agar tidak lekas putus sewaktu menggunting, sisakan 1,5 cm di atas pangkal cabe. Biji cabe dikeluarkan semua, kemudian rendam bunga gerbra dalam air es sampai cukup mekar.

Bunga Krisan



Bahan : Lobak, bahan pewarna

Alat : pisau, sumpit, talenan

Penerapan : untuk hiasan pada selada, piring saji, aneka hidangan

Pelaksanaan : Kupas lobak sampai putih. Letakkan di atas talenan, tahan dengan sumpit pada kedua sisinya. Iris memanjang dengan pisau, putar lobak setengah putaran, letakkan sumpit dengan posisi yang sama. Potong lurus, jangan sampai miring. Rendam lobak dalam campuran air 2 cangkir dan 1 sendok garam, setelah lunak bilas hingga bersih. Irisan lobak dapat diwarnai dengan pewarna makanan. Rendam dalam larutan pewarna sesuai dengan warna yang dikehendaki, angkat, dan buka kelopak bunga hingga mekar secara pelan-pelan.

Kupu-kupu tomat



Bahan : Tomat yang merah dan keras

Alat : pisau yang tajam

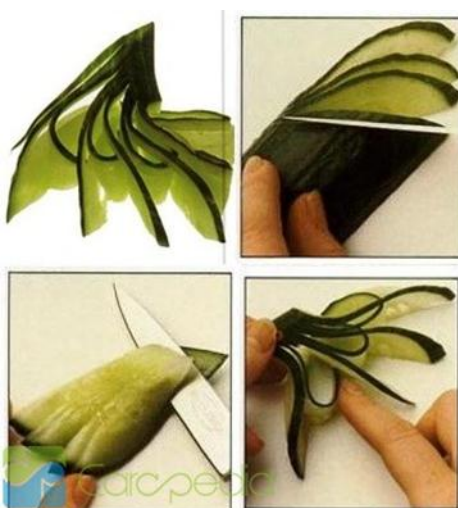
Penerapan : untuk menghias selada, piring hidangan

Pelaksanaan: Cuci bersih tomat, potong memanjang menjadi 8 bagian yang sama.

Kupas kulit masing-masing tomat dari ujung bawah dengan pisau yang tajam sampai setengah bagian tomat. Lengkungkan kulit tomat ke belakang secara perlahan-lahan.

Taruh dua potongan tomat dengan punggung berlawanan arah sehingga menyerupai bentuk kupu-kupu.

Gunungan Mentimun



Bahan : Mentimun yang lunak dan berbiji sedikit

Alat: pisau yang tajam

Penerapan : untuk hiasan piring saji, daging dingin/hidangan seafood.

Pelaksanaan: Cuci bersih mentimun, belah memanjang menjadi dua bagian. Iris ujungnya dengan potongan diagonal. Iris tipis-tipis searah dengan potongan diagonal, hati-hati jangan sampai terputus. Buat 7 atau 9 irisan untuk tiap kelompok. Pegang sepotong mentimun dengan bagian kulit di bawah dan buang kulit dari dagingnya hingga tersisa 1 cm. Balikkan mentimun dan gulung tiap irisan kedua hingga ke bagian pangkal, biarkan irisan yang lain lurus. Letakkan dalam mangkuk besar yang berisi air dan biarkan beberapa jam.

C. Sumber

Anonim *Seni Tata Hias Hidangan*. Dinas Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta
Atang, Safari. (2007). *Manajemen Operasional Dapur*. Bandung: Sekolah Tinggi
Pariwisata Bandung

Gisslen, Wayne. 2009. *Professional Cooking Seventh Edition*. Jon Wiley & Sons,
Ind Dinas Pendidikan dan Kebudayaan. Seni Tata Hias Hidangan.

ANALISIS HASIL ULANGAN

Mata Pelajaran : Garnish
 Standar Kompetensi : 3.5 MENGANALISIS GARNISH
 Kelas/ Semester : X JASA BOGA 2 / GANJIL
 Tahun Pelajaran : 2015 / 2016
 Ulangan Harian Ke- :
 Tanggal : 25 Agustus 2015
 Jumlah Soal : 7 Soal Essay
 Jumlah Peserta : 32 siswa
 KKM : 75 / B

No.	Nomor soal	1	2	3	4	5	6	7	Jumlah Skor	% Ketercapaian	Ketuntasan	
	Skor ideal	5	10	10	15	15	20	25			Ya	Tidak
	Nama Siswa											
1	Afiatunikhmah Agil Fisyah	5	10	7	13	15	20	15	85	85.00	V	-
2	Anggita Putri	5	5	5	15	15	20	15	80	80.00	V	-
3	Arista Putri Meisani	5	5	5	15	15	20	15	80	80.00	V	-
4	Desi Arifiana Purnami	5	10	5	15	15	20	15	85	85.00	V	-
5	Dhita Dwi Setyaningrum	5	10	5	15	15	20	25	95	95.00	V	-
6	Elis Rianti	5	10	10	15	15	20	15	90	90.00	V	-
7	Endang Sulasmi	5	10	5	15	15	20	15	85	85.00	V	-
8	Erika Ayu Listyowati	5	10	5	15	15	20	15	85	85.00	V	-
9	Erma Setiawati	5	10	5	15	15	20	15	85	85.00	V	-
10	Fara Sabdira Syuban	5	10	5	15	15	20	15	85	85.00	V	-
11	Finta Oktafia	5	10	5	15	15	20	15	85	85.00	V	-
12	Iga Esti Kusumaningrum	5	10	5	15	15	20	25	95	95.00	V	-
13	Ima Suwarningsih	5	10	5	15	15	20	15	85	85.00	V	-
14	Intan Calista Nugraha	5	10	5	15	15	20	15	85	85.00	V	-
15	Ivana Hera Anggraeni	5	10	5	15	5	20	15	75	75.00	V	-
16	Khusnul Maulani	5	10	5	10	15	20	15	80	80.00	V	-
17	Krismiawati Dewi	5	10	0	15	15	20	15	80	80.00	V	-
18	Lely Nuraini	5	10	5	15	15	20	15	85	85.00	V	-
19	Marenthin Husna Isnaini	5	10	5	15	15	20	15	85	85.00	V	-
20	Nadea Meidi Afifah	5	10	0	15	15	20	25	90	90.00	V	-
21	Nihayatus Sofwah	5	10	0	15	15	20	15	80	80.00	V	-
22	Pidian Winda Sari	5	10	5	15	15	20	15	85	85.00	V	-
23	Purwanti	5	10	5	15	15	20	15	85	85.00	V	-
24	Purwati Widiyaningsih	5	10	5	15	15	20	15	85	85.00	V	-
25	Putri Nani Taria	5	10	5	15	15	20	15	85	85.00	V	-
26	Qoriatus Silmi Kafah	5	10	0	15	15	20	15	80	80.00	V	-
27	Rily Windha Hartani	5	10	5	15	15	20	15	85	85.00	V	-
28	Sifa Intan Pratiwi	5	10	5	15	15	20	15	85	85.00	V	-
29	Siti Handriyani	5	10	5	15	15	20	15	85	85.00	V	-
30	Ulfa Septi Listyana	5	10	5	15	15	20	15	85	85.00	V	-
31	Waryanti Sekar Pamungkas	5	10	5	15	15	20	15	85	85.00	V	-
32	Yusfany Alliza Hastuti	5	10	5	15	15	20	15	85	85.00	V	-
33	JUMLAH SKOR	160	310	147	473	470	640	510				
34	JUMLAH SKOR MAKSIMAL (IDEAL)	180	360	360	540	540	720	900				
35	% KETERCAPAIAN	89%	86%	41%	88%	87%	89%	57%				

Alas Hidangan dari Lipatan Daun

MODUL BOGA DASAR

“ALAS HIDANGAN DARI LIPATAN DAUN”

Untuk Intern Siswa SMK Negeri 3 Purworejo

KELAS X BOGA

Oleh:

Tyas Irmadani, A.Md.T



SMK NEGERI 3 PURWOREJO

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat , taufik dan hidayahnya alhamdulillah penulis telah dapat menyelesaikan modul Boga Dasar ini.

Dalam rangka peningkatan kualitas siswa khususnya siswa SMK Negeri 3 Purworejo, pihak sekolah telah menempuh berbagai macam usaha, di antaranya adalah pengadaan buku pelajaran yang sesuai dengan kurikulum yang berlaku. Namun, berdasarkan kenyataan, pengadaan buku sebagai buku sebagai sumber acuan pengajaran masih memerlukan beberapa kelengkapan dan penyempurnaan agar mencapai sasaran yang diharapkan.

Atas dasar hal tersebut, penulis menyajikan modul Pelajaran Boga Dasar berdasarkan silabus dan kisi-kisi ujian nasional Produktif Jasa Boga SMK berbasis kompetensi. Isi modul ini penulis sajikan secara singkat tidak banyak uraian sehingga lebih praktis dan dilengkapi dengan soal-soal latihan dengan harapan siswa dapat menguasai Boga Dasar secara baik dan benar, serta dapat meningkatkan pemahaman pelajaran Boga Dasar. Penulis berharap pula modul ini dapat berguna bagi guru serta pada peminat Boga.


Pihak menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyajian modul ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran dari para pemakai dan pembaca modul ini sangat penulis harapkan demi sempurnanya penyusunan dan penyajian di masa mendatang.

Purworejo, 22 Agustus 2015

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Kata Pengantar	ii
Daftar Isi	iii
BAB 1	1
A. Tujuan Pembelajaran	1
B. Materi	1
C. Sumber	7

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sumber: Permendikbud No. 81A Tahun 2013

Tentang Implementasi Kurikulum


Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	
Sekolah	: SMK Negeri 3 Purworejo
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Kelas/Semester	: X / Ganjil
Materi Pokok	: Alas Hidangan dari Lipatan Daun
Alokasi waktu	: 7 Jam

Kompetensi Inti

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

Kompetensi Dasar

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan tentang alas hidangan dari lipatan daun sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	2dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran alas hidangan dari lipatan daun.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.
- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.
- 3.6. Menjelaskan jenis, karakteristik bahan dan alat yang digunakan untuk membuat alas hidangan dari lipatan daun
 - 3.6.1 Mendeskripsikan pengertian alas hidangan dari lipatan daun
 - 3.6.2 Menjelaskan klasifikasi alas hidangan dari lipatan daun
 - 3.6.3 Mengetahui karakteristik bahan dan alat untuk alas hidangan dari lipatan daun
- 4.6. Membuat alas hidangan dari lipatan daun
 - 4.6.1 Memilih bahan-bahan yang digunakan untuk membuat alas hidangan dari lipatan daun yang baik
 - 4.6.2 Menentukan alat-alat yang digunakan untuk membuat alas hidangan dari lipatan daun dengan tepat
 - 4.6.3 Melakukan persiapan diri sebelum praktik pembuatan alas hidangan dengan baik
 - 4.6.4 Melakukan teknik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun dengan baik dan rapi
 - 4.6.5 Mengikuti langkah-langkah pembuatan alas hidangan dari lipatan daun dengan baik

Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari materi, peserta didik diharapkan akan dapat :

1. Mendeskripsikan pengertian alas hidangan dari lipatan daun
2. Menjelaskan klasifikasi alas hidangan dari lipatan daun
3. Mengetahui karakteristik bahan dan alat untuk alas hidangan dari lipatan daun
4. Memilih bahan-bahan yang digunakan untuk membuat alas hidangan dari lipatan daun yang baik
5. Menentukan alat-alat yang digunakan untuk membuat alas hidangan dari lipatan daun dengan tepat

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	3dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

6. Melakukan persiapan diri sebelum praktik pembuatan alas hidangan dengan baik
7. Melakukan teknik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun dengan baik dan rapi
8. Mengikuti langkah-langkah pembuatan alas hidangan dari lipatan daun dengan baik

Materi Pembelajaran

Pertemuan 1 (Teori)

1. Pengertian alas hidangan dari lipatan daun
2. Klasifikasi alas hidangan dari lipatan daun
3. Karakteristik bahan dan alat untuk membuat alas hidangan dari lipatan daun
4. Bahan – bahan yang digunakan untuk membuat alas hidangan dari lipatan daun
5. Alat-alat untuk membuat lipatan daun
6. Persiapan diri sebelum praktik membuat lipatan daun
7. Melakukan teknik pembuatan lipatan daun
8. Karakteristik lipatan daun yang baik

Pertemuan 2 (Praktik)

Peserta didik mempunyai tugas yang sama yaitu membuat macam-macam lipatan daun dan alas hidangan diantaranya ada : lipatan daun bentuk kuku jari, leher kuda, sisik ikan, kipas, alas hidangan bentuk pincuk, takir, sudi dan tum.

Metode Pembelajaran

1. Menggali informasi
2. Pengamatan
3. Diskusi kelompok
4. Presentasi
5. Demonstrasi
6. Praktik

Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan 1 (Teori)

1. Kegiatan Pendahuluan (30 menit)

- ✚ Guru mendata kehadiran siswa dan selalu mengingatkan betapa pentingnya disiplin dalam segala hal, karena disiplin adalah kunci kesuksesan

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	4dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

- ✚ Guru menyajikan video / gambar – gambar tentang materi alas hidangan dari lipatan daun
- ✚ Peserta didik melihat video / gambar – gambar alas hidangan dari lipatan daun
- ✚ Peserta didik menyimak dan mendengarkan tentang tujuan pembelajaran pada materi lipatan daun

2. Kegiatan Inti (170 menit)

✚ Mengamati (15 menit)

- ❖ Peserta didik mengamati berbagai macam garnish dan membaca materi tentang pengertian, macam-macam lipatan daun, karakteristik bahan dan alat untuk lipatan daun, bahan – bahan yang digunakan, alat-alat yang digunakan, persiapan, teknik pembuatan dan langkah-langkah pembuatan.
- ❖ Peserta didik diminta untuk menulis tentang hal-hal yang belum jelas dan belum dimengerti

✚ Menanya (15 menit)

- ❖ Peserta didik dengan bimbingan guru diminta untuk membuat pertanyaan dari hasil membaca materi terkait dengan pengertian, macam-macam alas hidangan dari lipatan daun, karakteristik bahan-bahan, bahan – bahan, alat-alat yang digunakan, persiapan, teknik pembuatan dan langkah-langkah pembuatan alas hidangan dari lipatan daun
- ❖ Setiap pertanyaan dari masing-masing peserta didik ditulis pada kertas yang selanjutnya didiskusikan pada masing-masing kelompok

✚ Mengumpulkan data (30 menit)

- ❖ Peserta didik yang berjumlah 32 orang dibagi menjadi 8 kelompok, dan masing-masing kelompok berjumlah 4 orang dan setiap kelompok mempunyai tugas sbb :
 - Kelompok 1 : Pengertian lipatan daun
 - Kelompok 2 : Macam-macam lipatan daun
 - Kelompok 3 : Karakteristik bahan dan alat
 - Kelompok 4 : Bahan-bahan untuk membuat lipatan daun
 - Kelompok 5 : Alat-alat untuk membuat lipatan daun
 - Kelompok 6 : Persiapan diri membuat lipatan daun

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	5dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

- Kelompok 7 : Teknik pembuatan lipatan daun
- Kelompok 8 : Karakteristik lipatan daun yang baik

✚ Mengasosiasi : (90 menit)

- ❖ Tiap – tiap kelompok menyimpulkan hasil kerja kelompoknya
- ❖ Guru menyimpulkan hasil kerja dari tiap-tiap kelompok dan menjelaskan materi untuk lebih jelasnya.

✚ Mengkomunikasi :

- ❖ Guru menjelaskan aturan yang digunakan pada saat presentasi dilakukan dan mengingatkan betapa pentingnya toleransi, peduli dan santun pada saat bertanya dan menjawab pertanyaan selama presentasi
- ❖ Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil kerja kelompoknya dimulai dari kelompok yang ditunjuk, kelompok yang lain bertanya / menyanggah dengan menggunakan kata-kata yang baik dan sopan
- ❖ Guru memberi umpan balik dan penguatan materi
- ❖ Selanjutnya masing-masing kelompok saling memberi hasil kerja kelompoknya, sehingga dalam setiap kelompok menjadi lengkap tentang materi lipatan daun
- ❖ Hasil kerja masing-masing kelompok selanjutnya dikumpulkan sebagai nilai kelompok

3. Kegiatan Penutup (25 menit)

- ❖ Guru menanyakan kepada peserta didik tentang metode pembelajaran yang digunakan, apakah ada masukan perbaikan untuk kegiatan pembelajaran selanjutnya
- ❖ Guru menjelaskan kepada peserta didik untuk materi pembelajaran selanjutnya
- ❖ Peserta didik mendengarkan penjelasan guru untuk materi selanjutnya
- ❖ Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan berdoa yang dipimpin oleh ketua kelas

Pertemuan 2 (Praktik)

1. Kegiatan Pendahuluan (30 menit)

- ✚ Guru mendata kehadiran siswa dan selalu mengingatkan betapa pentingnya disiplin dalam segala hal, karena disiplin adalah kunci kesuksesan

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	6dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

- + Guru menyajikan video / gambar –gambar tentang materi alas hidangan dari lipatan daun
- + Peserta didik melihat video / gambar – gambar alas hidangan dari lipatan daun
- + Peserta didik menyimak dan mendengarkan tentang tujuan pembelajaran pada materi alas hidangan lipatan daun

2. Kegiatan Inti (170 menit)

+ Mengamati (15 menit)

- ❖ Peserta didik mengamati dan mendengarkan penjelasan yang disampaikan oleh guru tentang berbagai bahan-bahan, alat-alat, persiapan, teknik pembuatan dan langkah-langkah pembuatan alas hidangan lipatan daun
- ❖ Peserta didik diminta untuk menulis tentang hal-hal yang belum jelas dan belum dimengerti

+ Menanya (15 menit)

- ❖ Peserta didik dengan bimbingan guru diminta untuk membuat pertanyaan dari macam-macam lipatan daun dan alas hidangan
- ❖ Setiap pertanyaan dari masing-masing peserta didik ditulis pada kertas yang selanjutnya didiskusikan pada masing-masing kelompok

+ Mengumpulkan data (30 menit)

- ❖ Peserta didik mempunyai tugas yang sama yaitu membuat macam-macam lipatan daun dan alas hidangan diantaranya ada : lipatan daun bentuk kuku jari, leher kuda, sisik ikan, kipas, alas hidangan bentuk pincuk, takir, sudi dan tum.

+ Mengasosiasi : (90 menit)

- ❖ Tiap – tiap kelompok menyimpulkan hasil kerja kelompoknya
- ❖ Guru menyimpulkan hasil kerja dari tiap-tiap kelompok dan menjelaskan materi untuk lebih jelasnya.

+ Mengkomunikasi : (20 menit)

- ❖ Guru menjelaskan aturan yang digunakan pada saat presentasi dilakukan dan mengingatkan betapa pentingnya toleransi, peduli dan santun pada saat bertanya dan menjawab pertanyaan selama presentasi
- ❖ Masing-masing kelompok mendemonstrasikan dan mempresentasikan hasil kerja kelompoknya dimulai dari kelompok yang ditunjuk,

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	7dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

kelompok yang lain bertanya / menyanggah dengan menggunakan kata-kata yang baik dan sopan

- ❖ Guru memberi umpan balik dan penguatan materi
- ❖ Selanjutnya masing-masing kelompok saling memberi hasil kerja kelompoknya, sehingga dalam setiap kelompok menjadi lengkap tentang materi garnish
- ❖ Hasil kerja masing-masing kelompok selanjutnya dikumpulkan sebagai nilai kelompok

3. Kegiatan Penutup (25 menit)

- ✚ Guru menanyakan kepada peserta didik tentang metode pembelajaran yang digunakan, apakah ada masukan perbaikan untuk kegiatan pembelajaran selanjutnya
- ✚ Guru menjelaskan kepada peserta didik untuk materi pembelajaran selanjutnya
- ✚ Peserta didik mendengarkan penjelasan guru untuk materi selanjutnya
- ✚ Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan berdoa yang dipimpin oleh ketua kelas

Alat, bahan dan sumber belajar


1. Alat, bahan (pertm 1 dan 2)

- ✚ Lembar kerja diskusi
- ✚ Buku referensi tentang garnish
- ✚ Bahan lain dari internet
- ✚ Bahan praktik
- ✚ Peralatan praktik

2. Sumber belajar :

Fitria Rahmadiani. (2012). Inilah 12 Bentuk Bungkus Daun Pisang Asli Indonesia. Di akses dari <http://food.detik.com/read/2012/08/23/144315/1997176/297/inilah-12-bentuk-bungkus-daun-pisang-asli-indonesia--1-> tanggal 12 Juli 2014 jam 12.39 WIB.

Tokopasti. (2012). Pengetahuan Tentang Seni Melipat Daun. Diakses dari <http://toko.pastri.com/blog/pengetahuan-tentang-seni-melipat-daun> tanggal 12 Juli 2014 jam 11.06 WIB.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	8dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

Penilaian

Penilaian dilakukan selama kegiatan pembelajaran yaitu penilaian sikap, pengetahuan dan ketrampilan. Instrumen penilaian sikap, pengetahuan dan ketrampilan terlampir.

Purworejo, Agustus 2015

Mengetahui,
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Siti Anisah, S.Pd
NIP. 196803232003122001

Tyas Imadani, A.Md.T
NIM. 14511247015

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	9dari2
		TanggalTerbit	1 Juli 2014

Lampiran :

1. Instrumen Penilaian Pengetahuan

Kompetensi / Materi	Teknik	Bentuk Instrument
Alas Hidangan dari Lipatan Daun	Tes Tertulis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jelaskan pengertian alas hidangan dari lipatan daun ! 2. Sebutkan klasifikasi alas hidang dari lipatan daun ! 3. Jelaskan karakteristik bahan untuk membuat alas hidangan dari lipatan daun ! 4. Sebutkan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat alas hidangan dari lipatan daun! 5. Sebutkan alat-alat yang digunakan untuk membuat alaas hidangan dari lipatan daun ! 6. Jelaskan langkah-langkah membuat alas hidangan dari lipatan daun !

<p>Kunci jawaban :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Seni melipat daun berasal dari negara siam/thailand. Yang sebagian besar masyarakatnya budha. Biasa digunakan untuk pendukung penampilan hidangan sesaji agar menjadi lebih menarik diciptakanlah dekorasi pada hidangan sesaji dengan menggunakan daun. Salah satu keberhasilan dalam menyajikan sebuah hidangan. Selain rasadan bentuk makanan pada hidangan yang disajikan mendukung penampilan hidangan sehingga mempunyai nilai tersendiri. 2. Jenis-jenis lipatan daun <ol style="list-style-type: none"> a. Kuku jari/ kuku putri b. Sisik ikan c. Kuku garuda d. Leher kuda e. Lipatan kipas
--

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	10dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

f. Kelopak teratai

Alas hidangan

a. Wadah hanataran

b. Pincuk

c. Takir

d. Sudi

e. Tum

f. Sumpil

g. Terpelang

3. Kriteria daun pisang yang baik adalah daun pisang yang memiliki umur sedang, tidak terlalu tua. Pemilihan daun yang berumur sedang ini bertujuan agar daun mudah dibentuk, tidak cepat kering, tulang daun tidak terlalu menonjol, warna hijau segar. Dalam membuat seni lipat daun, hindari menggunakan daun pisang yang tua dan muda. Karena daun pisang yang tua memiliki kelemahan regas, mudah sobek, tulang daun terlalu menonjol, warna hijau tua dan pekat, sedangkan daun pisang yang muda akan memberikan efek susah dibentuk, cepat kering, tulang daun belum terlihat, warna hijau pucat.

4. Daun pisang batu

Ciri-ciri daun pisang batu secara visual adalah warna daun hijau cerah, tulang daunnya rapat, tidak mudah patah, tidak mudah sobek dan lembut jika dipegang

Daun pisang kepok

Ciri-ciri daun pisang kepok secara visual adalah warna daunm hijau tua, tulang daunnya besar, panjang, kasar, renggang, sangat regas, mudah patah dan sdobek

Daun pisang raja

Ciri-ciri daun pisang raja secara visual adalah warna hijau cerah, tulang daun besar, pendek, kasar, renggang, regas dan mudah patah

5. Alat pemotong

Pisau: berfungsi untuk memotongk, memberi guratan pada daun, bentuknya sangat beragam, tetapi yang tepat adalah harus runcing, tajam, cukup besar dan anti karat

Gunting: Berfungsi untuk memotong daun, gunakan untuk yang besar, tajam dan anti karat

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	11 dari 2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

Alat pengait

Jarum jait dan benang jait: Berfungsi untuk menjahit sambungan-sambungan lipatan daun dan merangkai bentuk-bentuk lipatan daun. Dalam hal ini jarum yang digunakan harus cukup panjang, runcing. Benang yang digunakan berwarna hijau sesuai warna hijau daun

Stepler: Berfungsi untuk menyematkan/menguatkan lipatan daun agar tidak lepas

Alat pencetak, pelapis dan penyemprot

Tampah/nyiru: alat ini selain berfungsi sebagai alas/ wadah juga berfungsi sebagai pencetak. Tampah yang digunakan biasa kecil, sedang dan besar sesuai kebutuhan

Alumunium foil: sebagai pelapis pada tempat hidang

Penyemprot: berfungsi sebagai penyemprot lipatan daun agar tetap segar

6. Jenis-jenis lipatan daun

a. Kuku jari/ kuku putri



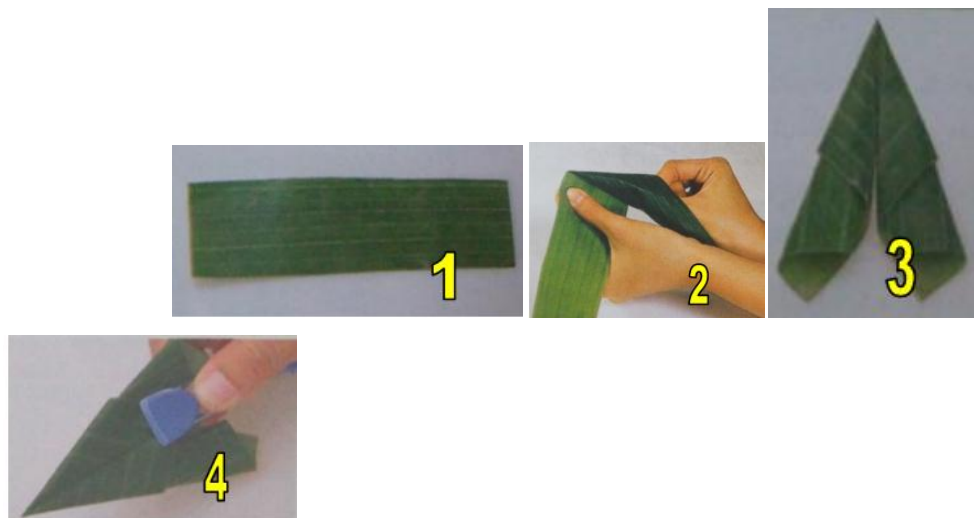
Prosedur pembuatan lipatan kuku jari/ kuku putri

- a. Gunakan daun pisang dengan ukuran $P \times L = 18 \times 5$ cm
- b. Letakan daun dalam posisi horizontal, bagian daun yang berwarna muda berada di atas
- c. Bagian ujung (lembut) disebelah kanan, bagian pangkal (kaku atau keras) disebelah kiri
- d. Ambil titik tengah tetapi tidak dilipat
- e. Gulung daun dari bagian kanan dengan tangan kanan, hingga daun habis
- f. Perhatikan bagian puncak kuku jari harus runcing dan tidak berlubang. Ujung lipatan daun harus terletak ditengah
- g. Lipatan daun yang telah jadi dijepitkan diantara jari telunjuk dan jari tengah

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	12dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

- h. Setelah bagian tengahnya, rapikan bagian daun yang menjuntai dengan gunting hingga terbentuk segitiga
- i. Bila akan ditumpuk. Tumpukan tiga- tiga dengan jarak $\frac{1}{2}$ cm lalu jahit dengan jarum
- j. Sekali- sekali semprot daun dengan air agar tidak layu.

b. Sisik Ikan



Prosedur pembuatan lipatan sisik ikan :

- a. Gunting daun dengan ukuran 15 x 4 cm
- b. Letakkan potongan daun dengan posisi horizontal, bagian daun yang muda, menghadap ke atas
- c. Bagian ujung (lembut) disebelah kanan bagian pangkal (kaku) disebelah kiri. Hal ini untuk memudahkan membentuk/ meliat
- d. Ambil titik tengah, tetapi tidak dilipat
- e. Gulung daun sebelah kanan $\pm 45^\circ$ ke arah dalam.
- f. Lakukan juga pada sisi daun sebelah kiri hingga garis lipatan saling menempel pada bagian tengah hingga ujung lipatan meruncing.
- g. Agar lipatan daun tidak pudar, disemat dengan menggunakan stepler tepat pada garis lipatan paling bawah.
- h. Potong sisa daun yang tidak rapi atau tepat dibawah sematan stepler.
- i. sisik ikan dapat digunakan satuan atau disusun seperti susunan genting kemudian disemat dengan stepler atau dijahit.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	13dari2
		TanggalTerbit	1 Juli 2014

c. Kuku Garuda

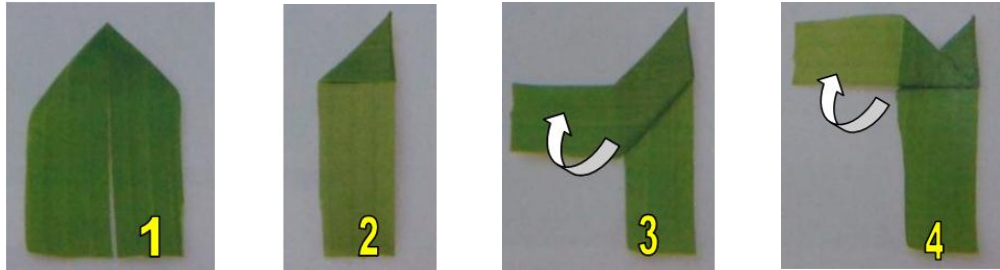


Prosedur pembuatan lipatan kuku garuda :

- a. Gunting daun dengan ukuran 15 x 5 cm
- b. Letakkan potongan daun dengan posisi horizontal, bagian daun yang warna muda, menghadap keatas
- c. Bagian ujung (lembut) disebelah kanan, bagian pangkal (keras/ kaku) disebelah kiri. Hal ini untuk memudahkan membentuk atau melipat.
- d. Ambil titik tengah, tetapi tidak dilipat
- e. Gulung dari arah kanan 30° dengan posisi sampai ketitik tengah
- f. Gulung sekali lagi dari arah kiri dan sebaliknya hingga kedua sisi bertumpuk
- g. Lipat bagian kanan kekiri dan sebaliknya hingga kedua sisi bertumpukStepler bagian tengahnya, rapikan daun yang menjuntai dengan gunting hingga bagian bawahnya membentuk segitiga
- h. Bila lipatan dimulai dari kanan, maka untuk lipatan- lipatan berikutnya harus dimulai dari kanan
- i. Stepler bagian ujungnya. Gunting bagian bawahnya yang menjuntai hingga membentuk segitiga.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	14dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

d. Leher Kuda



Prosedur pembuatan lipatan kuku leher kuda :

- a. Siapkan satu lembar daun pisang dengan ukuran 20x3 cm. Lipat daun dari arah kanan dan kiri tepat di bagian tengah dan membentuk sudut 45°.
- b. Satukan bagian kanan dan kiri hingga membentuk sudut 90°.
- c. Lipat kembali daun atas tepat tegak lurus dengan garis lipatan sebelumnya. Lipat kedua sisi ke arah luar.
- d. Lipat daun ke luar mengikuti garis lipatan sebelumnya , lipat ke dua sisi ke arah luar.
- e. Apabila lipatan yang dilakukan benar maka bentuknya tampak pada gambar

e. Lipatan Kipas



	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	15dari2
		TanggalTerbit	1 Juli 2014



Prosedur pembuatan lipatan Kipas:

- a. Ambil daun pisang dengan ukuran 8x16 cm.
- b. Lipat daun menjadi dua dengan arah memanjang atau searah serat daun pisang.
- c. Lipat sisi kanan dengan sudut 45°.
- d. Lipatan selanjutnya lakukan dengan arah sebaliknya, seperti melipat “wiru” (kipas).
- e. Lakukan lipatan wiru hingga 3-4 lipatan hingga seperti kipas.
- f. Lipat sisa daun pisang pada sisi kiri ke arah dalam untuk menutupi bagian lipatan yang kurang rapi. Stepler agar tidak mudah pudar.

f. Kelopak Teratai



Prosedur pembuatan lipatan Kelopak Teratai:

1. Siapkan satu lembar daun seukuran dengan lipatan sisik ikan.
2. Lipat daun pisang membentuk segitiga samakaki.
3. Tekuk bagian tengah hingga ujungnya menggebu.
4. Lipat bagian sisi kanan dan kiri ke arah yang berlawanan, hingga mengumpul jadi satu.

g. Alas Hidangan dari Lipatan Daun

a) Wadah hantaran

Berbagai macam lipatan di atas seperti kuku jari, kuku garuda, lipatan kipas, sisik ikan, dll dapat diaplikasikan dengan dua atau lebih lipatan daun dalam sebuah alas atau tempat seperti tampah, batang pisang atau *styrofoam* menjadi satu kesatuan wadah hantaran yang cantik. Wadah ini kemudian dapat diisi dengan berbagai macam hidangan seperti kue tradisional, tumpeng, dll.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	16dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

Contohnya adalah sebagai berikut:



b) Pincuk



Bentuk pincuk sangat sederhana. Daun pisang berbentuk persegi dilipat sedikit di bagian tengahnya dan disematkan lidi. Digunakan sebagai pengganti piring atau wadah sate, nasi langgi, nasi liwet, pecel dll. Harus dipegang karena tidak bisa berdiri sendiri.

c.) Takir



Biasanya digunakan untuk wadah yang agak berkuah seperti kolak pisang, bubur, gadon daging, dll. Cara membentuknya cukup sederhana. Daun pisang digunting bentuk persegi lalu dilipat kedua ujungnya hingga membentuk wadah kotak tak tertutup. Agar tidak lepas disematkan lidi.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	17dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

d) Sudi



Sudi merupakan kombinasi unik dari bentuk bundar, limas dan segiempat. Sepotong daun pisang dibentuk membulat lalu disemat sisinya dengan lidi. Kemudian ujung yang runcing ditekan ke arah dalam sehingga berbentuk seperti mangkuk. Sebagai wadah lauk kering tak berkuah untuk selamatan atau sebagai wadah kue-kue kecil seperti klepon, cenil dan ongol-ongol.

e.) Tum



Digunakan utk membungkus macam-macam makanan seperti gado-gado, nasi rames, jongkong kopyor, botok dll. Selalu disemat dengan lidi agar penganan didalamnya tidak tumpah keluar.

f.) Sumpil



Sumpil adalah lipatan daun pisang berbentuk segitiga dengan helai bagian bawah diselipkan ke dalam. Biasanya digunakan utk membungkus tempe, ketupat, kue lupis atau penganan sejenis nagasari.

g.) Terpelang



Biasanya digunakan untuk membungkus nasi uduk atau ketan urap. Kemasannya tanpa disemat, hanya dilipat-lipat

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	18dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

Pedoman / petunjuk penilaian

Nomor soal	Score	Total
1	5	100
2	15	
3	10	
4	20	
5	20	
6	30	

2. Penilaian Sikap

a. Penilaian Sikap kelas X jasa boga

No	Nama siswa	Kriteria Sikap					Profil Sikap Secara Umum
		Tanggung Jawab	Kerjasama	Keberanian	Menghargai	Disiplin	
1	Afiatunikhmah Agil Faisyah						
2	Anggita Putri						
3	Arista Putri Meisani						
4	Desi Arifiani Purnama						
5	Dhita Dwi Setyaningrum						
6	Elis Rianti						
7	Endang Sulasmi						
8	Erika Ayu Listyowati						
9	Erma Setiawati						
10	Fara Sabdira						
11	Finta Oktavia						
12	Iga Esti Kusumaningrum						
13	Ima Suwarningsih						
14	Intan Calista Nugraha						
15	Ivana Hera Anggaraeni						
16	Khusnul Maulani						
17	Krismiawati Dewi						

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	19dari2
		TanggalTerbit	1 Juli 2014

18	Leli Nur Aini						
19	Marenthin Husna Isnaeni						
20	Nadea Meidi Afifah						
21	Nihayatus Sofwah						
22	Pidian Winda Sari						
23	Purwanti						
24	Purwati Widianingsih						
25	Putri Nani Tariyah						
26	Qoriatus Silmi Kafah						
27	Rily Winda Hartani						
28	Sifa Intan Pratiri						
29	Siti Handriyani						
30	Ulfa Septi Listiana						
31	Wariyanti Sekar Pamungkas						
32	Yusfany Alliza Hastuti						

Catatan :

Nilai akhir sikap tidak dirata-rata,tapi dilakukan dengan mode (modus) yaitu nilai yang sering muncul, misalnya : A,A,B,B,B, maka nilai akhir sikap spiritual dan sosial adalah

3. Penilaian Praktik

a. Instrumen Praktik

Pertemuan 1

Setiap kelompok mempunyai tugas sbb :

- Kelompok 1 : Pengertian lipatan daun
- Kelompok 2 : Macam-macam lipatan daun
- Kelompok 3 : Karakteristik bahan dan alat
- Kelompok 4 : Bahan-bahan untuk membuat lipatan daun
- Kelompok 5 : Alat-alat untuk membuat lipatan daun
- Kelompok 6 : Persiapan membuat lipatan daun
- Kelompok 7 : Teknik pembuatan lipatan daun
- Kelompok 8 : Karakteristik lipatan daun yang baik

HAND OUT

ALAS HIDANGAN DARI LIPATAN DAUN



SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 PURWOREJO

KELOMPOK PARIWISATA

Jl. Kartini No.5 Purworejo Telp (0275) 321268 Fax. (0275) 324350

E-mail : smkn3purworejo@ymail.com

MATERI

1

PENGERTIAN ALAS HIDANGAN DARI LIPATAN DAUN

Seni melipat daun berasal dari Negara Siam/Thailand. Yang sebagian besar masyarakatnya budha. Biasa digunakan untuk pendukung penampilan hidangan sesaji agar menjadi lebih menarik diciptakanlah dekorasi pada hidangan sesaji dengan menggunakan daun. Salah satu keberhasilan dalam menyajikan sebuah hidangan. Selain rasadan bentuk makanan pada hidangan yang disajikan mendukung penampilan hidangan sehingga mempunyai nilai tersendiri.

2

KLASIFIKASI ALAS HIDANGAN DARI LIPATAN DAUN

1) Jenis-jenis lipatan daun

a) Kuku jari/ kuku putri

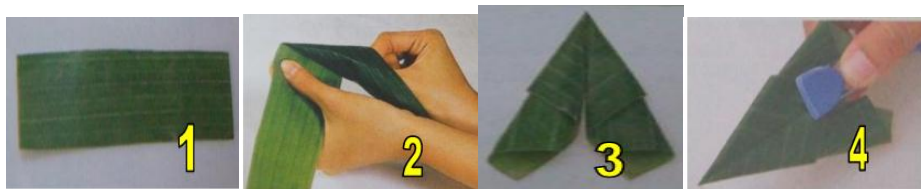


Prosedur pembuatan lipatan kuku jari/ kuku putri

- ✚ Gunakan daun pisang dengan ukuran P x L = 18 x 5 cm
- ✚ Letakan daun dalam posisi horizontal, bagian daun yang berwarna muda berada diatas
- ✚ Bagian ujung (lembut) disebelah kanan, bagian pangkal (kaku atau keras) disebelah kiri
- ✚ Ambil titik tengah tetapi tidak dilipat
- ✚ Gulung daun dari bagian kanan dengan tangan kanan, hingga daun habis
- ✚ Perhatikan bagian puncak kuku jari harus runcing dan tidak berlubang. Ujung lipatan daun harus terletak ditengah

- ✚ Lipatan daun yang telah jadi dijepitkan diantara jari telunjuk dan jari tengah
- ✚ Setelah bagian tengahnya, rapikan bagian daun yang menjuntai dengan gunting hingga terbentuk segitiga
- ✚ Bila akan ditumpuk. Tumpukan tiga- tiga dengan jarak $\frac{1}{2}$ cm lalu jahit dengan jarum
- ✚ Sekali- sekali semprot daun dengan air agar tidak layu.

b) *Sisik Ikan*



Prosedur pembuatan lipatan sisik ikan :

- ✚ Gunting daun dengan ukuran 15 x 4 cm
- ✚ Letakkan potongan daun dengan posisi horizontal, bagian daun yang muda, menghadap ke atas
- ✚ Bagian ujung (lembut) disebelah kanan bagian pangkal (kaku) disebelah kiri. Hal ini untuk memudahkan membentuk/ meliat
- ✚ Ambil titik tengah, tetapi tidak dilipat
- ✚ Gulung daun sebelah kanan $\pm 45^\circ$ ke arah dalam.
- ✚ Lakukan juga pada sisi daun sebelah kiri hingga garis lipatan saling menempel pada bagian tengah hingga ujung lipatan meruncing.
- ✚ Agar lipatan daun tidak pudar, disemat dengan menggunakan stepler tepat pada garis lipatan paling bawah.
- ✚ Potong sisa daun yang tidak rapi atau tepat dibawah sematan stepler.
- ✚ sisik ikan dapat digunakan satuan atau disusun seperti susunan genting kemudian disemat dengan stepler atau dijahit.

c) *Kuku Garuda*

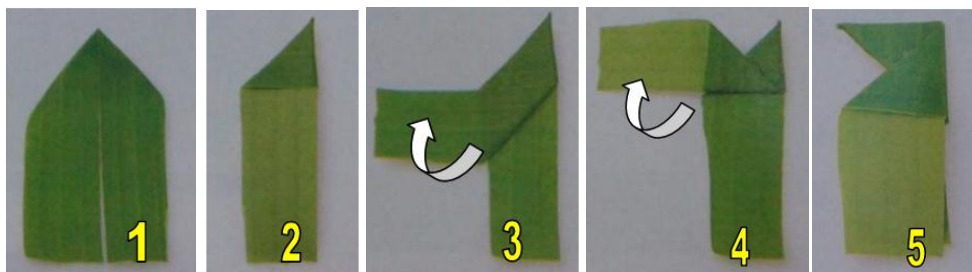


Prosedur pembuatan lipatan kuku garuda :

- ✚ Gunting daun dengan ukuran 15 x 5 cm

- ✚ Letakkan potongan daun dengan posisi horizontal, bagian daun yang warna muda, menghadap keatas
- ✚ Bagian ujung (lembut) disebelah kanan, bagian pangkal (keras/ kaku) disebelah kiri. Hal ini untuk memudahkan membentuk atau melipat.
- ✚ Ambil titik tengah, tetapi tidak dilipat
- ✚ Gulung dari arah kanan 30° dengan posisi sampai ketitik tengah
- ✚ Gulung sekali lagi dari arah kiri dan sebaliknya hingga kedua sisi bertumpuk
- ✚ Lipat bagian kanan kekiri dan sebaliknya hingga kedua sisi bertumpuk Stepler bagian tengahnya, rapikan daun yang menjuntai dengan gunting hingga bagian bawahnya membentuk segitiga
- ✚ Bila lipatan dimulai dari kanan, maka untuk lipatan- lipatan berikutnya harus dimulai dari kanan
- ✚ Stepler bagian ujungnya. Gunting bagian bawahnya yang menjuntai hingga membentuk segitiga.

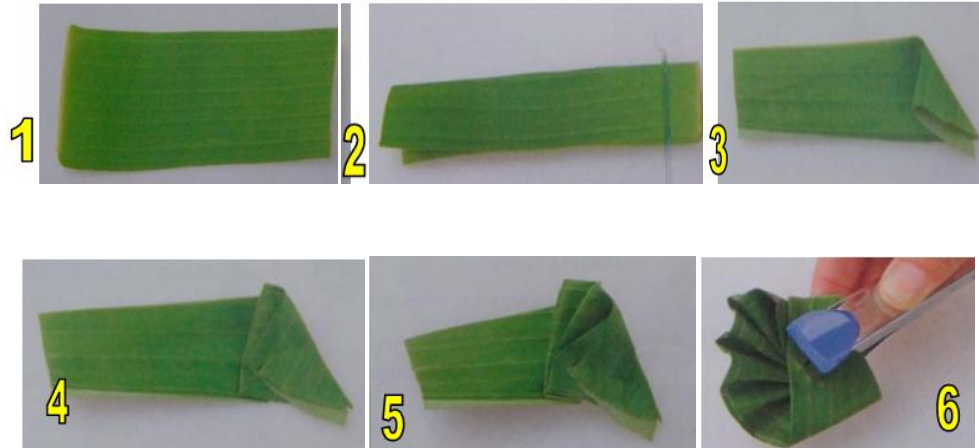
d) *Leher Kuda*



Prosedur pembuatan lipatan kuku leher kuda :

- ✚ Siapkan satu lembar daun pisang dengan ukuran 20x3 cm. Lipat daun dari arah kanan dan kiri tepat di bagian tengah dan membentuk sudut 45°.
- ✚ Satukan bagian kanan dan kiri hingga membentuk sudut 90°.
- ✚ Lipat kembali daun atas tepat tegak lurus dengan garis lipatan sebelumnya. Lipat kedua sisi ke arah luar.
- ✚ Lipat daun ke luar mengikuti garis lipatan sebelumnya , lipat ke dua sisi ke arah luar.
- ✚ Apabila lipatan yang dilakukan benar maka bentuknya tampak pada gambar

e) *Lipatan Kipas*



Prosedur pembuatan lipatan Kipas:

- ✚ Ambil daun pisang dengan ukuran 8x16 cm.
- ✚ Lipat daun menjadi dua dengan arah memanjang atau searah serat daun pisang.
- ✚ Lipat sisi kanan dengan sudut 45°.
- ✚ Lipatan selanjutnya lakukan dengan arah sebaliknya, seperti melipat “wiru” (kipas).
- ✚ Lakukan lipatan wiru hingga 3-4 lipatan hingga seperti kipas.
- ✚ Lipat sisa daun pisang pada sisi kiri ke arah dalam untuk menutupi bagian lipatan yang kurang rapi. Stepler agar tidak mudah pudar.

f) *Kelopak Teratai*



Prosedur pembuatan lipatan Kelopak Teratai:

- ✚ Siapkan satu lembar daun seukuran dengan lipatan sisik ikan.
- ✚ Lipat daun pisang membentuk segitiga samakaki.
- ✚ Tekuk bagian tengah hingga ujungnya menggebu.
- ✚ Lipat bagian sisi kanan dan kiri ke arah yang berlawanan, hingga mengumpul jadi satu.

2) *Alas Hidangan dari Lipatan Daun*

a) *Wadah hantaran*

Berbagai macam lipatan di atas seperti kuku jari, kuku garuda, lipatan kipas, sisik ikan, dll dapat diaplikasikan dengan dua atau lebih lipatan daun dalam sebuah alas atau tempat seperti tampah, batang pisang atau *styrofoam* menjadi satu kesatuan wadah hantaran yang cantik. Wadah ini kemudian dapat diisi dengan berbagai macam hidangan seperti kue tradisional, tumpeng, dll.

Contohnya adalah sebagai berikut:



b) *Pincuk*



Bentuk pincuk sangat sederhana. Daun pisang berbentuk persegi dilipat sedikit di bagian tengahnya dan disematkan lidi. Digunakan sebagai pengganti piring atau wadah sate, nasi langgi, nasi liwet, pecel dll. Harus dipegang karena tidak bisa berdiri sendiri.

c.) *Takir*



Biasanya digunakan untuk wadah yang agak berkuah seperti kolak pisang, bubur, gadon daging, dll. Cara membentuknya cukup sederhana. Daun pisang digunting bentuk persegi lalu dilipat kedua ujungnya hingga membentuk wadah kotak tak tertutup. Agar tidak lepas disematkan lidi.

d) Sudi



Sudi merupakan kombinasi unik dari bentuk bundar, limas dan segiempat. Sepotong daun pisang dibentuk membulat lalu disemat sisinya dengan lidi. Kemudian ujung yang runcing ditekan ke arah dalam sehingga berbentuk seperti mangkuk. Sebagai wadah lauk kering tak berkuah untuk selamatan atau sebagai wadah kue-kue kecil seperti klepon, cenil dan ongol-ongol.

e.) Tum



Digunakan utk membungkus macam-macam makanan seperti gado-gado, nasi rames, jongsong kopyor, botok dll. Selalu disemat dengan lidi agar penganan didalamnya tidak tumpah keluar.

f.) Sumpil



Sumpil adalah lipatan daun pisang berbentuk segitiga dengan helai bagian bawah diselipkan ke dalam. Biasanya digunakan utk membungkus tempe, ketupat, kue lupis atau penganan sejenis nagasari.

g.) *Terpelang*



Biasanya digunakan untuk membungkus nasi uduk atau ketan urap. Kemasannya tanpa disemat, hanya dilipat-lipat.

3

KARAKTERISTIK BAHAN

Kriteria daun pisang yang baik adalah daun pisang yang memiliki umur sedang, tidak terlalu tua. Pemilihan daun yang berumur sedang ini bertujuan agar daun mudah dibentuk, tidak cepat kering, tulang daun tidak terlalu menonjol, warna hijau segar. Dalam membuat seni lipat daun, hindari menggunakan daun pisang yang tua dan muda. Karena daun pisang yang tua memiliki kelemahan regas, mudah sobek, tulang daun terlalu menonjol, warna hijau tua dan pekat, sedangkan daun pisang yang muda akan memberikan efek susah dibentuk, cepat kering, tulang daun belum terlihat, warna hijau pucat.

4

BAHAN - BAHAN YANG DIGUNAKAN

Daun pisang batu

Ciri-ciri daun pisang batu secara visual adalah warna daun hijau cerah, tulang daunnya rapat, tidak mudah patah, tidak mudah sobek dan lembut jika dipegang.

5

ALAT-ALAT YANG DIGUNAKAN

1) Alat pemotong

✚ Pisau

Berfungsi untuk memotong, memberi guratan pada daun, bentuknya sangat beragam, tetapi yang tepat adalah harus runcing, tajam, cukup besar dan anti karat

✚ Gunting

Berfungsi untuk memotong daun, gunakan untuk yang besar, tajam dan anti karat

2) *Alat pengait*

✚ Jarum jait dan benang jait

Berfungsi untuk menjahit sambungan-sambungan lipatan daun dan merangkai bentukbentuk lipatan daun. Dalam hal ini jarum yang digunakan harus cukup panjang, runcing. Benang yang digunakan berwarna hijau sesuai warna hijau daun

✚ *Steppler*

Berfungsi untuk menyematkan/menguatkan lipatan daun agar tidak lepas.

3) *Alat pelapis*

✚ Tampah/nyiru

alat ini selain berfungsi sebagai alas/ wadah juga berfungsi sebagai pencetak. Tampah yang digunakan biasa kecil, sedang dan besar sesuai kebutuhan

✚ *Aluminium foil*

sebagai pelapis pada tempat hidangan

✚ *Sterefoam*

Sebagai pelapis pada tempat hidangan

SUMBER



Fitria Rahmadiani. (2012). Inilah 12 Bentuk Bungkus Daun Pisang Asli Indonesia

Diakses dari

<http://food.detik.com/read/2012/08/23/144315/1997176/297/inilah-12-bentuk-bungkus-daun-pisang-asli-indonesia--1-> tanggal 12 Juli 2014 jam 12.39 WIB

Tokopastri. (2012). Pengetahuan Tentang Seni Melipat Daun. Diakses dari

<http://tokopastri.com/blog/pengetahuan-tentang-seni-melipat-daun> tanggal 12 Juli 2014 jam 11.06 WIB

Alas Hidangan dari Lipatan Daun

BAB I

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

- 1) Mendeskripsikan pengertian alas hidangan dari lipatan daun
- 2) Menjelaskan klasifikasi alas hidangan dari lipatan daun
- 3) Mengetahui karakteristik bahan dan alat untuk alas hidangan dari lipatan daun
- 4) Memilih bahan-bahan yang digunakan untuk membuat alas hidangan dari lipatan daun yang baik
- 5) Menentukan alat-alat yang digunakan untuk membuat alas hidangan dari lipatan daun dengan tepat
- 6) Melakukan persiapan pembuatan alas hidangan dengan baik
- 7) Melakukan teknik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun dengan baik dan rapi
- 8) Mengikuti langkah-langkah pembuatan alas hidangan dari lipatan daun dengan baik

B. MATERI

Seni melipat daun berasal dari negara siam/thailand. Yang sebagian besar masyarakatnya budha. Biasa digunakan untuk pendukung penampilan hidangan sesaji agar menjadi lebih menarik diciptakanlah dekorasi pada hidangan sesaji dengan menggunakan daun. Salah satu keberhasilan dalam menyajikan sebuah hidangan. Selain rasadan bentuk makanan pada hidangan yang disajikan mendukung penampilan hidangan sehingga mempunyai nilai tersendiri.

Alas hidang adalah tempat/alat yang digunakan untuk meletakkan hidangan daun pisang. Alas hidang dari daun pisang bisa dibuat bermacam – macam bentuk antara lain oval, bulat, empat persegi, dan lain- lain sesuai dengan bentuk alat hidang yang digunakan. Alas hidang ini biasanya diletakan diatas alat hidang

Alas Hidangan dari Lipatan Daun

misalnya piring, baki, tampah, keranjang rotan, keranjang bambu, keranjang plastik dan sebagainya. Alas hidang bisa juga diartikan tempat yang dibuat dari triplex, stereofoam/gabus, dibungkus/ tidak dengan kertas perak atau aluminium foil, dilengkapi dengan lipatan daun pisang dan janur tanpa diberi pagar – pagaran dari kacang panjang . Sebagai tempat bisa dari tampah, keranjang rotan, keranjang bambu, keranjang plastik dan sebagainya. Fungsi alas hidang untuk menyajikan Tumpeng atau kue tradisional Indonesia.

Ada 2 klasifikasi yaitu jenis-jenis lipatan daun dan jenis-jenis alas hidang. Yang termasuk kedalam lipatan daun yaitu bentuk kuku jari, sisik ikan, kuku garuda, leher kuda sedangkan yang termasuk kedalam alas hidang yaitu pincuk, takir, sudi, dan tum.

Kriteria daun pisang yang baik adalah daun pisang yang memiliki umur sedang, tidak terlalu tua. Pemilihan daun yang berumur sedang ini bertujuan agar daun mudah dibentuk, tidak cepat kering, tulang daun tidak terlalu menonjol, warna hijau segar. Dalam membuat seni lipat daun, hindari menggunakan daun pisang yang tua dan muda. Karena daun pisang yang tua memiliki kelemahan regas, mudah sobek, tulang daun terlalu menonjol, warna hijau tua dan pekat, sedangkan daun pisang yang muda akan memberikan efek susah dibentuk, cepat kering, tulang daun belum terlihat, warna hijau pucat.

Bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan keranjang hidang yaitu ada Stereofoam/gabus dengan ketebalan 1 ½ - 2 cm, triplex ukuran ketebalan 2 mm, kayu panjang dengan ketebalan 1 x 2 cm, kertas perak atau Aluminium foil sesuai keperluan, daun pisang batu/kepok/raja, janur, tampah dengan berbagai ukuran sedangkan alat-alat yang digunakan yaitu ada gergaji triplex, cutter, penggaris, pensil, karton, gunting, pisau, tusuk gigi, benang jahit warna hijau, jarum jahit, paku kecil, lem kayu, palu/martil, steppler dan isinya, serbet kerja/lap bersih, semprotan Tusuk sate, air/spray.

Alas Hidangan dari Lipatan Daun

Kiat-kiat Pembuatan Lipatan Daun Pisang Pilih daun Pisang yang berkualitas baik, yaitu lurus, lembut, cukup tua agar warna hijaunya bagus. daun pisang batu paling bagus karena warnanya hijau tua, tulang daunnya rapat dan halus, teksturnya lembut. Jika tidak menemukan daun pisang batu, bisa diganti dengan daun pisang kepok, dan daun pisang raja. Jika ketiga macam daun di atas tidak ada, bisa menggunakan daun pisang yang lain, yang penting harus melalui proses pelayuan tanpa dijemur, di blanch apalagi di panggang karena hasilnya tidak bagus. Pada saat membentuk semua lipatan bagian ujung daun, hanya ujung daun (bagian yang lembut) harus pada posisi sebelah kanan. Bagian pangkal (bagian yang keras/kaku) harus pada posisi sebelah kiri. Hal ini untuk memudahkan saat proses menggulung/melipat. Selalu ambil bagian tengah daun sebagai patokan untuk menggulung/melipat agar besar gulungan/lipatan sama besar. Agar lipatan daun tetap segar, semprotkan air + vitamin C dalam formula tertentu. Bila tidak segera digunakan simpan dalam kulkas, tetapi terlebih dahulu disemprot dengan larutan air + vitamin C dan bungkus/masukkan dalam plastik yang diberi lubang. Setelah lipatan daun ditata pada alat yang sudah ditentukan, bisa dioles dengan minyak goreng (bukan minyak bekas) hal ini bisa juga bila di ruang AC (air conditioner).

Langkah-langkah pembuatan dari masing-masing jenis lipatan daun dan alas hidang adalah sebagai berikut :

a) **Kuku jari/ kuku putri**



Prosedur pembuatan lipatan kuku jari/ kuku putri

- ✚ Gunakan daun pisang dengan ukuran P x L = 18 x 5 cm

Alas Hidangan dari Lipatan Daun

- ✦ Letakan daun dalam posisi horizontal, bagian daun yang berwarna muda berada di atas
- ✦ Bagian ujung (lembut) disebelah kanan, bagian pangkal (kaku atau keras) disebelah kiri
- ✦ Ambil titik tengah tetapi tidak dilipat
- ✦ Gulung daun dari bagian kanan dengan tangan kanan, hingga daun habis
- ✦ Perhatikan bagian puncak kuku jari harus runcing dan tidak berlubang. Ujung lipatan daun harus terletak ditengah
- ✦ Lipatan daun yang telah jadi dijepitkan diantara jari telunjuk dan jari tengah.
- ✦ Setelah bagian tengahnya, rapikan bagian daun yang menjuntai dengan gunting hingga terbentuk segitiga
- ✦ Bila akan ditumpuk Tumpukan tiga- tiga dengan jarak $\frac{1}{2}$ cm lalu jahit dengan jarum.
- ✦ Sekali- sekali semprot daun dengan air agar tidak layu.

b) Sisik Ikan



Prosedur pembuatan lipatan sisik ikan :

- ✦ Gunting daun dengan ukuran 15 x 4 cm
- ✦ Letakkan potongan daun dengan posisi horizontal, bagian daun yang muda, menghadap ke atas
- ✦ Bagian ujung (lembut) disebelah kanan bagian pangkal (kaku) disebelah kiri. Hal ini untuk memudahkan membentuk/ meliat
- ✦ Ambil titik tengah, tetapi tidak dilipat
- ✦ Gulung daun sebelah kanan $\pm 45^\circ$ ke arah dalam.
- ✦ Lakukan juga pada sisi daun sebelah kiri hingga garis lipatan saling menempel pada bagian tengah hingga ujung lipatan meruncing.

Alas Hidangan dari Lipatan Daun

- ✚ Agar lipatan daun tidak pudar, disemat dengan menggunakan stepler tepat pada garis lipatan paling bawah.
- ✚ Potong sisa daun yang tidak rapi atau tepat dibawah sematan stepler.
- ✚ sisik ikan dapat digunakan satuan atau disusun seperti susunan genting kemudian disemat dengan stepler atau dijahit.

c) Kuku Garuda

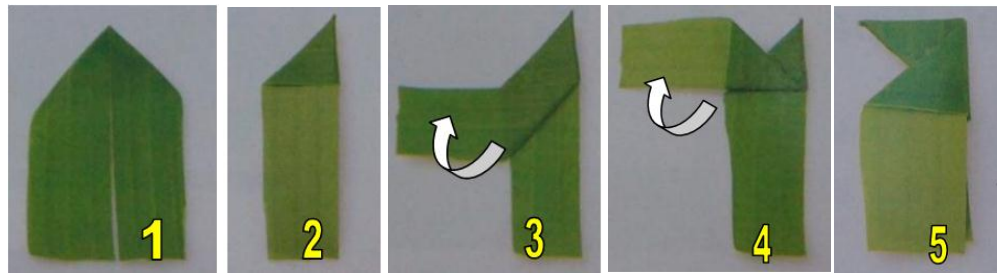


Prosedur pembuatan lipatan kuku garuda :

- ✚ Gunting daun dengan ukuran 15 x 5 cm
- ✚ Letakkan potongan daun dengan posisi horizontal, bagian daun yang warna muda, menghadap keatas
- ✚ Bagian ujung (lembut) disebelah kanan, bagian pangkal (keras/ kaku) disebelah kiri. Hal ini untuk memudahkan membentuk atau melipat.
- ✚ Ambil titik tengah, tetapi tidak dilipat
- ✚ Gulung dari arah kanan 30° dengan posisi sampai ketitik tengah
- ✚ Gulung sekali lagi dari arah kiri dan sebaliknya hingga kedua sisi bertumpuk
- ✚ Lipat bagian kanan kekiri dan sebaliknya hingga kedua sisi bertumpuk Stepler bagian tengahnya, rapikan daun yang menjuntai dengan gunting hingga bagian bawahnya membentuk segitiga
- ✚ Bila lipatan dimulai dari kanan, maka untuk lipatan- lipatan berikutnya harus dimulai dari kanan
- ✚ Stepler bagian ujungnya. Gunting bagian bawahnya yang menjuntai hingga membentuk segitiga.

Alas Hidangan dari Lipatan Daun

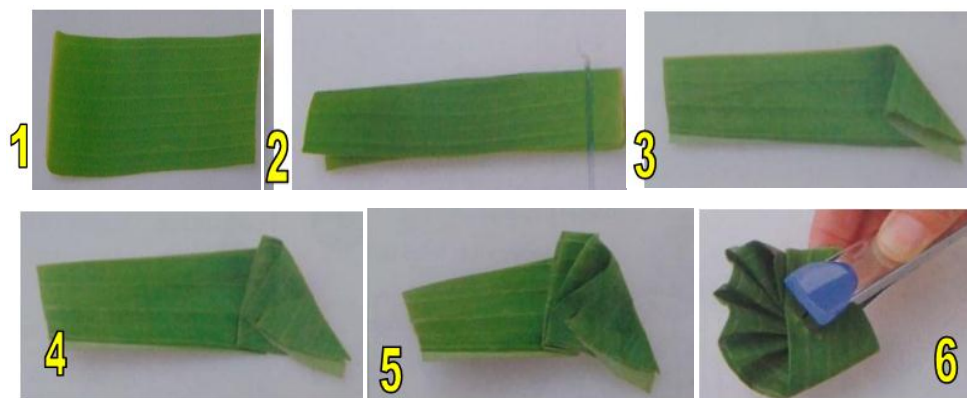
d) Leher Kuda



Prosedur pembuatan lipatan kuku leher kuda :

- ✚ Siapkan satu lembar daun pisang dengan ukuran 20x3 cm. Lipat daun dari arah kanan dan kiri tepat di bagian tengah dan membentuk sudut 45°.
- ✚ Satukan bagian kanan dan kiri hingga membentuk sudut 90°.
- ✚ Lipat kembali daun atas tepat tegak lurus dengan garis lipatan sebelumnya. Lipat kedua sisi ke arah luar.
- ✚ Lipat daun ke luar mengikuti garis lipatan sebelumnya, lipat ke dua sisi ke arah luar.
- ✚ Apabila lipatan yang dilakukan benar maka bentuknya tampak pada gambar

e) Lipatan Kipas



Prosedur pembuatan lipatan Kipas:

- ✚ Ambil daun pisang dengan ukuran 8x16 cm.
- ✚ Lipat daun menjadi dua dengan arah memanjang atau searah serat daun pisang.
- ✚ Lipat sisi kanan dengan sudut 45°.
- ✚ Lipatan selanjutnya lakukan dengan arah sebaliknya, seperti melipat “wiru” (kipas).

Alas Hidangan dari Lipatan Daun

- ✚ Lakukan lipatan wiru hingga 3-4 lipatan hingga seperti kipas.
- ✚ Lipat sisa daun pisang pada sisi kiri ke arah dalam untuk menutupi bagian lipatan yang kurang rapi. Stepler agar tidak mudah pudar.

f) Kelopak Teratai



Prosedur pembuatan lipatan Kelopak Teratai:

- ✚ Siapkan satu lembar daun seukuran dengan lipatan sisik ikan.
- ✚ Lipat daun pisang membentuk segitiga samakaki.
- ✚ Tekuk bagian tengah hingga ujungnya menggebu.
- ✚ Lipat bagian sisi kanan dan kiri ke arah yang berlawanan, hingga mengumpul jadi satu.

C. Sumber

Fitria Rahmadiani. (2012). Inilah 12 Bentuk Bungkus Daun Pisang Asli Indonesia. Diakses dari

<http://food.detik.com/read/2012/08/23/144315/1997176/297/inilah-12-bentuk-bungkus-daun-pisang-asli-indonesia--1-> tanggal 12 Juli 2014 jam 12.39 WIB.

Tokopasti. (2012). Pengetahuan Tentang Seni Melipat Daun. Diakses dari <http://tokopastri.com/blog/pengetahuan-tentang-seni-melipat-daun> tanggal 12 Juli 2014 jam 11.06 WIB.

ANALISIS HASIL ULANGAN

Mata Pelajaran : Alas Hidangan dari Lipatan Daun
 Standar Kompetensi : 3.6. Menjelaskan jenis, karakteristik bahan c
 Kelas/ Semester : X JASA BOGA 2 / GANJIL
 Tahun Pelajaran : 2015 / 2016
 Ulangan Harian Ke- :
 Tanggal :
 Jumlah Soal : 6 Soal Essay
 Jumlah Peserta : 32 siswa
 KKM : 75 / B

No.	Nomor soal	1	2	3	4	5	6	Jumlah Skor	% Keter- capaian	Ketuntasan	
	Skor ideal	5	15	10	20	20	30			Ya	Tidak
	Nama Siswa										
1	Afiatunikhmah Agil Fisyah	5	10	10	20	20	30	95	95.00	V	-
2	Anggita Putri	3	15	10	20	20	30	98	98.00	V	-
3	Arista Putri Meisani	3	10	5	10	20	30	78	78.00	V	-
4	Desi Arifiana Purnami	3	15	5	20	20	30	93	93.00	V	-
5	Dhita Dwi Setyaningrum	5	10	10	20	20	20	85	85.00	V	-
6	Elis Rianti	3	15	10	20	20	30	98	98.00	V	-
7	Endang Sulasmi	5	10	10	20	20	30	95	95.00	V	-
8	Erika Ayu Listyowati	5	15	10	20	20	30	100	100.00	V	-
9	Erma Setiawati	5	10	5	20	20	30	90	90.00	V	-
10	Fara Sabdira Syuban	5	15	10	20	20	30	100	100.00	V	-
11	Finta Oktafia	3	15	10	10	20	20	78	78.00	V	-
12	Iga Esti Kusumaningrum	5	15	10	20	20	30	100	100.00	V	-
13	Ima Suwarningsih	3	10	10	20	20	30	93	93.00	V	-
14	Intan Calista Nugraha	5	10	10	10	20	30	85	85.00	V	-
15	Ivana Hera Anggraeni	5	15	10	20	20	30	100	100.00	V	-
16	Khusnul Maulani	5	0	10	20	20	30	85	85.00	V	-
17	Krismiawati Dewi	5	0	10	20	20	30	85	85.00	V	-
18	Lely Nuraini	3	10	10	20	20	20	83	83.00	V	-
19	Marenthin Husna Isnaini	3	10	5	20	20	30	88	88.00	V	-
20	Nadea Meidi Afifah	5	15	5	20	20	30	95	95.00	V	-
21	Nihayatus Sofwah	5	10	10	20	20	30	95	95.00	V	-
22	Pidian Winda Sari	5	15	10	10	10	30	80	80.00	V	-
23	Purwanti	5	10	10	20	20	30	95	95.00	V	-
24	Purwati Widiyaningsih	3	10	10	20	20	30	93	93.00	V	-
25	Putri Nani Taria	5	10	10	20	20	30	95	95.00	V	-
26	Qoriatus Silmi Kafah	3	15	5	20	20	30	93	93.00	V	-
27	Rily Windha Hartani	5	10	5	20	20	20	80	80.00	V	-
28	Sifa Intan Pratiwi	3	10	10	20	20	20	83	83.00	V	-
29	Siti Handriyani	5	10	5	20	20	30	90	90.00	V	-
30	Ulfa Septi Listyana	5	15	5	20	20	30	95	95.00	V	-
31	Waryanti Sekar Pamungkas	3	15	10	20	20	30	98	98.00	V	-
32	Yusfany Alliza Hastuti	5	15	10	10	10	30	80	80.00	V	-
33	JUMLAH SKOR	136	370	275	590	620	910				
34	JUMLAH SKOR MAKSIMAL (IDEAL)	180	540	360	720	720	1080				
35	% KETERCAPAIAN	76%	69%	76%	82%	86%	84%				

dan alat

MODUL BOGA DASAR

“SAMBAL”

SMK Negeri 3 Purworejo

KELAS X BOGA

Oleh:

Tyas Irmadani, A.Md.T



SMK NEGERI 3 PURWOREJO

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat, taufik dan hidayahnya alhamdulillah penulis telah dapat menyelesaikan modul Boga Dasar ini.

Dalam rangka peningkatan kualitas siswa khususnya siswa SMK Negeri 3 Purworejo, pihak sekolah telah menempuh berbagai macam usaha, di antaranya adalah pengadaan buku pelajaran yang sesuai dengan kurikulum yang berlaku. Namun, berdasarkan kenyataan, pengadaan buku sebagai buku sebagai sumber acuan pengajaran masih memerlukan beberapa kelengkapan dan penyempurnaan agar mencapai sasaran yang diharapkan.

Atas dasar hal tersebut, penulis menyajikan modul Pelajaran Boga Dasar berdasarkan silabus dan kisi-kisi ujian nasional Produktif Jasa Boga SMK berbasis kompetensi. Isi modul ini penulis sajikan secara singkat tidak banyak uraian sehingga lebih praktis dan dilengkapi dengan soal-soal latihan dengan harapan siswa dapat menguasai Boga Dasar secara baik dan benar, serta dapat meningkatkan pemahaman pelajaran Boga Dasar. Penulis berharap pula modul ini dapat berguna bagi guru serta pada peminat Boga.


Pihak menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyajian modul ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran dari para pemakai dan pembaca modul ini sangat penulis harapkan demi sempurnanya penyusunan dan penyajian di masa mendatang.

Purworejo, September 2015

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Kata Pengantar	ii
Daftar Isi	iii
BAB 1	1
A Tujuan Pembelajaran	1
B Materi	1
C Sumber	9


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sumber: Permendikbud No. 81A Tahun 2013

Tentang Implementasi Kurikulum

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	
Sekolah :	SMK Negeri 3 Purworejo
Mata Pelajaran :	Boga Dasar
Kelas/Semester :	X / Ganjil
Materi Pokok :	Sambal
Alokasi waktu :	7 Jam
<p>A. Kompetensi Inti (KI)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia. 3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah. 4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung. <p>B. Kompetensi Dasar dan Indikator</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Mensyukuri karunia TYME melalui pengembangan berbagai ketrampilan dasar mengolah makanan dan kue sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 	

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	2dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.5. Menjelaskan sambal
 - 3.5.1. Mendeskripsikan sambal
 - 3.5.2. Mengklasifikasikan sambal
 - 3.5.3. Mengetahui teknik pembuatan sambal
- 4.5. Membuat sambal
 - 4.5.1. Mengetahui bahan pembuatan sambal
 - 4.5.2. Mengetahui alat-alat pembuatan sambal
 - 4.5.3. Melakukan persiapan pembuatan sambal
 - 4.5.4. Kiat-kiat pembuatan sambal

C. Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari materi, siswa diharapkan akan dapat :

1. Mendiskripsikan sambal
2. Mengklasifikasikan sambal
3. Mengetahui teknik pembuatan sambal
4. Mengetahui bahan pembuatan sambal
5. Mengetahui alat-alat pembuatan sambal
6. Melakukan persiapan pembuatan sambal
7. Kiat-kiat pembuatan sambal

D. Materi Pembelajaran

Pertemuan 1 (*teori*)

1. Pengertian sambal
2. Klasifikasi sambal
3. Teknik pembuatan sambal
4. Bahan pembuatan sambal
5. Alat pembuatan sambal

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	3dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

6. Persiapan pembuatan sambal

7. Kiat-kiat pembuatan sambal

Pertemuan 2 (Praktek)

Peserta didik yang berjumlah 32 orang dibagi menjadi 8 kelompok, masing-masing kelompok berjumlah 4 orang dan setiap kelompok mempunyai tugas sbb :

Kelompok 1 dan 2 : sambal mangga + ikan kembung bumbu kuning

Kelompok 3 dan 4 : ikan nila sambal balado

Kelompok 5 dan 6 : sambal bajak + empal daging

Kelompok 7 dan 8 : sambal dabu-dabu + ikan tongkol bumbu merah

Pertemuan 3 (Praktek)

Peserta didik yang berjumlah 32 orang dibagi menjadi 8 kelompok, masing-masing kelompok berjumlah 4 orang dan setiap kelompok mempunyai tugas sbb :

Kelompok 1 dan 2 : sambal terasi + rawon bumbu coklat

Kelompok 3 dan 4 : sambal tomat + opor ayam bumbu putih

Kelompok 5 dan 6 : sambal tumpang + opo telur puyuh bumbu putih

Kelompok 7 dan 8 : sambal balacan + semur daging bumbu coklat

E. Metode Pembelajaran

1. Menggali informasi
2. Pengamatan / praktik
3. Diskusi kelompok
4. Presentasi

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

Media : Power point

Bahan sesungguhnya : cabai (Cabai Merah Keriting, cabai merah besar, cabai rawit, cabai hijau), asam (tomat merah, tomat hijau, cuku, belimbing wuluh, asam jawa, jeruk nipis, jeruk limau, jeruk purut), bahan dasar (terasi, tempe, oncom, kacang tanah, tauco, kelapa)

Alat / bahan : Modul Sambal

Lembar kerja diskusi

Alat sesungguhnya : wajan, sutil penggorengan, pisau, talenan, Cobek dan ulekan

Sumber belajar : Dessi Putriani.(2010). *Resep sambal dan Rujak*, Yogyakarta, Immortal Publisher.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	4dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan 1 (Teori) :

1. Kegiatan Pendahuluan (30 menit)

- ✚ Guru mendata kehadiran siswa dan selalu mengingatkan betapa pentingnya disiplin dalam segala hal, karena disiplin adalah kunci kesuksesan
- ✚ Guru menyajikan video / gambar –gambar tentang sambal
- ✚ Peserta didik melihat video / gambar – gambar tentang sambal
- ✚ Peserta didik menyimak dan mendengarkan tentang tujuan pembelajaran pada materi sambal

2. Kegiatan Inti (170 menit)

✚ Mengamati (15 menit)

- ❖ Peserta didik mengamati berbagai macam sambal , membaca materi tentang sambal terkait tentang, pengertian sambal, klasifikasi sambal dan teknik pembuatan sambal
- ❖ Peserta didik diminta untuk menulis tentang hal-hal yang belum jelas dan belum dimengerti

✚ Menanya (15 menit)

- ❖ Peserta didik dengan bimbingan guru diminta untuk membuat pertanyaan dari hasil membaca materi terkait tentang pengertian sambal, klasifikasi sambal dan teknik pembuatan sambal
- ❖ Setiap pertanyaan dari masing-masing peserta didik ditulis pada kertas yang selanjutnya didiskusikan pada masing-masing kelompok

✚ Mengumpulkan data (30 menit)

- ❖ Peserta didik yang berjumlah 32 orang dibagi menjadi 8 kelompok, masing-masing kelompok berjumlah 4 orang dan setiap kelompok mempunyai tugas sbb

- Kelompok 1 : Pengertian sambal
- Kelompok 2 : Klasifikasi sambal
- Kelompok 3 : Teknik pembuatan sambal
- Kelompok 4 : Bahan-bahan pembuatan sambal
- Kelompok 5 : Alat-alat pembuatan sambal
- Kelompok 6 : Persiapan pembuatan sambal
- Kelompok 7 : Kiat-kiat pembuatan sambal
- Kelompok 8 : Kriteria sambal yang benar

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	5dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

✚ **Mengasosiasi : (90 menit)**

- ❖ Tiap – tiap kelompok menyimpulkan hasil kerja kelompoknya
- ❖ Guru menyimpulkan hasil kerja dari tiap-tiap kelompok dan menjelaskan materi untuk lebih jelasnya.

✚ **Mengkomunikasi : (20 menit)**

- ❖ Guru menjelaskan aturan yang digunakan pada saat presentasi dilakukan dan mengingatkan betapa pentingnya toleransi, peduli dan santun pada saat bertanya dan menjawab pertanyaan selama presentasi
- ❖ Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil kerja kelompoknya dimulai dari kelompok yang ditunjuk, kelompok yang lain bertanya / menyanggah dengan menggunakan kata-kata yang baik dan sopan
- ❖ Guru memberi umpan balik dan penguatan materi
- ❖ Selanjutnya masing-masing kelompok saling memberi hasil kerja kelompoknya, sehingga dalam setiap kelompok menjadi lengkap tentang materi sambal
- ❖ Hasil kerja masing-masing kelompok selanjutnya dikumpulkan sebagai nilai kelompok

3. Kegiatan Penutup (25 menit)

- ❖ Guru menanyakan kepada peserta didik tentang metode pembelajaran yang digunakan, apakah ada masukan perbaikan untuk kegiatan pembelajaran selanjutnya
- ❖ Guru menjelaskan kepada peserta didik untuk materi pembelajaran selanjutnya
- ❖ Peserta didik mendengarkan penjelasan guru untuk materi selanjutnya
- ❖ Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan berdoa yang dipimpin oleh ketua kelas

Pertemuan 2(Praktik) :

1. Kegiatan Pendahuluan (30 menit)

- ✚ Guru mendata kehadiran siswa dan selalu mengingatkan betapa pentingnya disiplin dalam segala hal, karena disiplin adalah kunci kesuksesan
- ✚ Guru menyajikan video / gambar –gambar tentang sambal
- ✚ Peserta didik melihat video / gambar – gambar tentang sambal

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	6dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

- ✚ Peserta didik menyimak dan mendengarkan tentang tujuan pembelajaran pada materi sambal

2. Kegiatan Inti (170 menit)

✚ Mengamati (15 menit)

- ❖ Peserta didik mengamati berbagai macam sambal, membaca materi tentang sambal terkait tentang bahan pembuatan sambal, alat pembuatan sambal, persiapan pembuatan sambal, dan kiat-kiat pembuatan sambal
- ❖ Peserta didik diminta untuk menulis tentang hal-hal yang belum jelas dan belum dimengerti

✚ Menanya (15 menit)

- ❖ Peserta didik dengan bimbingan guru diminta untuk membuat pertanyaan dari hasil membaca materi terkait tentang sambal, diantaranya yaitu proses pembuatan sambal asam, poses pembuatan sambal bajak, proses pembuatan sambal balado, proses pembuatan sambal balacan, proses pembuatan sambal tomat, proses pembuatan sambal terasi dan proses pembuatan sambal udang, proses pembuatan sambal kemiri
- ❖ Setiap pertanyaan dari masing-masing peserta didik ditulis pada kertas yang selanjutnya didiskusikan pada masing-masing kelompok

✚ Mengumpulkan data (30 menit)

- ❖ Peserta didik yang berjumlah 32 orang dibagi menjadi 8 kelompok, masing-masing kelompok berjumlah 4 orang dan setiap kelompok mempunyai tugas sbb
 - Kelompok 1 dan 2 : sambal mangga + ikan kembung bumbu kuning
 - Kelompok 3 dan 4 : ikan nila sambal balado
 - Kelompok 5 dan 6 : sambal bajak + empal daging
 - Kelompok 7 dan 8 : sambal dabu-dabu + ikan tongkol bumbu merah

✚ Mengasosiasi : (90 menit)

- ❖ Tiap – tiap kelompok menyimpulkan hasil kerja kelompoknya
- ❖ Guru menyimpulkan hasil kerja dari tiap-tiap kelompok dan menjelaskan materi untuk lebih jelasnya.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	7dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

✚ **Mengkomunikasi : (20 menit)**

- ❖ Guru menjelaskan aturan yang digunakan pada saat presentasi dilakukan dan mengingatkan betapa pentingnya toleransi, peduli dan santun pada saat bertanya dan menjawab pertanyaan selama presentasi
- ❖ Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil kerja kelompoknya dimulai dari kelompok yang ditunjuk, kelompok yang lain bertanya / menyanggah dengan menggunakan kata-kata yang baik dan sopan
- ❖ Guru memberi umpan balik dan penguatan materi
- ❖ Selanjutnya masing-masing kelompok saling memberi hasil kerja kelompoknya, sehingga dalam setiap kelompok menjadi lengkap tentang sambal
- ❖ Hasil kerja masing-masing kelompok selanjutnya dikumpulkan sebagai nilai kelompok

3. Kegiatan Penutup (25 menit)

- ❖ Guru menanyakan kepada peserta didik tentang metode pembelajaran yang digunakan, apakah ada masukan perbaikan untuk kegiatan pembelajaran selanjutnya
- ❖ Guru menjelaskan kepada peserta didik untuk materi pembelajaran selanjutnya
- ❖ Peserta didik mendengarkan penjelasan guru untuk materi selanjutnya
- ❖ Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan berdoa yang dipimpin oleh ketua kelas.

Pertemuan 3 (Praktik) :

1. Kegiatan Pendahuluan (30 menit)

- ✚ Guru mendata kehadiran siswa dan selalu mengingatkan betapa pentingnya disiplin dalam segala hal, karena disiplin adalah kunci kesuksesan
- ✚ Guru menyajikan video / gambar –gambar tentang sambal
- ✚ Peserta didik melihat video / gambar – gambar tentang sambal
- ✚ Peserta didik menyimak dan mendengarkan tentang tujuan pembelajaran pada materi sambal

2. Kegiatan Inti (170 menit)

✚ **Mengamati (15 menit)**

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	8dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Peserta didik mengamati berbagai macam sambal , membaca materi tentang sambal terkait tentang bahan pembuatan sambal, alat pembuatan sambal, persiapan pembuatan sambal, dan kiat-kiat pembuatan sambal ❖ Peserta didik diminta untuk menulis tentang hal-hal yang belum jelas dan belum dimengerti. <p>✚ Menanya (15 menit)</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Peserta didik dengan bimbingan guru diminta untuk membuat pertanyaan dari hasil membaca materi terkait tentang sambal, diantaranya yaitu proses pembuatan sambal asam, poses pembuatan sambal bajak, proses pembuatan sambal balado, proses pembuatan sambal balacan, proses pembuatan sambal tomat, proses pembuatan sambal terasi dan proses pembuatan sambal udang, proses pembuatan sambal kemiri ❖ Setiap pertanyaan dari masing-masing peserta didik ditulis pada kertas yang selanjutnya didiskusikan pada masing-masing kelompok <p>✚ Mengumpulkan data (30 menit)</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Peserta didik yang berjumlah 32 orang dibagi menjadi 8 kelompok, masing-masing kelompok berjumlah 4 orang dan setiap kelompok mempunyai tugas sbb <ul style="list-style-type: none"> Kelompok 1 dan 2 : sambal terasi + rawon bumbu coklat Kelompok 3 dan 4 : sambal tomat + opor ayam bumbu putih Kelompok 5 dan 6 : sambal tumpang + opor telur bumbu putih Kelompok 7 dan 8 : sambal balacan + semur daging bumbu coklat <p>✚ Mengasosiasi : (90 menit)</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Tiap – tiap kelompok menyimpulkan hasil kerja kelompoknya ❖ Guru menyimpulkan hasil kerja dari tiap-tiap kelompok dan menjelaskan materi untuk lebih jelasnya. <p>✚ Mengkomunikasi : (20 menit)</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Guru menjelaskan aturan yang digunakan pada saat presentasi dilakukan dan mengingatkan betapa pentingnya toleransi, peduli dan santun pada saat bertanya dan menjawab pertanyaan selama presentasi ❖ Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil kerja kelompoknya dimulai dari kelompok yang ditunjuk, kelompok yang lain bertanya / menyanggah dengan menggunakan kata-kata yang baik dan sopan ❖ Guru memberi umpan balik dan penguatan materi
--	--

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	9dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

- ❖ Selanjutnya masing-masing kelompok saling memberi hasil kerja kelompoknya, sehingga dalam setiap kelompok menjadi lengkap tentang sambal
- ❖ Hasil kerja masing-masing kelompok selanjutnya dikumpulkan sebagai nilai kelompok

3. Kegiatan Penutup (25 menit)

- ❖ Guru menanyakan kepada peserta didik tentang metode pembelajaran yang digunakan, apakah ada masukan perbaikan untuk kegiatan pembelajaran selanjutnya
- ❖ Guru menjelaskan kepada peserta didik untuk materi pembelajaran selanjutnya
- ❖ Peserta didik mendengarkan penjelasan guru untuk materi selanjutnya
- ❖ Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan berdoa yang dipimpin oleh ketua kelas

H. Penilaian

Lampiran :

1. Teknik dan Instrumen Penilaian Pengetahuan

Kompetensi / Materi	Teknik	Bentuk Instrument
Garnish	Tes Tertulis	1. Jelaskan pengertian sambal ! 2. Sebutkan klasifikasi sambal ? 3. Jelaskan 4 resep teknik pembuatan sambal ! 4. Sebutkan bahan sambal ? 5. Sebutkan peralatan untuk membuat sambal ? 6. Sebutkan kiat-kiat dalam pembuatan sambal ?

Kunci jawaban :

1. Saus degan bahan utama yang disiapkan dari cabai yang dilumatkan sehingga keluar kandungan sari cabai yang berasa pedas dan ditambah bahan-bahan lain seperti garam dan terasi. Sambal merupakan salah satu unsur khas hidangan Indonesia, Melayu ditemukan pula dalam kuliner Asia Selatan dan Asia Timur. Ada bermacam-macam variasi sambal yang berasal dari berbagai daerah.

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	10 dari 2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

2. Sambal dapat diklasifikasikan menjadi dua yaitu sambal mentah dan matang. Sambal mentah contohnya sambal bawang, sambal terasi, dan sambal colo-colo, sedangkan sambal matang contohnya sambal tomat, sambal teri dan sambal kacang.
3. Ada di buku resep
4. Bahan sambal : cabai (cabai merah keriting, cabai merah besar, cabai rawit, cabai hijau), asam (tomat merah, tomat hijau, cuka, belimbing wuluh, asam jawa, jeruk nipis, jeruk purut, jeruk limau)
5. Alat-alat yang biasa digunakan untuk membuat sambal mentah maupun matang yaitu: wajan, sutil penggorengan, pisau, talenan
6. Kiat-kiat dalam pembuatan sambal, kunci membuat sambal yang enak adalah pemilihan bahan yang bagus dan takaran yang tepat, sebaiknya hindari membuat sambal dengan menggunakan blender karena hal itu akan membuat sambal beraroma langu, gunakan cobek atau lumpang batu, dan jangan giling terlalu halus, untuk mempermudah menghaluskan cabai merah, terlebih dahulu bisa di rebus. Namun kelemahannya yaitu rasa cabai menjadi kurang pedas.


Pedoman / petunjuk penilaian

Nomor Soal	Score	Total
1.	10	
2.	10	
3.	30	100
4.	15	
5.	15	
6.	20	

2. Penilaian Sikap

Penilaian Sikap kelas X jasa boga 2

No	Nama siswa	Kriteria Sikap						Profil Sikap Secara Umum
		Tanggung Jawab	Kerjasama	Keberanian	Bertanya	Menghargai Pandangan	Disiplin	
1	Afiatunikhmah Agil Fisyah							
2	Anggita Putri							
3	Arista Putri Meisani							

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

4	Desi Arifiana Purnami						
5	Dhita Dwi Setyaningrum						
6	Elis Rianti						
7	Endang Sulasmi						
8	Erika Ayu Listyowati						
9	Erma Setiawati						
10	Fara Sabdira Syuban						
11	Finta Oktafia						
12	Iga Esti Kusumaningrum						
13	Ima Suwarningsih						
14	Intan Calista Nugraha						
15	Ivana Hera Anggraeni						
16	Khusnul Maulani						
17	Krismiawati Dewi						
18	Lely Nuraini						
19	Marenthin Husna Isnaini						
20	Nadea Meidi Afifah						
21	Nihayatus Sofwah						
22	Pidian Winda Sari						
23	Purwanti						
24	Purwati Widiyaningsih						
25	Putri Nani Taria						
26	Qoriatus Silmi Kafah						
27	Rily Windha Hartani						
28	Sifa Intan Pratiwi						
29	Siti Handriyani						
30	Ulfa Septi Listyana						
31	Waryanti Sekar Pamungkas						
32	Yusfany Alliza Hastuti						

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	13dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

Kelompok 4								
<p style="text-align: right;">Purworejo, September 2015</p> <p>Mengetahui, Guru Mata Pelajaran</p> <p style="text-align: right;">Mahasiswa PPL</p> <p>Siti Anisah, S.Pd NIP. 196803232003122001</p> <p style="text-align: right;">Tyas Irmadani, A.Md.T NIM. 14511247015</p>								

HAND OUT

SAMBAL



SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 PURWOREJO

KELOMPOK PARIWISATA

Jl. Kartini No.5 Purworejo Telp (0275) 321268 Fax. (0275) 324350

E-mail : smkn3purworejo@gmail.com

MATERI

1

PENGERTIAN SAMBAL

Saus dengan bahan utama yang disiapkan dari cabai yang dilumatkan sehingga keluar kandungan sari cabai yang berasa pedas dan ditambah bahan-bahan lain seperti garam dan terasi. Sambal merupakan salah satu unsur khas hidangan Indonesia, Melayu ditemukan pula dalam kuliner Asia Selatan dan Asia Timur. Ada bermacam-macam variasi sambal yang berasal dari berbagai daerah.

2

KLASIFIKASI SAMBAL

Sambal dapat diklasifikasikan menjadi dua yaitu sambal mentah dan matang. Sambal mentah contohnya sambal bawang, sambal terasi, dan sambal colo-colo, sedangkan sambal matang contohnya sambal tomat, sambal teri dan sambal kacang.

3

*TEKNIK PEMBUATAN SAMBAL**1) Sambal Mentah*

Sesuai namanya sambal mentah adalah sambal yang menggunakan bahan serba mentah tanpa ada proses pengolahan seperti digoreng atau direbus. Jadi bahan-bahan yang digunakan untuk dijadikan sambal benar-benar masih alami. Salah satu keuntungannya sambal mentah adalah rasa sambal yang benar-benar orisinal. Ada berbagai contoh sambal mentah diantaranya sambal bawang, sambal terasi, sambal colo-colo dan sambal jeruk mentah. Berikut resep dari masing-masing sambal:

a. Sambal Bawang**Bahan-bahan:**

- Cabe rawit berwarna merah sebanyak 10 biji.
- Bawang putih sebanyak 2 siung.



- Bawang merah sebanyak 3 siung.
- Garam dan juga penyedap rasa secukupnya.
- Gula pasir sebanyak 1 sendok makan atau sesuai selera Anda.
- Minyak sayur sebanyak 2 sendok makan.

Langkah membuat:

- Siapkan ulekan dan mulailah haluskan bahan-bahan seperti cabe rawit dan juga bawang putih dan merah. Pastikan sebelum diulek Anda telah mencucinya di air yang mengalir. Tambahkan garam, gula dan penyedap ke dalamnya.
- Setelah halus, masukkanlah gula pasir secukupnya dan kembali ulek hingga merata.
- Terakhir, siramkan minyak sayur dalam keadaan panas ke dalam ulekan. Dan campur semua bahan agar merata sempurna.
- Sambal bawang siap disajikan.

b. Sambal Terasi

Bahan-bahan :

- 15 buah cabe rawit merah
- 9 buah cabe merah ukuran besar
- 5 siung Bawang merah
- 2 siung Bawang putih
- 2 sendok teh Terasi matang
- 1 sendok makan Gula Merah
- ½ sendok teh Garam
- Minyak goreng secukupnya, untuk menumis

Langkah membuat :

- Bersihkan cabe merah dan cabe rawit, goreng hingga layu. Angkat
- Kupas bawang merah dan bawang putih kemudian digoreng juga hingga agak kering. Angkat
- Selanjutnya cabe merah, cabe rawit, Bawang merah, bawang putih, garam dan gula merah di ulek (dapat juga diblender agar lebih cepat)
- Tambahkan terasi kemudian ulek lagi sampai rata
- Siap disajikan

c. Sambal Colo-colo

Bahan-bahan :



- 10 buah cabai rawit merah, diiris kasar
- 6 siung bawang merah, diiris kasar
- 1 sendok makan air jeruk nipis
- 3 buah tomat hijau, dipotong kotak-kotak
- 1/4 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh gula pasir
- 1/4 sendok teh penyedap rasa
- 50 ml air

Langkah membuat :

- Campur cabai rawit merah, bawang merah, tomat hijau, garam, gula pasir, dan penyedap rasa. Aduk rata.
- Tambahkan air jeruk nipis dan air. Campur rata.

d. Sambal Jeruk Mentah

Bahan-bahan:

- 6 buah cabai rawit, iris halus
- 3 buah jeruk nipis yang berwarna hijau, iris kecil-kecil bentuk dadu
- 3 buah belimbing sayur mentah, iris tipis
- 3 tangkai daun kemangi, ambil daunnya
- 1 buah tomat mengkal yang berwarna hijau kemerahan, potong dadu
- 1 sdt garam

Langkah membuat:

- Campur semua bahan, aduk hingga rata, diamkan \pm 1/2 jam sampai bumbu meresap
- hidangkan

2) Sambal Matang

Sambal matang adalah sambal yang menggunakan bahan serba digoreng atau direbus. Ada berbagai contoh sambal mentah diantaranya sambal tomat, sambal teri dan sambal kacang. Berikut resep dari masing-masing sambal:

a. Sambal Tomat

Bahan-bahan :

- 2 buah tomat ukuran sedang, potong-potong
- 5 buah cabe merah besar, potong kasar
- 3 buah cabe rawit merah
- 4 butir bawang merah



- 2 siung bawang putih
- 1 sendok teh terasi bakar (bila suka)
- minyak untuk menumis/menggoreng
- Garam dan gula secukupnya

Langkah membuat :

- Tumis bawang merah, bawang putih dan terasi sampai harum
- Masukkan tomat, tumis hingga air tomatnya habis dan semua bahan layu. Angkat
- Selanjutnya haluskan semua bahan, bisa juga menggunakan blender (lebih enak jangan terlalu halus)
- Matikan dan siap dijadikan teman nasi

b. Sambal Teri

Bahan-bahan :

- Ikan Teri 250 gram
- Petai 1 batang
- Bawang Putih 2 siung
- Bawang Merah 2 siung
- Cabai (Cabe) Merah 7 buah
- Tomat 1 buah
- Terasi secukupnya
- Garam secukupnya
- Gula Pasir secukupnya
- Penyedap Rasa (MSG) secukupnya
- Minyak Goreng secukupnya

Langkah membuat :

- Goreng ikan teri, dan sisihkan haluskan bawang putih, bawang merah dan cabe merah, tomat iris kecil2
- goreng bumbu halus, irisan tomat dan terasi sampai wangi.
- masukkan pete dan ikan teri yg sudah di goreng tadi, beri penyedap, garam dan gula, masak sebentar saja lalu angkat.

c. Sambal Kacang

Bahan-bahan :

- 3 butir kemiri
- 50 g kacang tanah
- 4 buah cabai merah

- 6 buah cabai rawit
- ½ sdt garam
- ½ sdt cuka
- 1 sdt gula pasir
- 50 ml air
- Minyak goreng secukupnya

Langkah membuat :

- Panaskan minyak, goreng kemiri dan kacang tanah secara bergantian. Angkat dan sisihkan. Campur keduanya, haluskan.
- Haluskan cabai merah dan cabai rawit, campur dengan kemiri dan kacang tanah halus. Tambahkan garam, cuka, gula, dan air, aduk rata dan masak hingga bumbu menyatu. Siap dihidangkan.

d. Sambal Lado Ijo

Bahan:

- 100 gr cabai hijau keriting, rebus
- 3 tomat hijau, potong jadi 2 bagian dan rebus
- 4 butir bawang merah, kupas dan rebus
- 2 siung bawang putih kupas dan rebus
- Garam dan gula secukupnya

Langkah membuat:

- Rebus cabai hijau, tomat hijau, bawang merah dan bawang putih sampai layu, pastikan warna cabai hijau sudah berubah, angkat dan tiriskan
- Ulek seluruh bahan tersebut bersama dengan garam dan gula secukupnya sampai halus
- Panaskan minyak, lalu tumis sambal tersebut sampai harum



BAHAN SAMBAL

1) Cabai

Cabai adalah bahan utama pembuatan sambal yang berfungsi memberi rasa pedas. Terdapat bermacam-macam jenis cabai yang sering digunakan pada pembuatan sambal di Indonesia, yaitu:

a. Cabai Merah Keriting



Jenis cabai ini memiliki rasa yang pedas, namun agak sedikit beraroma langu. Untuk menghilangkan aroma langu, kombinasikan cabai ini dengan cabai rawit yang rasanya pedas dan aromanya tajam.

b. Cabai Merah Besar

Rasa cabai ini sama sekali tidak pedas, dan cenderung berair. Cabai ini sering ditambahkan ke dalam sambal untuk memberikan warna merah yang bagus pada sambal. sebaiknya jangan menggunakan cabai giling siap beli jika anda tidak menemukan cabai ini, karena biasanya cabai giling memiliki rasa yang sedikit asam karena terbuat dari cabai merah yang sudah tidak segar.

c. Cabai Rawit

Cabai ini memiliki rasa yang amat pedas, lebih pedas daripada cabai keriting. Jenis cabai ini sangat cocok apabila ditambahkan dengan sambal mentah.

d. Cabai Hijau

Jenis cabai ini tidak sepedas cabai merah. dalam penggunaannya biasa dikombinasikan dengan tomat hijau, di mana cabai ini akan memberikan rasa dan aroma yang khas pada sambal. untuk mengurangi aroma langu yang muncul, sebaiknya kukus terlebih dahulu cabai hijau sebelum digunakan.

2) *Asam*

Asam yang dimaksud adalah bumbu-bumbu yang dapat memberikan rasa asam pada sambal. Tujuannya untuk memberi rasa dan aroma segar pada sambal. Berikut ini adalah bumbu-bumbu yang dapat memberikan rasa asam pada sambal:

a. Tomat merah

Tomat merah sering ditambahkan dalam sambal karena rasanya yang asam dan manis, yang akan semakin memperkaya rasa sambal.

b. Tomat hijau

Dalam pembuatan sambal, tomat hijau sering dikombinasikan dengan cabai hijau. Rasanya asam dan akan memberikan rasa segar pada sambal yang dibuat. Untuk mengurangi rasa asam, sebaiknya kukus tomat hijau terlebih dahulu sebelum digunakan.

c. Cuka

d. Belimbing wuluh

- e. Asam jawa
- f. Jeruk nipis/ jeruk purut/ jeruk limau

3) *Bahan Dasar*

Bahan dasar yang dimaksud adalah bahan-bahan dasar yang menjadikan sambal berbeda antara satu dan yang lainnya. Bahan dasar juga dapat dijadikan sebagai nama sambal tersebut. Contohnya adalah Sambal Terasi, Sambal Tempe, Sambal Kacang, dll.

a. Terasi

Terasi sering ditambahkan ke dalam sambal untuk memberikan rasa gurih dan menambah kelezatan sambal yang dibuat. Terasi terbuat dari udang kecil atau bisa juga ikan. Jika ingin menggunakan terasi, sebaiknya bakar atau goreng terlebih dahulu.

b. Tempe

Tempe digunakan sebagai bahan dasar Sambal Tempe yang seringkali ditambah dengan bumbu lain seperti kemangi atau kencur sebagai penambah aroma. Tempe yang digunakan sebagai sambal bisa berupa tempe segar atau pun tempe semangit.

c. Oncom



Oncom adalah produk fermentasi yang dilakukan oleh beberapa jenis kapang, mirip dengan pengolahan terhadap tempe. Jika tempe diambil sebelum tertutup kapang, maka oncom diolah setelah semua ketapang tumbuh pada kedelai. Oncom digunakan sebagai bahan dasar Sambal Oncom dari Jawa Barat.

d. Kacang tanah

Sambal kacang biasanya digunakan sebagai bumbu sate sehingga disebut juga sambal sate. Perlu diperhatikan dalam menggoreng kacang tanah jangan sampai gosong karena akan menyebabkan rasa sambal menjadi pahit.

e. Tauco

Tauco merupakan makanan tradisional Indonesia yang memiliki cita rasa khas dan umumnya digunakan sebagai bumbu penyedap seperti pada sambal tauco. Sambal tauco adalah pendamping Coto Makassar.

f. Kelapa



Kelapa digunakan sebagai bahan baku Sambal Kelapa. Sambal kelapa adalah sambal atau bumbu pedas yang terbuat dari parutan kelapa. Pembuatan sambal ini sederhana hanya berupa campuran cabai, bawang putih, terasi dan kencur {semua dikukus} kemudian dihaluskan, setelah itu dicampur dengan kelapa parut.

5

ALAT-ALAT UNTUK MEMBUAT SAMBAL

Alat-alat yang biasa digunakan untuk membuat sambal mentah maupun matang yaitu:

- + Wajan
- + Sutil penggorengan
- + Pisau
- + Talenan
- + Cobek dan ulekan

6

KIAT-KIAT DALAM MEMBUAT SAMBAL

- + Kunci membuat sambal yang enak adalah pemilihan bahan yang bagus dan takaran yang tepat.
- + Sebaiknya hindari membuat sambal dengan menggunakan blender karena hal itu akan membuat sambal beraroma langu.
- + Gunakan cobek atau lumpang batu, dan jangan giling terlalu halus
- + Untuk mempermudah menghaluskan cabai merah, terlebih dahulu bisa di rebus. Namun kelemahannya yaitu rasa cabai menjadi kurang pedas.

SUMBER



Dessi Putriani. (2010). *Resep sambal dan Rujak*, Yogyakarta, Immortal Publisher

id.m.wikipedia.org/wiki/Sambal

Nama penulis : Cangli, Artikel : Bertopik makanan- Di akses pada tanggal : 10 April
2015

BAB I

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

- 1) Mendeskripsikan pengertian sambal
- 2) Menjelaskan klasifikasi sambal
- 3) Mengetahui teknik pembuatan sambal
- 4) Mengetahui bahan pembuatan sambal
- 5) Mengetahui alat-alat pembuatan sambal
- 6) Menjelaskan persiapan diri sebelum praktek pembuatan sambal
- 7) Menjelaskan kat-kiat pembuatan sambal

B. MATERI

Saus degan bahan utama yang disiapkan dari cabai yang dilumatkan sehingga keluar kandungan sari cabai yang berasa pedas dan ditambah bahan-bahan lain seperti garam dan terasi. Sambal merupakan salah satu unsur khas hidangan Indonesia, Melayu ditemukan pula dalam kuliner Asia Selatan dan Asia Timur. Ada bermacam-macam variasi sambal yang berasal dari berbagai daerah.

Sambal dapat diklasifikasikan menjadi dua yaitu sambal mentah dan matang. Sambal mentah contohnya sambal bawang, sambal terasi, dan sambal colo-colo, sedangkan sambal matang contohnya sambal tomat, sambal teri dan sambal kacang.

Teknik Pembuatan Sambal ada 2 yaitu Sambal Mentah dan Sambal Matang. Sesuai namanya sambal mentah adalah sambal yang menggunakan bahan serba mentah tanpa ada proses pengolahan seperti digoreng atau direbus. Jadi bahan-bahan yang digunakan untuk dijadikan sambal benar-benar masih alami. Salah satu keuntungannya sambal mentah adalah rasa sambal yang benar-benar orisinil. Ada berbagai contoh sambal mentah diantaranya sambal bawang, sambal terasi, sambal colo-colo dan sambal jeruk mentah. Berikut resep dari masing-masing sambal:

a. Sambal Bawang

Bahan-bahan:

- Cabe rawit berwarna merah sebanyak 10 biji.
- Bawang putih sebanyak 2 siung.
- Bawang merah sebanyak 3 siung.
- Garam dan juga penyedap rasa secukupnya.
- Gula pasir sebanyak 1 sendok makan atau sesuai selera Anda.
- Minyak sayur sebanyak 2 sendok makan.

Langkah membuat:

- Siapkan ulekan dan mulailah haluskan bahan-bahan seperti cabe rawit dan juga bawang putih dan merah. Pastikan sebelum diulek Anda telah mencucinya di air yang mengalir. Tambahkan garam, gula dan penyedap ke dalamnya.
- Setelah halus, masukkanlah gula pasir secukupnya dan kembali ulek hingga merata.
- Terakhir, siramkan minyak sayur dalam keadaan panas ke dalam ulekan. Dan campur semua bahan agar merata sempurna.
- Sambal bawang siap disajikan.

b. Sambal Terasi

Bahan-bahan :

- 15 buah cabe rawit merah
- 9 buah cabe merah ukuran besar
- 5 siung Bawang merah
- 2 siung Bawang putih

- 2 sendok teh Terasi matang
- 1 sendok makan Gula Merah
- ½ sendok teh Garam
- Minyak goreng secukupnya, untuk menumis

Langkah membuat :

- Bersihkan cabe merah dan cabe rawit, goreng hingga layu. Angkat
- Kupas bawang merah dan bawang putih kemudian digoreng juga hingga agak kering. Angkat
- Selanjutnya cabe merah, cabe rawit, Bawang merah, bawang putih, garam dan gula merah di ulek (dapat juga diblender agar lebih cepat)
- Tambahkan terasi kemudian ulek lagi sampai rata
- Siap disajikan

c. Sambal Colo-colo

Bahan-bahan :

- 10 buah cabai rawit merah, diiris kasar
- 6 siung bawang merah, diiris kasar
- 1 sendok makan air jeruk nipis
- 3 buah tomat hijau, dipotong kotak-kotak
- 1/4 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh gula pasir
- 1/4 sendok teh penyedap rasa
- 50 ml air

Langkah membuat :

- Campur cabai rawit merah, bawang merah, tomat hijau, garam, gula pasir, dan penyedap rasa. Aduk rata.
- Tambahkan air jeruk nipis dan air. Campur rata.

- Sambal Jeruk Mentah

Bahan-bahan:

- 6 buah cabai rawit, iris halus
- 3 buah jeruk nipis yang berwarna hijau, iris kecil-kecil bentuk dadu
- 3 buah belimbing sayur mentah, iris tipis
- 3 tangkai daun kemangi, ambil daunnya
- 1 buah tomat mengkal yang berwarna hijau kemerahan, potong dadu
- 1 sdt garam

Langkah membuat:

- Campur semua bahan, aduk hingga rata, diamkan $\pm \frac{1}{2}$ jam sampai bumbu meresap
- hidangkan

2) Sambal Matang

Sambal matang adalah sambal yang menggunakan bahan serba digoreng atau direbus. Ada berbagai contoh sambal mentah diantaranya sambal tomat, sambal teri dan sambal kacang. Berikut resep dari masing-masing sambal:

a. Sambal Tomat

Bahan-bahan :

- 2 buah tomat ukuran sedang, potong-potong
- 5 buah cabe merah besar, potong kasar
- 3 buah cabe rawit merah
- 4 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 sendok teh terasi bakar (bila suka)
- minyak untuk menumis/menggoreng

- Garam dan gula secukupnya

Langkah membuat :

- Tumis bawang merah, bawang putih dan terasi sampai harum
- Masukkan tomat, tumis hingga air tomatnya habis dan semua bahan layu. Angkat
- Selanjutnya haluskan semua bahan, bisa juga menggunakan blender (lebih enak jangan terlalu halus)
- Matikan dan siap dijadikan teman nasi

b. Sambal Teri

Bahan-bahan :

- Ikan Teri 250 gram
- Petai 1 batang
- Bawang Putih 2 siung
- Bawang Merah 2 siung
- Cabai (Cabe) Merah 7 buah
- Tomat 1 buah
- Terasi secukupnya
- Garam secukupnya
- Gula Pasir secukupnya
- Penyedap Rasa (MSG) secukupnya
- Minyak Goreng secukupnya

Langkah membuat :

- Goreng ikan teri, dan sisihkan haluskan bawang putih, bawang merah dan cabe merah, tomat iris kecil2
- Goreng bumbu halus, irisan tomat dan terasi sampai wangi.

- masukkan pete dan ikan teri yg sudah di goreng tadi, beri penyedap, garam dan gula, masak sebentar saja lalu angkat.

c. Sambal Kacang

Bahan-bahan :

- 3 butir kemiri
- 50 g kacang tanah
- 4 buah cabai merah
- 6 buah cabai rawit
- ½ sdt garam
- ½ sdt cuka
- 1 sdt gula pasir
- 50 ml air
- Minyak goreng secukupnya

Langkah membuat :

- Panaskan minyak, goreng kemiri dan kacang tanah secara bergantian. Angkat dan sisihkan. Campur keduanya, haluskan.
- Haluskan cabai merah dan cabai rawit, campur dengan kemiri dan kacang tanah halus. Tambahkan garam, cuka, gula, dan air, aduk rata dan masak hingga bumbu menyatu. Siap dihidangkan.
- Sambal Lado Ijo

Bahan:

- 100 gr cabai hijau keriting, rebus
- 3 tomat hijau, potong jadi 2 bagian dan rebus
- 4 butir bawang merah, kupas dan rebus
- 2 siung bawang putih kupas dan rebus
- Garam dan gula secukupnya

Langkah membuat:

- Rebus cabai hijau, tomat hijau, bawang merah dan bawang putih sampai layu, pastikan warna cabai hijau sudah berubah, angkat dan tiriskan
- Ulek seluruh bahan tersebut bersama dengan garam dan gula secukupnya sampai halus
- Panaskan minyak, lalu tumis sambal tersebut sampai

Bahan utama untuk pembuatan sambal yaitu :

1. Cabai bahan utama pembuatan sambal yang berfungsi memberi rasa pedas.

Terdapat bermacam-macam jenis cabai yang sering digunakan pada pembuatan sambal di Indonesia, yaitu:

a. Cabai Merah Keriting

Jenis cabai ini memiliki rasa yang pedas, namun agak sedikit beraroma langu. Untuk menghilangkan aroma langu, kombinasikan cabai ini dengan cabai rawit yang rasanya pedas dan aromanya tajam.

b. Cabai Merah Besar

Rasa cabai ini sama sekali tidak pedas, dan cenderung berair. Cabai ini sering ditambahkan ke dalam sambal untuk memberikan warna merah yang bagus pada sambal. sebaiknya jangan menggunakan cabai giling siap beli jika anda tidak menemukan cabai ini, karena biasanya cabai giling memiliki rasa yang sedikit asam karena terbuat dari cabai merah yang sudah tidak segar.

c. Cabai Rawit

Cabai ini memiliki rasa yang amat pedas, lebih pedas daripada cabai keriting. Jenis cabai ini sangat cocok apabila ditambahkan dengan sambal mentah.

d. Cabai Hijau

Jenis cabai ini tidak sepedas cabai merah. dalam penggunaannya biasa dikombinasikan dengan tomat hijau, di mana cabai ini akan memberikan rasa dan aroma yang khas pada sambal. untuk mengurangi aroma langu yang muncul, sebaiknya kukus terlebih dahulu cabai hijau sebelum digunakan.

2. Asam

Asam yang dimaksud adalah bumbu-bumbu yang dapat memberikan rasa asam pada sambal. Tujuannya untuk memberi rasa dan aroma segar pada sambal. Berikut ini adalah bumbu-bumbu yang dapat memberikan rasa asam pada sambal:

a. Tomat merah

Tomat merah sering ditambahkan dalam sambal karena rasanya yang asam dan manis, yang akan semakin memperkaya rasa sambal.

b. Tomat hijau

Dalam pembuatan sambal, tomat hijau sering dikombinasikan dengan cabai hijau. Rasanya asam dan akan memberikan rasa segar pada sambal yang dibuat. Untuk mengurangi rasa asam, sebaiknya kukus tomat hijau terlebih dahulu sebelum digunakan.

c. Cuka

d. Belimbing wuluh

e. Asam jawa

f. Jeruk nipis/ jeruk purut/ jeruk limau

Bahan dasar yang dimaksud adalah bahan-bahan dasar yang menjadikan sambal berbeda antara satu dan yang lainnya. Bahan dasar juga dapat dijadikan sebagai nama sambal tersebut. Contohnya adalah Sambal Terasi, Sambal Tempe, Sambal Kacang, dll.

a. Terasi

Terasi sering ditambahkan ke dalam sambal untuk memberikan rasa gurih dan menambah kelezatan sambal yang dibuat. Terasi terbuat dari udangkecil atau bisa juga ikan. Jika ingin menggunakan terasi, sebaiknya bakar atau goreng terlebih dahulu.

b. Tempe

Tempe digunakan sebagai bahan dasar Sambal Tempe yang seringkali ditambah dengan bumbu lain seperti kemangi atau kencur sebagai penambah aroma. Tempe yang digunakan sebagai sambal bisa berupa tempe segar atau pun tempe semangit.

c. Oncom

Oncom adalah produk fermentasi yang dilakukan oleh beberapa jenis kapang, mirip dengan pengolahan terhadap tempe. Jika tempe diambil sebelum tertutup kapang, maka oncom diolah setelah semua ketapang tumbuh pada kedelai. Oncom digunakan sebagai bahan dasar Sambal Oncom dari Jawa Barat.

d. Kacang tanah

Sambal kacang biasanya digunakan sebagai bumbu sate sehingga disebut juga sambal sate. Perlu diperhatikan dalam menggoreng kacang tanah jangan sampai gosong karena akan menyebabkan rasa sambal menjadi pahit.

e. Tauco

Tauco merupakan makanan tradisional Indonesia yang memiliki cita rasa khas dan umumnya digunakan sebagai bumbu penyedap seperti pada sambal tauco. Sambal tauco adalah pendamping Coto Makassar.

f. Kelapa

Kelapa digunakan sebagai bahan baku Sambal Kelapa. Sambal kelapa adalah sambal atau bumbu pedas yang terbuat dari parutan kelapa. Pembuatan

sambal ini sederhana hanya berupa campuran cabai, bawang putih, terasi dan kencur {semua dikukus} kemudian dihaluskan, setelah itu dicampur dengan kelapa parut

Alat-alat yang biasa digunakan untuk membuat sambal mentah maupun matang yaitu wajan, sutil penggorengan, pisau, talenan, cobek dan ulekan

Kiat-kiat untuk pembuatan sambal yang baik dan benar yaitu kunci membuat sambal yang enak adalah pemilihan bahan yang bagus dan takaran yang tepat.

Sebaiknya hindari membuat sambal dengan menggunakan blender karena hal itu akan membuat sambal beraroma langu.

Gunakan cobek atau lumpang batu, dan jangan giling terlalu halus

Untuk mempermudah menghaluskan cabai merah, terlebih dahulu bisa di rebus

Namun kelemahannya yaitu rasa cabai menjadi kurang pedas.

C. Sumber

Dessi Putriani. (2010). *Resep sambal dan Rujak*, Yogyakarta, Immortal Publisher

id.m.wikipedia.org/wiki/Sambal

Nama penulis : Cangli, Artikel : Bertopik makanan- Di akses pada tanggal : 10 April

2015

Kelompok 1 dan 2

Ikan Kembung Bumbu Kuning

BAHAN	LANGKAH MEMBUAT
<p>1/2 kg (500 gram) ikan kembung 1/2 buah jeruk nipis untuk melumuri ikan 1/2 buah jeruk nipis untuk bumbu 2 lembar daun jeruk 2 batang serai digeprek 3 cm jahe digeprek 1 buah tomat diiris 8 butir bawang merah dikupas kulit dan belah dua 3 buah cabe merah besar diiris serong 10 buah cabe rawit hijau utuh 1 batang daun bawang dipotong-potong serong 1/2 sdt kaldu bubuk atau penyedap rasa sesuai selera 1/2 sdt merica 1/2 sdt gula pasir garam secukupnya 200 ml air minyak untuk menggoreng dan menumis</p> <p>Bumbu halus:</p> <p>4 butir bawang merah 2 siung bawang putih 4 butir kemiri 2 cm kunyit</p>	<p>Bersihkan bagian dalam ikan dan cuci bersih, lumuri dengan air perasan jeruk nipis selama 15 menit kemudian goreng hingga matang. Angkat ikan dan tiriskan dari minyak lalu sisihkan sementara.</p> <p>Panaskan minyak secukupnya lalu tumis bumbu halus, serai, jahe, bawang merah, cabe merah dan daun bawang hingga harum. Tuang air dan masak hingga mendidih kemudian masukkan bahan dan bumbu lainnya serta aduk rata.</p> <p>Setelah kuah mendidih dan bahan-bahan agak layu kemudian masukkan ikan kembung goreng. Aduk rata dan masak hingga kuah menyusut, angkat dan siap untuk disajikan.</p>

Sambal Mangga

BAHAN	LANGKAH MEMBUAT
<p>Cabai merah 10 buah</p> <p>Cabai rawit 5 buah</p> <p>Trasi 1 sdt</p> <p>Manga muda 1 buah</p> <p>Garam ¼ sdt</p> <p>Tasi 3 cm</p> <p>Ebi 2 sdm (rendam di air panas selama 15 menit)</p>	<p>Potong-potong/cacah kasar panjang mangga dengan pisau dalam keadaan masih ada bijinya, sisihkan</p> <p>Tiriskan ebi, haluskan, sangria hingga kering</p> <p>Ulek/haluskan cabai, terasi, garam</p> <p>Masukkan cincangan mangga muda, aduk rata</p> <p>Sambal mangga siap disajikan</p>

Kelompok 3 & 4

Ikan Nila Sambal Balado



BAHAN	LANGKAH MEMBUAT
Bahan I; Ikan Nila segar 1 kg Minyak sayur ½ kg Garam secukupnya Air perasan jeruk nipis untuk melumuri ikan Air secukupnya	Bersihkan ikan lumuri dengan garam dan air perasan jeruk nipis untuk menghilangkan bau amis Panaskan minyak goreng lalu goreng ikannya sampai berwarna kuning keemasan, angkat dan sisihkan
Bahan II: Cabe merah 10 buah Cabe rawit warna merah 9 buah 8 siung bawang putih 2 siung bawang putih 1 buah tomat merah Garam secukupnya Merica bubuk secukupnya Gula pasir secukupnya Minyak goreng secukupnya Air kaldu secukupnya	Potong-potong kasar cabe merah dan cabe rawit merah Kemudian campurkan potongan kasar cabe merah dan cabe rawit merah dengan bawang putih, bawang merah, tomat merah Tambahkan gula pasir, merica bubuk dan garam secukupnya Selanjutnya semua campuran diatas ditumbuk secara kasar dan semua tercampur rata Panaskan minyak goreng secukupnya Tumis campuran cabe yang telah ditumbuk kasar serta tambahkan pula daun jeruk dan air kaldu, tumis kembali hingga air kaldu meresap, masukkan 2 lembar daun jeruk.
Bahan tambahan: 2 lembar daun jeruk	Penyajian : Lumurkan bumbu yang dihaluskan yang sudah matang diatas ikan yang sudah digoreng Sajikan bersama nasi hangat dan lalapan (timun, lenca, dan daun kemangi

Kelompok 5 & 6 :

Empal Penyet Sambal Bajak

BAHAN	LANGKAH MEMBUAT
<p>Daging sapi 500 gr Air 1000 ml Lengkuas 2 cm, di memarkan Daun jeruk 4 lembar, dibuang tulangnys, di sobek-sobek ½ sdt asam jawa Minyak untuk menggoreng secukupnya</p> <p>Bumbu halus: Bawang merah 6 butir Bawang putih 3 siung Cabai rawit merah 5 buah Cabai merah keriting 5 buah Ketumbar 2 sdt Gula merah sisir 1 sdm Garam 1 sdt Merica ½ sdt</p>	<p>Rebus daging, air, lengkuas dan daun jeruk sampai matang Angkat daging dan potong lebar melawan serat, pukul pukul sampai memar. Masak kembali daging, air kaldu sapi (500 ml), bumbu halus, dan asam jawa sampai meresap. Angkat goreng empal sampai kecoklatan</p>

SAMBAL BAJAK

BAHAN	LANGKAH MEMBUAT
19 buah cabe rawit, pilih yang merah	Siapkan dan panaskan minyak goreng
5 buah cabe merah besar	Tumis bawang merah sampai harum
4 siung bawang putih	Masukkan bahan yang telah dihaluskan tambahkan pula serai, lengkuas dan daun salam, aduk kembali sampai wangi
2 siung bawang merah	Masukkan juga air asam dan air secukupnya kurang lebih 50 ml
2 buah tomat	Masak menggunakan api kecil sambil diaduk hingga airnya agak kering
1 sdm gula merah	Terakhir tambahkan garam, aduk kembali sampai rata, angkat
Garam secukupnya	Saran penyajian: Sajikan bersama nasi hangat, empal, timun, daun singkong, kacang panjang dan lenca
3 sdm minyak	
2 lembar daun salam	
2 sdm air asam	
2 siung bawang merah	
1 batang serai	
1 cm lengkuas	
Air secukupnya	

Kelompok 7 & 8 :

Ikan Tongkol Bumbu Merah

BAHAN	LANGKAH MEMBUAT
<p>2 ekor ikan tongkol, bersihkan, potong bulat 3 cm 2 buah jeruk nipis, ambil airnya 1 sendok teh garam 200 gram jagung manis pipilan 1 tangkai serai, memarkan 2 lembar daun salam 10 mata pete, kupas 1/2 sendok teh garam 1/2 sendok teh gula pasir 50 ml air Minyak untuk menumis</p> <p>Bumbu (dihaluskan): 5 buah bawang merah 3 siung bawang putih 4 buah cabai merah 10 buah cabai rawit 3 butir kemiri, sangrai 2 buah tomat</p>	<p>Lumuri tongkol dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 15 menit, hingga meresap.</p> <p>Tumis bumbu halus hingga harum bersama serai, daun salam, pete dan jagung manis masak hingga layu. Masukkan air, garam dan gula, aduk rata. Setelah mendidih masukkan ikan tongkol. Masak hingga bumbu meresap dan matang, angkat.</p> <p>Sajikan.</p>

SAMBAL DABU-DABU



BAHAN	LANGKAH MEMBUAT
2 buah tomat merah ukuran besar 1 buah tomat hijau ukuran besar	Cuci semua bahan hingga bersih, iris kecil-kecil
20 buah cabe rawit merah	
10 siung bawang merah, iris	Campurkan semua bahan ke dalam wadah
½ sendok makan gula pasir	Aduk rata, tambahkan perasan jeruk lemon, lalu terakhir tambahkan minyak goreng, diamkan di lemari es
Garam secukupnya	
2 buah jeruk lemon	
1 sendok makan minyak goreng	

Kelompok 1 dan 2

SAMBAL TERASI

BAHAN	LANGKAH MEMBUAT
Cabai rawit 10 buah Cabai merah 5 buah Terasi 1 sdt Garam ¼ sdt	Siapkan cobek dan ulekan Potong-potong kasar cabai menggunakan tangan Letakan dalam cobek, masukkan terasi, garam Ulek hingga halus, jika suka masukkan panas kedalamnya

RAWON BUMBU COKLAT

BAHAN	LANGKAH MEMBUAT
300 gram daging sapi, potong bentuk dadu (sesuai selera) 4 lembar daun jeruk 2 lembar daun salam 1 batang serai, memarkan 2 centimeter lengkuas, memarkan garam dan merica secukupnya 6 gelas air Minyak untuk menumis Bumbu rawon: 4 butir bawang merah 2 siung bawang putih 4 butir kemiri 5 buah kluwek, ambil isinya 2 buah cabe merah, buang isinya Pelengkap: Tauge pendek warna putih yang masih muda Sambal terasi Kerupuk Telur Asin	Panaskan 2 sendok makan minyak, tumis bumbu yang telah dihaluskan bersama serai, lengkuas, daun salam dan daun jeruk hingga harum baunya. Tambahkan garam serta merica secukupnya. Selanjutnya rebus 6 gelas air pada sebuah panci masukkan bumbu yang telah ditumis, masukkan daging, rebus hingga matang atau daging cukup empuk. Tambahkan air secukupnya.

Kelompok 3 dan 4

SAMBAL TOMAT

BAHAN	LANGKAH MEMBUAT
<p>Cabai rawit hijau 50 gr Cabai merah besar 2 buah 3 buah tomat merah Bawang putih 5 butir 1 sdt garam 1 sdm gula pasir ½ penyedap rasa Minyak untuk menggoreng secukupnya</p>	<p>Panaskan minyak lalu goreng semua bahan kecuali garam, gula pasir dan penyedap rasa Aduk sampai layu sambil dibolak balik dengan spatula. Masukkan bahan sambal yang sudah digoreng kedalam cobek kemudian ditumbuk halus. Tambahkan gula pasir, garam dan penyedap rasa, aduk lagi sampai tercampur rata. Sambal goreng tomat siap disajikan.</p>

Opor Ayam Bumbu Putih

BAHAN	LANGKAH MEMBUAT
<p>800 ml santan (dari 1 butir kelapa) 1 ekor ayam, dipotong 10 bagian 1/2 sendok makan garam 2 lembar daun salam 3 cm lengkuas, dimemarkan 2 1/2 sendok teh gula pasir 2 sendok makan minyak, untuk menumis 4 butir bawang merah, diiris halus, digoreng</p> <p>Bumbu halus: 3 butir bawang merah 6 siung bawang putih 4 butir kemiri, sangrai 1/4 sendok teh jinten 1/2 sendok makan ketumbar</p>	<p>Langkah pertama, Panaskan minyak. Lalu anda tumis bumbu halus hingga harum. Kemudian masukan ayam dan aduk hingga berubah warna. Setelah itu tambahkan daun salam beserta lengkuas. Lalu aduk rata.</p> <p>Selanjutnya, tuang santan sambil anda aduk perlahan. Lalu masak sambil anda aduk sesekali hingga mendidih. Kemudian tambahkan garam beserta gula pasir. Lalu aduk rata.</p> <p>Terakhir, menjelang opor ayam diangkat, taburkan bawang merah goreng. Setelah itu opor ayam putih buatan anda siap untuk dihidangkan.</p>

Kelompok 5 dan 6

SAMBAL TUMPANG

BAHAN	LANGKAH MEMBUAT
Tempe 250 gr Daun salam 2 lembar Lengkuas 2 cm Cabai merah 4 buah Cabai rawit 5 buah Bawang merah 2 butir Bawang putih 4 butir Jahe 2 cm Merica bubuk 1 sdt Garam 1 sdt Santan 500 cc Daun jeruk 3 lembar Gula pasir ½ sdt	Pertama rebus tempe, cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih hingga semua empuk Selanjutnya haluskan dengan menambahkan jahe , lengkuas, gula, garam, serta merica Hancurkan tempe yang sudah direbus lalu campur dengan semua bumbu yang sudah dihaluskan tadi Setelah itu masak santan, masukkan bumbu halus dan tempe, daun salam, daun jeruk, masak hingga semua harum Sambal tumpang siap disajikan

OPOR TELUR BUMBU PUTIH

BAHAN	LANGKAH MEMBUAT
6 butir telur, rebus, kupas 500 ml santan dari 3/4 butir kelapa 2 cm lengkuas, memarkan 1 lembar daun salam 2 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya 1 batang serai, memarkan 1/2 sdt asam jawa 1/2 sdt garam 1 sdt gula merah, sisir minyak untuk menumis gggG 4 butir bawang merah 2 siung bawang putih 1 cm kunyit 1/4 sdt jintan 3 butir kemiri 1 sdt ketumbar	Panaskan minyak, tumis bumbu halus, lengkuas, daun salam, daun jeruk, dan serai hingga harum. Masukkan telur, tuang santan, didihkan. Tambahkan asam jawa, garam, dan gula merah. Masak hingga bumbu meresap. Angkat, sajikan.

Kelompok 7 dan 8

SAMBAL BALACAN

BAHAN	LANGKAH MEMBUAT
<p>10 biji cabai rawit 5 siung bawang merah 10 biji cabai merah Terasi matang 1 sdm 1 buah tomat segar 4 sdm gula merah serut 5 sdm minyak sayur untuk menumis 3 lembar daun salam 3 iris lengkuas yang sudah digeprek 1 batang serai Garam dan penyedap rasa secukupnya</p>	<p>Semua bahan dicuci bersih kemudian siapkan ulekan dan geruslah cabai merah, cabai rawit, bawang merah, gula merah, dan terasi matang Selanjutnya tomat segar dipotong menjadi 2 bagian goreng sebentar Selanjutnya masukkan bumbu-bumbu yang telah dihaluskan tadi kedalam wajan berisi tomat, aduk sebentar Masukkan garam bersama dengan daun salam, serai geprek dan juga lengkuas, masak hingga harum kemudian kecilkan api Masak sambal balacan ini hingga matang sempurna yang ditandai dengan pisahnya minyak dari bumbu yang ditumis tadi Sambal balacan siap disajikan</p>

SEMUR DAGING BUMBU COKLAT

BAHAN	LANGKAH MEMBUAT
<p>500 gram daging sapi 2 batang serai 5 butir cengkeh 1/2 sdt pala bubuk 1/2 sdt merica bubuk 1 sdt garam 1 liter kaldu sapi 100 ml kecap manis Minyak goreng secukupnya</p> <p>Bumbu halus: 8 siung bawang merah</p>	<p>Pertama-tama siapkan 500 gram daging sapi kemudian potong-potong Kemudian Panaskan minyak goreng, lalu masukkan bumbu halus dan tumis hingga harum. Masukkan daging sapi, tambahkan serai, cengkeh, pala bubuk, merica bubuk, garam dan kecap manis</p>

<p>4 siung bawang putih 1 buah tomat ukuran sedang 5 butir cabai merah besar 3 butir kemiri 2 ruas jari jahe</p>	<p>Aduk hingga rata dan daging sapi berubah warna.</p> <p>Tambahkan kaldu. Tunggu hingga air menyusut dan daging sapi empuk.</p> <p>Angkat semur yang telah matang. Sajikan hangat.</p>
--	---

Wadah Hidangan dari Sayuran dan Buah

MODUL BOGA DASAR

“WADAH HIDANGAN DARI SAYURAN DAN BUAH”

Untuk Intern Siswa SMK Negeri 3 Purworejo

KELAS X BOGA

Oleh:

Tyas Irmadani, A.Md.T



SMK NEGERI 3 PURWOREJO

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat , taufik dan hidayahnya alhamdulillah penulis telah dapat menyelesaikan modul Boga Dasar ini.

Dalam rangka peningkatan kualitas siswa khususnya siswa SMK Negeri 3 Purworejo, pihak sekolah telah menempuh berbagai macam usaha, di antaranya adalah pengadaan buku pelajaran yang sesuai dengan kurikulum yang berlaku. Namun, berdasarkan kenyataan, pengadaan buku sebagai buku sebagai sumber acuan pengajaran masih memerlukan beberapa kelengkapan dan penyempurnaan agar mencapai sasaran yang diharapkan.

Atas dasar hal tersebut, penulis menyajikan modul Pelajaran Boga Dasar berdasarkan silabus dan kisi-kisi ujian nasional Produktif Jasa Boga SMK berbasis kompetensi. Isi modul ini penulis sajikan secara singkat tidak banyak uraian sehingga lebih praktis dan dilengkapi dengan soal-soal latihan dengan harapan siswa dapat menguasai Boga Dasar secara baik dan benar, serta dapat meningkatkan pemahaman pelajaran Boga Dasar. Penulis berharap pula modul ini dapat berguna bagi guru serta pada peminat Boga.

Pihak menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyajian modul ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran dari para pemakai dan pembaca modul ini sangat penulis harapkan demi sempurnanya penyusunandan penyajian di masa mendatang.


Purworejo, Agustus 2015

Penulis

Wadah Hidangan dari Sayuran dan Buah

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Kata Pengantar	ii
Daftar Isi	iii
BAB 1	1
A. Tujuan Pembelajaran	1
B. Materi	1
C. Sumber	7

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	1 dari 2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sumber: Permendikbud No. 81A Tahun 2013

Tentang Implementasi Kurikulum


Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	
Sekolah	: SMK Negeri 3 Purworejo
Mata Pelajaran	: Boga Dasar
Kelas/Semester	: X / Ganjil
Materi Pokok	: Wadah dari Sayuran dan Buah
Alokasi waktu	: 7 Jam

Kompetensi Inti

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

Kompetensi Dasar

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan tentang wadah dari sayuran dan buah sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.


	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	2dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran wadah dari sayuran dan buah
- 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. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.
- 3.7. Menentukan jenis, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan untuk membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah
 - 3.7.1 Menjelaskan pengertian wadah hidangan dari sayuran dan buah
 - 3.7.2 Menjelaskan fungsi wadah hidangan dari sayuran dan buah
 - 3.7.3 Menjelaskan macam-macam wadah hidangan dari sayuran dan buah
 - 3.7.4 Menentukan bahan untuk membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah
 - 3.7.5 Menentukan alat untuk membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah
 - 3.7.6 Menjelaskan cara pembuatan wadah hidangan dari sayuran dan buah
 - 3.7.7 Menjelaskan cara penyimpanan wadah hidangan dari sayuran dan buah
- 4.7. Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah
 - 4.7.1 membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah

Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari materi, peserta didik diharapkan akan dapat :

1. Menjelaskan pengertian wadah hidangan dari sayuran dan buah dengan percaya diri
2. Menjelaskan fungsi wadah hidangan dari sayuran dan buah dengan percaya diri
3. Menjelaskan macam-macam wadah hidangan dari sayuran dan buah dengan percaya diri
4. Menyebutkan jenis bahan untuk membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah
5. Menjelaskan kriteria bahan untuk membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	3dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

6. Menjelaskan jenis-jenis peralatan yang digunakan untuk membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah
7. Menjelaskan kriteria alat yang digunakan untuk membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah
8. Menyiapkan bahan untuk membuat wadah hidangan dari sayuran buah
9. Menyiapkan alat untuk membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah
10. Menjelaskan langkah-langkah membuat wadah hidangan dari sayuran buah
11. Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah

Materi Pembelajaran

Pertemuan 1 (Teori)


1. Pengertian wadah hidangan dari sayuran dan buah
2. Fungsi/kegunaan wadah hidangan dari sayuran dan buah
3. Macam-macam wadah hidangan dari sayuran dan buah
4. Jenis bahan untuk membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah
5. Kriteria bahan untuk membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah
6. Jenis alat untuk membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah
7. Kriteria alat untuk membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah

Pertemuan 2 (Praktik)

1. Langkah-langkah membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah
2. Cara penyimpanan wadah hidangan dari sayuran dan buah

Metode Pembelajaran

1. Menggali informasi
2. Pengamatan
3. Diskusi kelompok
4. Presentasi
5. Demonstrasi
6. Praktik

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	4dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan 1 (Teori)

1. Kegiatan Pendahuluan (30 menit)

- ✚ Guru mendata kehadiran siswa dan selalu mengingatkan betapa pentingnya disiplin dalam segala hal, karena disiplin adalah kunci kesuksesan
- ✚ Guru menyajikan video / gambar –gambar tentang materi wadah hidangan dari sayuran dan buah
- ✚ Peserta didik melihat video / gambar – gambar wadah hidangan dari sayuran dan buah
- ✚ Peserta didik menyimak dan mendengarkan tentang tujuan pembelajaran pada materi wadah hidangan dari sayuran dan buah

2. Kegiatan Inti (170 menit)

✚ Mengamati (15 menit)


- ❖ Peserta didik mengamati berbagai macam wadah hidangan dari sayuran dan buah dan membaca materi tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik garnish, bahan – bahan yang digunakan, alat-alat yang digunakan, persiapan dan langkah-langkah pembuatan wadah hidangan dari sayuran dan buah
- ❖ Peserta didik diminta untuk menulis tentang hal-hal yang belum jelas dan belum dimengerti

✚ Menanya (15 menit)

- ❖ Peserta didik dengan bimbingan guru diminta untuk membuat pertanyaan dari hasil membaca materi terkait dengan pengertian, fungsi, macam-macam garnish, karakteristik, bahan –bahan, alat-alat yang digunakan, persiapan dan langkah-langkah pembuatan wadah hidangan dari sayuran dan buah
- ❖ Setiap pertanyaan dari masing-masing peserta didik ditulis pada kertas yang selanjutnya didiskusikan pada masing-masing kelompok

✚ Mengumpulkan data (30 menit)

- ❖ Peserta didik yang berjumlah 32 orang dibagi menjadi 8 kelompok, tiap kelompok berjumlah 4 orang dan setiap kelompok mempunyai tugas sbb :

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	5dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

- ❖ Kelompok 1 : Pengertian wadah hidangan dari sayuran buah
- ❖ Kelompok 2 : Fungsi kegunaan wadah hidangan dari sayuran dan buah
- ❖ Kelompok 3 : Macam-macam wadah hidangan dari sayuran dan buah
- ❖ Kelompok 4 : Bahan dan alat untuk membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah
- ❖ Kelompok 5 : Kriteria bahan dan alat untuk membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah
- ❖ Kelompok 6 : Langkah-langkah membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah
- ❖ Kelompok 7 : Persiapan diri
- ❖ Kelompok 8 : cara penyimpanan wadah hidangan dari sayuran dan buah

✚ **Mengasosiasi : (90 menit)**


- ❖ Tiap – tiap kelompok menyimpulkan hasil kerja kelompoknya
- ❖ Guru menyimpulkan hasil kerja dari tiap-tiap kelompok dan menjelaskan materi untuk lebih jelasnya.

✚ **Mengkomunikasi : (20 menit)**

- ❖ Guru menjelaskan aturan yang digunakan pada saat presentasi dilakukan dan mengingatkan betapa pentingnya toleransi, peduli dan santun pada saat bertanya dan menjawab pertanyaan selama presentasi
- ❖ Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil kerja kelompoknya dimulai dari kelompok yang ditunjuk, kelompok yang lain bertanya / menyanggah dengan menggunakan kata-kata yang baik dan sopan
- ❖ Guru memberi umpan balik dan penguatan materi
- ❖ Selanjutnya masing-masing kelompok saling memberi hasil kerja kelompoknya, sehingga dalam setiap kelompok menjadi lengkap tentang materi wadah hidangan dari sayuran dan buah
- ❖ Hasil kerja masing-masing kelompok selanjutnya dikumpulkan sebagai nilai kelompok

3. Kegiatan Penutup (25 menit)

- ❖ Guru menanyakan kepada peserta didik tentang metode pembelajaran yang digunakan, apakah ada masukan perbaikan untuk kegiatan pembelajaran selanjutnya

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	6dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

- ❖ Guru menjelaskan kepada peserta didik untuk materi pembelajaran selanjutnya
- ❖ Peserta didik mendengarkan penjelasan guru untuk materi selanjutnya
- ❖ Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan berdoa yang dipimpin oleh ketua kelas

Pertemuan 2 (Praktik)

1. Kegiatan Pendahuluan (30 menit)

- ✚ Guru mendata kehadiran siswa dan selalu mengingatkan betapa pentingnya disiplin dalam segala hal, karena disiplin adalah kunci kesuksesan
- ✚ Guru menyajikan video / gambar –gambar tentang materi wadah hidangan dari sayuran dan buah
- ✚ Peserta didik melihat video / gambar – gambar wadah hidangan dari sayuran dan buah
- ✚ Peserta didik menyimak dan mendengarkan tentang tujuan pembelajaran pada materi wadah hidangan dari sayuran dan buah

2. Kegiatan Inti (170 menit)

✚ Mengamati (15 menit)

- ❖ Peserta didik mengamati dan mendengarkan penjelasan yang disampaikan oleh guru tentang berbagai bahan-bahan, alat-alat, persiapan dan langkah-langkah pembuatan wadah hidangan dari sayuran dan buah
- ❖ Peserta didik diminta untuk menulis tentang hal-hal yang belum jelas dan belum dimengerti

✚ Menanya (15 menit)

- ❖ Peserta didik dengan bimbingan guru diminta untuk membuat pertanyaan dari hasil membaca materi terkait dengan bahan-bahan, alat-alat, persiapan dan langkah-langkah pembuatan wadah hidangan dari sayuran dan buah
- ❖ Setiap pertanyaan dari masing-masing peserta didik ditulis pada kertas yang selanjutnya didiskusikan pada masing-masing kelompok

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	7dari2
		TanggalTerbit	1 Juli 2014

Mengumpulkan data (30 menit)

- ❖ Peserta didik yang berjumlah 32 orang dibagi menjadi 8 kelompok, masing-masing kelompok berjumlah 4 orang dan setiap kelompok mempunyai tugas sbb :
 - Kelompok 1 : Membuat keranjang tomat
 - Kelompok 2 : Membuat keranjang melon
 - Kelompok 3 : Membuat keranjang semangka
 - Kelompok 4 : Membuat keranjang jeruk
 - Kelompok 5 : Membuat baki tomat
 - Kelompok 6 : Membuat baki apel
 - Kelompok 7 : Membuat mangkok melon
 - Kelompok 8 : Membuat mangkok semangka

Mengasosiasi : (90 menit)

- ❖ Tiap – tiap kelompok menyimpulkan hasil kerja kelompoknya
- ❖ Guru menyimpulkan hasil kerja dari tiap-tiap kelompok dan menjelaskan materi untuk lebih jelasnya.

Mengkomunikasi : (20 menit)

- ❖ Guru menjelaskan aturan yang digunakan pada saat presentasi dilakukan dan mengingatkan betapa pentingnya toleransi, peduli dan santun pada saat bertanya dan menjawab pertanyaan selama presentasi
- ❖ Masing-masing kelompok mendemonstrasikan dan mempresentasikan hasil kerja kelompoknya dimulai dari kelompok yang ditunjuk, kelompok yang lain bertanya / menyanggah dengan menggunakan kata-kata yang baik dan sopan
- ❖ Guru memberi umpan balik dan penguatan materi
- ❖ Selanjutnya masing-masing kelompok saling memberi hasil kerja kelompoknya, sehingga dalam setiap kelompok menjadi lengkap tentang materi wadah hidangan dari sayuran dan buah
- ❖ Hasil kerja masing-masing kelompok selanjutnya dikumpulkan sebagai nilai kelompok

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	8dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

✚ Kegiatan Penutup (25 menit)

- ❖ Guru menanyakan kepada peserta didik tentang metode pembelajaran yang digunakan, apakah ada masukan perbaikan untuk kegiatan pembelajaran selanjutnya
- ❖ Guru menjelaskan kepada peserta didik untuk materi pembelajaran selanjutnya
- ❖ Peserta didik mendengarkan penjelasan guru untuk materi selanjutnya
- ❖ Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan berdoa yang dipimpin oleh ketua kelas

Alat, bahan dan sumber belajar

1. Alat, bahan (pertm 1 dan 2)

- ✚ Lembar kerja diskusi
- ✚ Buku referensi tentang wadah hidangan dari sayuran dan buah
- ✚ Bahan lain dari internet
- ✚ Bahan praktik
- ✚ Peralatan praktik

2. Sumber belajar :

Dra. Wiwi Rusmini, Dra. Laksmi Dharmayanti, MM, Dra.Purwi Hastuti,
M.Kes. 2013. *Boga Dasar 2*. Direktorat Pembinaan Sekolah
Menengah Kejuruan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Penilaian

Penilaian dilakukan selama kegiatan pembelajaran yaitu penilaian sikap, pengetahuan dan ketrampilan. Instrumen penilaian sikap, pengetahuan dan ketrampilan terlampir.

Purworejo, Agustus 2015

Mengetahui,

Guru Pembimbing


Mahasiswa PPL,

Siti Anisah, S.Pd

NIP. 196803232003122001

Tyas Irmadani, A.Md.T

NIM. 14511247015

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	9dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014


Lampiran :

1. Teknik dan Instrumen Penilaian Pengetahuan

Kompetensi / Materi	Teknik	Bentuk Instrumen
Garnish	Tes Tertulis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jelaskan pengertian wadah hidangan dari sayuran dan buah ! 2. Jelaskan fungsi wadah hidangan dari sayuran dan buah ! 3. Jelaskan kriteria sayuran untuk membuat wadah hidangan 4. Jelaskan kriteria buah untuk membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah! 5. Sebutkan alat-alat yang digunakan untuk membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah ? 6. Sebutkan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah 7. Sebutkan macam-macam wadah hidangan dari sayuran dan buah ?

Kunci jawaban :

1. Hidangan dari sayuran dan buah adalah wadah atau tempat hidangan yang dibuat dari sayuran dan buah. Wadah ini tidak umum digunakan sehari-hari tetapi digunakan pada saat – saat tertentu misalnya untuk center piece (pusat perhatian) pada acara jamuan makan sekaligus sebagai wadah hidangan.
2. Wadah hidangan dari sayuran dan buah digunakan pada saat-saat tertentu misalnya untuk center piece (pusat perhatian) pada acara jamuan makan sekaligus sebagai wadah hidangan
3. Ciri – ciri sayuran yang baik digunakan untuk wadah hidangan adalah bentuk sayuran berupa buah atau batang, bentuk bagus, harus segar, bisa

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	10dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

- dimakan, tidak mempengaruhi rasa hidangan yang disajikan, tahan hingga 12 jam,
4. Ciri – ciri buah yang baik digunakan untuk wadah hidangan adalah bentuk bagus, harus sega, bisa dimakan, tidak mempengaruhi rasa hidangan yang disajikan, tahan hingga 12 jam
 5. Alat – alat yang digunakan untuk membuat Wadah Hidangan Dari Sayuran Dan Buah – buahan. Alat – alat yang digunakan yaitu Carving knife, Paring knife, Vegetables Knife, Pisau untuk membuat macam – macam bentuk, Pisau sayuran (vegetable knife), Talenan, Sarung tangan /Hand glove, Baki Stainless Steel Bulat / oval, Kom Stainless steel
 6. Sayuran yang umum digunakan untuk membuat wadah hidangan adalah Labu Parang/ Labu kuning, Timun, Tomat, Kacang panjang dibuat keranjang, Kool putih/merah, Bligo, dll. Buah-buahan yang umum digunakan untuk membuat wadah hidangan adalah; Semangka, Melon, Jeruk Lemon, Timun Suri, Blewah.
 7. Macam-macam wadah hidangan dari sayuran dan buah yaitu keranjang semangka, keranjang melon, keranjang jeruk, keranjang tomat, baki tomat, baki apel, mangkok melon, mangkok semangka.

Pedoman / petunjuk penilaian


Nomor soal	Score	Total
1	5	100
2	10	
3	10	
4	15	
5	15	
6	20	
7	25	

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	11 dari 2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

2. Penilaian Sikap

Penilaian Sikap kelas X jasa boga 2

No	Nama siswa	Kriteria Sikap					Profil Sikap Secara Umum
		Tanggung Jawab	Kerjasama	Keberanian	Menghargai	Disiplin	
1	Afiatunikhmah Agil Fisyah						
2	Anggita Putri						
3	Arista Putri Meisani						
4	Desi Arifiana Purnami						
5	Dhita Dwi Setyaningrum						
6	Elis Rianti						
7	Endang Sulasmi						
8	Erika Ayu Listyowati						
9	Erma Setiawati						
10	Fara Sabdira Syuban						
11	Finta Oktafia						
12	Iga Esti Kusumaningrum						
13	Ima Suwarningsih						
14	Intan Calista Nugraha						
15	Ivana Hera Anggraeni						
16	Khusnul Maulani						
17	Krismiawati Dewi						
18	Lely Nuraini						
19	Marenthin Husna Isnaini						
20	Nadea Meidi Afifah						
21	Nihayatus Sofwah						
22	Pidian Winda Sari						
23	Purwanti						
24	Purwati Widiyaningsih						
25	Putri Nani Taria						

	FORMULIR	Kode Dok.	WK1/PRP/FO-001
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Status Revisi	01
		Halaman	12dari2
		Tanggal Terbit	1 Juli 2014

26	Qoriatus Silmi Kafah						
27	Rily Windha Hartani						
28	Sifa Intan Pratiwi						
29	Siti Handriyani						
30	Ulfa Septi Listyana						
31	Waryanti Sekar Pamungkas						
32	Yusfany Alliza Hastuti						

Catatan :

Nilai akhir sikap tidak dirata-rata, tapi dilakukan dengan mode (modus) yaitu nilai yang sering muncul, misalnya : A,A,B,B,B, maka nilai akhir sikap spiritual dan sosial adalah B

3. Penilaian Praktik

a. Instrumen Praktik

Pertemuan 1

Setiap kelompok mempunyai tugas sbb :

- Kelompok 1 : Pengertian wadah hidangan dari sayuran dan buah
- Kelompok 2 : Fungsi kegunaan wadah hidangan dari sayuran dan buah
- Kelompok 3 : Macam-macam wadah hidangan dari sayuran buah
- Kelompok 4 : bahan dan alat untuk membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah
- Kelompok 5 : kriteria bahan dan alat untuk membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah
- Kelompok 6 : Langkah-langkah membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah
- Kelompok 7 : Persiapan diri
- Kelompok 8 : cara penyimpanan wadah hidangan dari sayuran dan buah

Pertemuan 2



HAND OUT

Wadah Hidangan dari Sayuran dan Buah



SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 PURWOREJO

KELOMPOK PARIWISATA

Jl. Kartini No.5 Purworejo Telp (0275) 321268 Fax. (0275) 324350

E-mail : smkn3purworejo@gmail.com

MATERI

1

PENGERTIAN WADAH HIDANGAN DARI SAYURAN DAN BUAH

Hidangan dari sayuran dan buah adalah wadah atau tempat hidangan yang dibuat dari sayuran dan buah. Wadah ini tidak umum digunakan sehari-hari tetapi digunakan pada saat – saat tertentu misalnya untuk center piece (pusat perhatian) pada acara jamuan makan sekaligus sebagai wadah hidangan.

2

FUNGSI KEGUNAAN WADAH HIDANGAN DARI SAYURAN DAN BUAH





Wadah hidangan dari sayuran dan buah digunakan pada saat-saat tertentu misalnya untuk center piece (pusat perhatian) pada acara jamuan makan sekaligus sebagai wadah hidangan

3


LANGKAH-LANGKAH MEMBUAT MACAM-MACAM HIDANGAN DARI SAYURAN DAN BUAH

Langkah-langkah membuat macam-macam wadah hidangan dari sayuran dan buah



No	Nama Wadah Hidang	Bahan Yang Digunakan	Alat Yang Digunakan	Langkah – langkah Pembuatan
1.	<p>Kranjang merak</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Labu parang/labu kuning • Cabai merah • Daun bawang • Buah Kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> • Paring knife • Carving knife • Vegetables knife • Talenan 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuci bersih semua bahan tiriskan • Kupas labu parang, Kiwi • Buang biji dan serabut Labu Parang melingkar dengan posisi bagian yang terkelupas diluar • Letakan kuntum petersilly disela sela tomat
3.	<p>Mangkuk Melon</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Melon hijau • Mangga • Anggur merah • Daun Mint • Buah Strawberry 	<ul style="list-style-type: none"> • Paring Knife • Sarung Tangan 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuci bersih melon, tiriskan • Belah menjadi dua bagian menggunakan paring knife sambil dibentuk posisi segi tiga hingga putus • Masing – masing bagian yang sudah terbentuk mangkok, ambil daging buahnya menggunakan sendok mould / parisien cutter • Mangkuk siap diisi dengan anggur, potongan mangga, melon, strawberry, garnish dengan daun mint
4.	<p>Basi Apel</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Apel merah/hijau • Salad buah • Jeruk nipis atau garam 	<ul style="list-style-type: none"> • Sarung Tangan • Paring knife 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuci bersih apel, tiriskan • Gurat apel bagian pangkal 1 cm • Potong melingkar hingga lepas, sisihkan untuk tutup • Potongan yang digunakan sebagai wadah hidangan
2.	<p>Baki Tomat</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Tomat merah • Peterselly 	<ul style="list-style-type: none"> • Paring knife • Sarung tangan • Tray stainless steel bulat 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuci bersih tomat, tiriskan • Belah tomat menjadi 4 membujur • Tiap potongan tomat, kupas kulit dan sebagian daging buahnya dari ujung ke pangkal tidak sampai putus • Petik peterselly perkuntum • Siapkan tray bulat, susun tomat yang sudah



				<ul style="list-style-type: none"> mulut untuk membentuk gigi • Letakan kepala ikan hiu diatas piring hidang • Isi dengan potongan semangka • Kepala Ikan hiu siap untuk menyajikan
6.	<p>Kranjang Jeruk</p>  <p>© TonnieWloranto</p>	<p>Jeruk Mandarine/ lemon Blue berry Sosis sapi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Paring knife • Piring Hidang • Sarung Tangan 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuci bersih jerk, tiriskan • Gurat / toreh setengahnya • Potong bagian yang ditoreh, sisakan ditengah selebar 2 cm untuk pegangan • Lepas daging buahnya hingga menyerupai keranjang • Isi bagian dalamnya dengan daging jeruk atau buah – buahan lainnya • Kranjang Jeruk siap digunakan
				<ul style="list-style-type: none"> • Gurat dengan tusuk gigi untuk membuat pola mulut ikan hiu • Potong guratan hingga menyerupai mulut Ikan hiu • Ambil daging semangka menggunakan sendok mould • Sisa semangka sebagian diambil untuk sirip ikan dibentuk segi tiga sama sisi • Sebagian lagi dikupas, potong bentuk segitiga atau sesuai selera • Bentuk pinggiran

JENIS BAHAN YANG DIGUNAKAN UNTUK MEMBUAT WADAH HIDANGAN DARI SAYURAN DAN BUAH

bahan yang digunakan untuk membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah yaitu ada semangk, melon, jeruk, apel, pepaya labu, blewah, timun, tomat



Semangka Merah



Semangka Kuning



Melon



Labu Parang



Labu Parang



Blewah



Blewah



Timun Suri



Timun Suri



Tomat



Tomat



Apel Merah, Hijau



Apel Merah



Jeruk Lemon



Jeruk Lemon

5

KRITERIA BAHAN YANG DIGUNAKAN UNTUK MEMBUAT WADAH HIDANGAN DARI SAYURAN DAN BUAH

Sayuran yang umum digunakan untuk membuat wadah hidangan adalah; Labu Parang/ Labu kuning, Timun, Tomat, Kacang panjang dibuat keranjang,

Kool putih/merah, Bligo, dll. Buah-buahan yang umum digunakan untuk membuat wadah hidangan adalah; Semangka, Melon, Jeruk Lemon, Timun Suri, Blewah. Ciri – ciri sayuran yang baik digunakan untuk wadah hidangan adalah:

- ✓ Bentuk sayuran berupa buah atau batang
- ✓ Bentuk bagus
- ✓ Harus segar
- ✓ Bisa dimakan
- ✓ Tidak mempengaruhi rasa hidangan yang disajikan
- ✓ Tahan hingga 12 jam

Ciri – ciri buah yang baik digunakan untuk wadah hidangan adalah:

- ✓ Bentuk bagus
- ✓ Harus segar
- ✓ Bisa dimakan
- ✓ Tidak mempengaruhi rasa hidangan yang disajikan
- ✓ Tahan hingga 12 jam



JENIS ALAT YANG DIGUNAKAN UNTUK MEMBUAT WADAH HIDANGAN DARI SAYURAN DAN BUAH

Alat – alat yang digunakan untuk membuat Wadah Hidangan Dari Sayuran Dan Buah – buahan. Alat – alat yang digunakan yaitu Carving knife, Paring knife, Vegetables Knife, Pisau untuk membuat macam – macam bentuk, Pisau sayuran (vegetable knife), Talenan, Sarung tangan /Hand glove, Baki Stainless Steel Bulat / oval, Kom Stainless steel



MACAM-MACAM WADAH HIDANGAN DARI SAYURAN DAN BUAH

Macam-macam wadah hidangan dari sayuran dan buah yaitu keranjang semangka, keranjang melon, keranjang jeruk, keranjang tomat, baki tomat, baki apel, mangkok melon, mangkok semangka.



SUMBER



Wiwi Rusmini, Dra. Laksmi Dharmayanti, MM, Dra Purwi Hastuti, M.Kes. 2013.
Boga Dasar 2, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan,
Kemeterian Pendidikan dan Kebudayaan

BAB I

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Menjelaskan pengertian wadah hidangan dari sayuran dan buah dengan percaya diri
2. Menjelaskan fungsi wadah hidangan dari sayuran dan buah dengan percaya diri
3. Menjelaskan macam-macam wadah hidangan dari sayuran dan buah dengan percaya diri
4. Menyebutkan jenis bahan untuk membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah
5. Menjelaskan kriteria bahan untuk membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah
6. Menjelaskan jenis-jenis peralatan yang digunakan untuk membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah
7. Menjelaskan kriteria alat yang digunakan untuk membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah
8. Menyiapkan bahan untuk membuat wadah hidangan dari sayuran buah
9. Menyiapkan alat untuk membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah
10. Menjelaskan langkah-langkah membuat wadah hidangan dari sayuran buah
11. Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah

B. MATERI


Hidangan dari sayuran dan buah adalah wadah atau tempat hidangan yang dibuat dari sayuran dan buah. Wadah ini tidak umum digunakan sehari-hari tetapi digunakan pada saat – saat tertentu misalnya untuk center piece (pusat perhatian) pada acara jamuan makan sekaligus sebagai wadah hidangan.






Wadah hidangan dari sayuran dan buah digunakan pada saat-saat tertentu misalnya untuk center piece (pusat perhatian) pada acara jamuan makan sekaligus sebagai wadah hidangan.




Macam-macam wadah hidangan dari sayuran dan buah yaitu keranjang semangka, keranjang melon, keranjang jeruk, keranjang tomat, baki tomat, baki apel, mangkok melon, mangkok semangka.

Wadah Hidangan dari sayuran dan buah

Langkah-langkah membuat macam-macam wadah hidangan dari sayuran dan buah

No	Nama Wadah Hidang	Bahan Yang Digunakan	Alat Yang Digunakan	Langkah – langkah Pembuatan
1.	Kranjang merak 	<ul style="list-style-type: none"> • Labu parang/labu kuning • Cabai merah • Daun bawang • Buah Kiwi • Kedelai hitam 	<ul style="list-style-type: none"> • Paring knife • Carving knife • Vegetables knife • Talenan • Tusuk gigi 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuci bersih semua bahan tiriskan • Kupas labu parang, Kiwi • Buang biji dan serabut Labu Parang • Potong 1/3 bagian dari pangkal ke
				<ul style="list-style-type: none"> ujung, sisakan untuk leher & kepala ± t x l = • 12 x 3 cm • Bentuk seperti kepala burung merak, beri lubang pada bagian mata, isi dengan kismis / kedelai hitam yang telah disangrai • Bagian lainnya dibentuk seperti kotak, sisanya dibentuk seperti ekor burung merak yang sedang mengembang, menggunakan carving knife & paring knife • Bersihkan sisa potongan labu parang • Buang biji cabai merah, Potong – potong kasar • Potong daun bawang sepanjang 5 cm • Kupas buah Kiwi Potong melintang dengan ketebalan

				<p>0.5cm ngah</p> <ul style="list-style-type: none"> • Letakan potongan cabai, Kiwi ditengah kotak • Letakan daun bawang diatas kepala merak, dikuatkaakan dengan tusuk gigi • Burung merak siap digunakan sebagai wadah hidang
2.	<p>Baki Tomat</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Tomat merah • Peterselly 	<ul style="list-style-type: none"> • Paring knife • Sarung tangan • Tray stainles steel bulat 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuci bersih tomat, tiriskan • Belah tomat menjadi 4 membujur • Tiap potongan tomat, kupas kulit dan sebagian daging buahnya dari ujung ke pangkal tidak sampai putus • Petik peterselly perkuntum • Siapkan tray bulat, susun tomat yang sudah
	   			<p>melingkar dengan posisi bagian yang terkelupas diluar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Letakan kuntum peterslly disela sela tomat • Baki Tomat siap digunakan

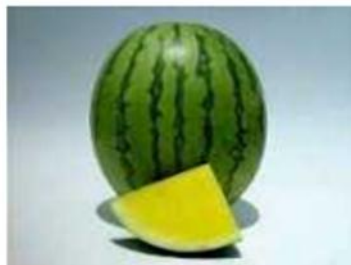
3.	Mangkuk Melon 	<ul style="list-style-type: none"> • Melon hijau • Mangga • Anggur merah • Daun Mint • Buah Strawberry 	<ul style="list-style-type: none"> • Paring Knife • Sarung Tangan 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuci bersih melon, tiriskan • Belah menjadi dua bagian menggunakan paring knife sambil dibentuk posisi segi tiga hingga putus • Masing – masing bagian yang sudah terbentuk mangkok, ambil daging buahnya menggunakan sendok mould / parisien cutter • Mangkuk siap diisi dengan anggur, potongan mangga, melon, strawberry, garnish dengan daun mint
4.	Basi Apel 	<ul style="list-style-type: none"> • Apel merah/hijau • Salad buah • Jeruk nipis atau garam 	<ul style="list-style-type: none"> • Sarung Tangan • Paring knife 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuci bersih apel, tiriskan • Gurat apel bagian pangkal 1 cm • Potong melingkar hingga lepas, sisihkan untuk tutup • Potongan yang
5.	Kepala Ikan Hiu 	<ul style="list-style-type: none"> • Buah Semangka oval isi merah • Chocolate Chips atau permen coklat • Buah semangka kuning 	<ul style="list-style-type: none"> • Paring knife • Vegetable knife • Sarung tangan • Talenan • Piring hidang empat persegi /bulat 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuci bersih semangka, tiriskan • Potong melintang menjadi dua bagian • Ambil bagian ujung karena bentuknya oval, mudah dibentuk menjadi mulut hiu • Gurat dengan tusuk gigi untuk membuat pola mulut ikan hiu • Potong guratan hingga menyerupai mulut Ikan hiu • Ambil daging semangka menggunakan sendok mould • Sisa semangka sebagian diambil untuk sirip ikan dibentuk segi tiga sama sisi • Sebagian lagi dikupas, potong bentuk segitiga atau sesuai selera • Bentuk pinggiran

6.	Kranjang Jeruk 	Jeruk Mandarine/ lemon Blue berry Sosis sapi	<ul style="list-style-type: none"> • Paring knife • Piring Hidang • Sarung Tangan 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuci bersih jerk, tiriskan • Gurat / toreh setengahnya • Potong bagian yang ditoreh, sisakan ditengah selebar 2 cm untuk pegangan • Lepas daging buahnya hingga menyerupai keranjang • Isi bagian dalamnya dengan daging jeruk atau buah – buahan lainnya • Kranjang Jeruk siap digunakan
----	--	---	--	--

bahan yang digunakan untuk membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah yaitu ada semangk, melon, jeruk, apel, pepaya labu, blewah, timun, tomat



Semangka Merah



Semangka Kuning



Melon



Wadah Hidangan dari sayuran dan buah



Labu Parang



Labu Parang



Blewah



Blewah



Timun Suri



Timun Suri



Tomat



Tomat



Apel Merah, Hijau



Apel Merah



Jeruk Lemon



Jeruk Lemon

Sayuran yang umum digunakan untuk membuat wadah hidangan adalah; Labu Parang/ Labu kuning, Timun, Tomat, Kacang panjang dibuat keranjang, Kool putih/merah, Bligo, dll. Buah-buahan yang umum digunakan untuk

membuat wadah hidangan adalah; Semangka, Melon, Jeruk Lemon, Timun Suri, Blewah. Ciri – ciri sayuran yang baik digunakan untuk wadah hidangan adalah:

- ✓ Bentuk sayuran berupa buah atau batang
- ✓ Bentuk bagus
- ✓ Harus segar
- ✓ Bisa dimakan
- ✓ Tidak mempengaruhi rasa hidangan yang disajikan
- ✓ Tahan hingga 12 jam

Ciri – ciri buah yang baik digunakan untuk wadah hidangan adalah:

- ✓ Bentuk bagus
- ✓ Harus segar
- ✓ Bisa dimakan
- ✓ Tidak mempengaruhi rasa hidangan yang disajikan
- ✓ Tahan hingga 12 jam

Alat – alat yang digunakan untuk membuat Wadah Hidangan Dari Sayuran Dan Buah – buahan. Alat – alat yang digunakan yaitu Carving knife, Paring knife, Vegetables Knife, Pisau untuk membuat macam – macam bentuk, Pisau sayuran (vegetable knife), Talenan, Sarung tangan /Hand glove, Baki Stainless Steel Bulat / oval, Kom Stainless steel



<p>Sarung tangan/Hand glove</p> 	<p>Tempat Sampah</p> 	<p>Baki/Tray Stainless steel</p> 
<p>Baki/Tray Stainless steel</p> 	<p>Serbet kerja</p> 	<p>Tisu Gulung</p> 
<p>Tisu makan</p> 	<p>Tusuk Gigi</p> 	<p>Kom Stainless Steel</p> 

C. Sumber

Wiwi Rusmini, Dra. Laksmi Dharmayanti, MM, Dra Purwi Hastuti, M.Kes. 2013. Boga Dasar 2, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Kemeterian Pendidikan dan Kebudayaan

**ANALISIS NILAI PRAKTIK
TAHUN PELAJARAN**

KELAS
KOMP. DASAR
TANGGAL
JUMLAH SISWA

X JASA BOGA 2
ULANGAN PRAKTIK
Agustus 2015
32 Siswa

No.	Nama	Produk	Persiapan			Proses
			Diri	Alat	Bahan	
			20	10	10	25
1	Afiatunikhmah Agil Fisyah	Lipatan Daun	20	10	10	25
2	Anggita Putri	Lipatan Daun	20	10	10	20
3	Arista Putri Meisani	Lipatan Daun	10	10	10	25
4	Desi Arifiana Purnami	Lipatan Daun	20	5	10	20
5	Dhita Dwi Setyaningrum	Lipatan Daun	10	10	10	20
6	Elis Rianti	Liapatan Daun	15	10	10	20
7	Endang Sulasmi	Liapatan Daun	20	10	10	25
8	Erika Ayu Listyowati	Lipatan Daun	20	10	10	20
9	Erma Setiawati	Lipatan Daun	20	10	10	25
10	Fara Sabdira Syuban	Lipatan Daun	10	10	10	20
11	Finta Oktafia	Lipatan Daun	20	10	10	20
12	Iga Esti Kusumaningrum	Lipatan Daun	10	10	10	25
13	Ima Suwarningsih	Lipatan daun	20	10	10	20

13	Iida Suwarningsih					
14	Intan Calista Nugraha	Lipatan Daun	20	10	10	20
15	Ivana Hera Anggraeni	Lipatan Daun	20	10	10	20
16	Khusnul Maulani	Lipatan Daun	20	10	10	20
17	Krismiawati Dewi	Lipatan Daun	20	10	10	25
18	Lely Nuraini	Lipatan Daun	20	10	10	20
19	Marenthin Husna Isnaini	Lipatan Daun	20	10	10	25
20	Nadea Meidi Afifah	Lipatan Daun	20	10	10	20
21	Nihayatus Sofwah	Lipatan Daun	15	10	10	25
22	Pidian Winda Sari	Lipatan Daun	20	10	10	20
23	Purwanti	Lipatan Daun	20	10	10	20
24	Purwati Widiyaningsih	Lipatan Daun	15	10	10	20
25	Putri Nani Taria	Lipatan Daun	20	10	10	20
26	Qoriatus Silmi Kafah	Lipatan Daun	20	10	10	20
27	Rily Windha Hartani	Lipatan Daun	20	10	10	20
28	Sifa Intan Pratiwi	Lipatan Daun	20	10	10	25
29	Siti Handriyani	Lipatan Daun	20	10	10	20

30	Ulfa Septi Listyana	Lipatan Daun	20	10	10	25
31	Waryanti Sekar Pamungkas	Lipatan Daun	15	10	10	20
32	Yusfany Alliza Hastuti	Lipatan Daun	15	5	10	25

Mengetahui
Guru Pembimbing

Siti Anisah, S.Pd
NIP.196803232003122001

KOMP. DASAR
TANGGAL
JUMLAH SISWA

ULANGAN PRAKTIK
September 2015
32 Siswa

No.	Nama	Produk	Persiapan			Proses
			Diri	Alat	Bahan	
			20	10	10	
1	Afiatunikhmah Agil Fisyah	Garnish	15	10	10	25
2	Anggita Putri	Garnish	20	10	10	20
3	Arista Putri Meisani	Garnish	15	10	10	25
4	Desi Arifiana Purnami	Garnish	20	10	10	20
5	Dhita Dwi Setyaningrum	Garnish	20	10	10	20
6	Elis Rianti	Garnish	20	10	10	20
7	Endang Sulasmi	Garnish	20	10	10	20
8	Erika Ayu Listyowati	Garnish	15	10	10	25
9	Erma Setiawati	Garnish	20	10	10	20
10	Fara Sabdira Syuban	Garnish	15	10	10	25
11	Finta Oktafia	Garnish	10	10	10	25
12	Iga Esti Kusumaningrum	Garnish	15	10	10	25

13	Ima Suwarningsih	Garnish	20	10	10	20
14	Intan Calista Nugraha	Garnish	20	10	10	20
15	Ivana Hera Anggraeni	Garnish	20	10	10	20
16	Khusnul Maulani	Garnish	15	10	10	25
17	Krismiawati Dewi	Garnish	20	10	10	20
18	Lely Nuraini	Garnish	20	10	10	20
19	Marenthin Husna Isnaini	Garnish	20	10	10	20
20	Nadea Meidi Afifah	Garnish	20	10	10	20
21	Nihayatus Sofwah	Garnish	20	10	10	20
22	Pidian Winda Sari	Garnish	20	10	10	20
23	Purwanti	Garnish	20	10	10	20
24	Purwati Widiyaningsih	Garnish	20	10	10	20
25	Putri Nani Taria	Garnish	20	10	10	20
26	Qoriatu Silmi Kafah	Garnish	20	10	10	20
27	Rily Windha Hartani	Garnish	20	10	10	20
28	Sifa Intan Pratiwi	Garnish	20	10	10	20
29	Siti Handriyani	Garnish	20	10	10	20
30	Ulfa Septi Listyana	Garnish	20	10	10	20
31	Waryanti Sekar Pamungkas	Garnish	20	10	10	20
32	Yusfany Alliza Hastuti	Garnish	20	10	10	20

Mengetahui
Guru Pembimbing

Siti Anisah, S.Pd
NIP.196803232003122001

KELAS
KOMP. DASAR
TANGGAL
JUMLAH SISWA

X JASA BOGA 2
ULANGAN PRAKTIK
September 2015
32 Siswa

No.	Nama	Produk	Persiapan			Proses
			Diri	Alat	Bahan	
			20	10	10	25
1	Afiatunikhmah Agil Fisyah	Sambal	10	10	10	25
2	Anggita Putri	Sambal	20	10	10	25
3	Arista Putri Meisani	Sambal	20	10	10	25
4	Desi Arifiana Purnami	Sambal	20	10	10	25
5	Dhita Dwi Setyaningrum	Sambal	10	10	10	25
6	Elis Rianti	Sambal	10	10	10	25
7	Endang Sulasmi	Sambal	10	10	10	25
8	Erika Ayu Listyowati	Sambal	20	10	10	25
9	Erma Setiawati	Sambal	20	10	10	25
10	Fara Sabdira Syuban	Sambal	20	10	10	25
11	Finta Oktafia	Sambal	10	10	10	25
12	Iga Esti Kusumaningrum	Sambal	20	10	10	25
13	Ima Suwarningsih	Sambal	20	10	10	25
14	Intan Calista Nugraha	Sambal	20	10	10	25
15	Ivana Hera Anggraeni	Sambal	20	10	10	25
16	Khusnul Maulani	Sambal	20	10	10	25
17	Krismiawati Dewi	Sambal	20	10	10	25
18	Lely Nuraini	Sambal	20	10	10	25
19	Marenthin Husna Isnaini	Sambal	20	10	10	25

20	Nadea Meidi Afifah	Sambal	20	10	10	25
21	Nihayatus Sofwah	Sambal	20	10	10	25
22	Pidian Winda Sari	Sambal	20	10	10	25
23	Purwanti	Sambal	20	10	10	25
24	Purwati Widiyaningsih	Sambal	20	10	10	25
25	Putri Nani Taria	Sambal	15	10	10	20
26	Qoriatus Silmi Kafah	Sambal	20	10	10	25
27	Rily Windha Hartani	Sambal	15	10	10	20
28	Sifa Intan Pratiwi	Sambal	20	10	10	25
29	Siti Handriyani	Sambal	15	10	10	20
30	Ulfa Septi Listyana	Sambal	20	10	10	25
31	Waryanti Sekar Pamungkas	Sambal	20	10	10	25
32	Yusfany Alliza Hastuti	Sambal	20	10	10	25

Mengetahui
Guru Pembimbing

Siti Anisah, S.Pd
NIP.196803232003122001

K HARIAN
IN 2015 / 2016

Hasil			Jml	Ket (Nilai)
K	B	P		
5	10	10	100	
5	5	10	85	A
5	10	10	80	A
5	10	5	75	B
5	10	10	80	A
5	10	5	75	B
5	10	10	80	A
5	5	10	85	A
5	10	10	85	A
5	5	10	85	A
5	10	10	75	B
5	10	10	80	A
5	10	10	75	B
5	0	10	85	A

5	10	10	85	A
5	10	10	85	A
5	10	10	85	A
5	5	10	85	A
5	5	10	80	A
5	5	10	85	A
5	10	10	85	A
5	10	10	85	A
5	10	10	85	A
5	5	10	80	A
5	10	5	75	B
5	10	5	80	A
5	10	10	85	A
5	10	10	85	A
5	5	10	85	A
5	10	10	85	A

5	5	10	85	A
5	10	10	80	A
5	5	10	75	B

Purworejo, Agustus 2014

Mahasiswa PPL

Tyas Irmadani
NIM 14511247015

Hasil			Jml	Ket (Nilai)
K	B	P		
5	10	10	100	
5	5	10	80	A
5	10	10	85	A
5	5	10	80	A
5	10	10	85	A
5	10	10	85	A
5	10	10	85	A
5	5	10	80	A
5	10	10	85	A
5	5	10	80	A
5	5	10	75	B
5	5	10	80	A

5	10	10	85	A
5	10	10	85	A
5	10	10	85	A
5	5	10	80	A
5	10	10	85	A
5	10	10	85	A
5	10	10	85	A
5	10	10	85	A
5	10	10	85	A
5	10	10	85	A
5	10	10	85	A
5	10	10	85	A
5	10	10	85	A
5	10	10	85	A
5	10	10	85	A
5	10	10	85	A
5	10	10	85	A
5	10	10	85	A
5	10	10	85	A
5	10	10	85	A
5	10	10	85	A
5	10	10	85	A
5	10	10	85	A

Purworejo, September 2015

Mahasiswa PPL

Tyas Irmadani
NIM. 14511247015

5	10	10	85	A
5	10	10	85	A
5	10	10	85	A
5	10	10	85	A
5	10	10	85	A
5	5	10	75	B
5	10	10	85	A
5	5	10	75	B
5	10	10	85	A
5	5	10	75	B
5	10	10	85	A
5	10	10	85	A
5	10	10	85	A

Purworejo, September 2015

Mahasiswa PPL

Tyas Irmadani
NIM. 14511247015

LEMBAR PENILAIAN SISWA

KELAS X JASA BOGA 2

No	Nama Siswa	Penilaian			
		Ulangan 1 Lipatan Daun	Ulangan 2	Ulangan 3	Ulangan 4 Garnish
1	Afiatunikhmah Agil Fisyah	95			90
2	Anggita Putri	98			90
3	Arista Putri Meisani	78			95
4	Desi Arifiana Purnami	93			90
5	Dhita Dwi Setyaningrum	85			95
6	Elis Rianti	98			90
7	Endang Sulasmi	95			85
8	Erika Ayu Listyowati	90			90
9	Erma Setiawati	90			85
10	Fara Sabdira Syuban	95			90
11	Finta Oktafia	78			90
12	Iga Esti Kusumaningrum	100			95
13	Ima Suwarningsih	93			85

14	Intan Calista Nugraha	75			90
15	Ivana Hera Anggraeni	100			85
16	Khusnul Maulani	85			90
17	Krismiawati Dewi	85			90
18	Lely Nuraini	83			85
19	Marenthin Husna Isnaini	88			85
20	Nadea Meidi Afifah	95			85
21	Nihayatus Sofwah	95			88
22	Pidian Winda Sari	80			90
23	Purwanti	95			90
24	Purwati Widiyaningsih	93			90
25	Putri Nani Taria	95			95
26	Qoriatu Silmi Kafah	93			85
27	Rily Windha Hartani	80			90
28	Sifa Intan Pratiwi	83			90
29	Siti Handriyani	90			85
30	Ulfa Septi Listyana	95			90
31	Waryanti Sekar Pamungkas	98			95

32	Yusfany Alliza Hastuti	80			90
----	------------------------	----	--	--	----

Purworejo, Agustus 2015
Yang Bertanggungjawab,

Tyas Irmadani
NIM. 14511247015

LEMBAR PENILAIAN SISWA

KELAS X JASA BOGA 2

No	Nama Siswa	Penilaian		
		Paktek 1 Lipatan Daun	Praktek 2 Garnish	Praktek 3 Sambal
1	Afiatunikhmah Agil Fisyah	85	79	80
2	Anggita Putri	80	88	85
3	Arista Putri Meisani	75	88	80
4	Desi Arifiana Purnami	80	85	85
5	Dhita Dwi Setyaningrum	75	79	85
6	Elis Rianti	80	75	85
7	Endang Sulasmi	85	75	85
8	Erika Ayu Listyowati	85	88	80
9	Erma Setiawati	85	85	85
10	Fara Sabdira Syuban	75	88	80
11	Finta Oktafia	80	79	75
12	Iga Esti Kusumaningrum	75	88	80
13	Ima Suwarningsih	85	88	85

14	Intan Calista Nugraha	85	85	85
15	Ivana Hera Anggraeni	85	85	85
16	Khusnul Maulani	85	88	80
17	Krismiawati Dewi	85	88	85
18	Lely Nuraini	80	88	85
19	Marenthin Husna Isnaini	85	85	85
20	Nadea Meidi Afifah	85	88	85
21	Nihayatus Sofwah	85	88	85
22	Pidian Winda Sari	85	85	85
23	Purwanti	80	85	85
24	Purwati Widiyaningsih	75	88	85
25	Putri Nani Taria	80	79	85
26	Qoriatu Silmi Kafah	85	88	85
27	Rily Windha Hartani	85	75	85
28	Sifa Intan Pratiwi	85	88	85
29	Siti Handriyani	85	75	85
30	Ulfa Septi Listyana	85	85	85
31	Waryanti Sekar Pamungkas	80	88	85

32	Yusfany Alliza Hastuti	75	88	85
----	------------------------	----	----	----

Purworejo, Agustus 2015
Yang Bertanggungjawab,

Tyas Irmadani
NIM. 14511247015

LEMBAR PENILAIAN SIKAP SISWA

KELAS X JASA BOGA 2

No	Nama Siswa	Penilaian		
		Lipatan daun	Garnish	Sambal
1	Afiatunikhmah Agil Fisyah	A	A	B
2	Anggita Putri	A	A	A
3	Arista Putri Meisani	B	A	A
4	Desi Arifiana Purnami	A	A	A
5	Dhita Dwi Setyaningrum	B	A	B
6	Elis Rianti	A	A	B
7	Endang Sulasmi	A	A	B
8	Erika Ayu Listyowati	A	A	A
9	Erma Setiawati	A	A	A
10	Fara Sabdira Syuban	B	A	A

11	Finta Oktafia	A	B	B
12	Iga Esti Kusumaningrum	A	A	A
13	Ima Suwarningsih	B	A	A
14	Intan Calista Nugraha	A	A	A
15	Ivana Hera Anggraeni	A	A	A
16	Khusnul Maulani	A	A	A
17	Krismiawati Dewi	A	A	A
18	Lely Nuraini	A	A	A
19	Marenthin Husna Isnaini	A	A	A
20	Nadea Meidi Afifah	A	A	A
21	Nihayatus Sofwah	A	A	A
22	Pidian Winda Sari	A	A	A
23	Purwanti	A	A	A
24	Purwati Widiyaningsih	B	A	A
25	Putri Nani Taria	A	A	B
26	Qoriatus Silmi Kafah	A	A	A
27	Rily Windha Hartani	A	A	B
28	Sifa Intan Pratiwi	A	A	A

29	Siti Handriyani	A	A	B
30	Ulfa Septi Listyana	A	A	A
31	Waryanti Sekar Pamungkas	A	A	A
32	Yusfany Alliza Hastuti	B	A	A

Purworejo, Agustus 2015
Yang Bertanggungjawab,

Tyas Irmadani
NIM. 14511247015