

**LAPORAN INDIVIDU  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)  
DI SMK NEGERI 1 SEWON  
Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul**

Disusun Guna Memenuhi Tugas Mata Kuliah Praktik Pengalaman Lapangan



**Disusun Oleh :  
AHMAD HARISATU ZAKARIA  
NIM. 12511241044**

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

## HALAMAN PENGESAHAN

Menerangkan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa di bawah ini :

Nama : Ahmad Harisatu Zakaria

NIM : 12511241047

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Sewon, Bantul pada tanggal 10 Agustus – 12 September 2015, dengan hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini.

Bantul, 16 September 2015

Mengesahkan,

Dosen Pembimbing,

Guru Pembimbing,

Dr. Kokom Komariah

NIP. 19600808 198403 2 002

Subiarsih, M. Pd.

NIP. 19710427 199512 2 001

Mengetahui,

Kepala SMK Negeri 1 Sewon

Koordinator PPL Sekolah

Dra. Hj. Sudaryati

NIP. 19600806 199003 2 001

Dra. Sri Sudaryanti

NIP. 19611222 198703 2 005

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya Laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini dapat disusun sesuai dengan harapan. Laporan ini dibuat sebagai pertanggungjawaban atas pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Sewon Bantul yang dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus – 12 September 2015.

Laporan PPL ini dapat terselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Prof. Dr. Rochmat Wahab, MA, selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta
2. Dr. Moch. Bruri Triyono selaku Dekan Fakultas Teknik UNY, yang telah memberi izin pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Sewon.
3. Dr. Sri Wening, selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) Pamong SMK Negeri 1 Sewon yang telah berkenan memberikan arahan dan bimbingan selama pelaksanaan PPL.
4. Dr. Kokom Komariah, selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PPL SMK Negeri 1 Sewon yang telah memberikan bimbingan dan motivasi selama pelaksanaan PPL.
5. Dra. Hj. Sudaryati selaku Kepala SMK Negeri 1 Sewon yang telah memberi izin, kesempatan, dan bimbingan selama pelaksanaan PPL.
6. Dra. Sri Sudaryanti, selaku Koordinator PPL SMK Negeri 1 Sewon yang selalu memberikan bimbingan dan pengarahan selama pelaksanaan PPL
7. Mujirah, S.Pd., selaku Ketua Program Studi Tata Boga SMK Negeri 1 Sewon yang telah memberi izin, kesempatan, dan bimbingan selama pelaksanaan PPL.
8. Subiarsih, M.Pd. selaku guru pembimbing PPL yang telah banyak memberikan bimbingan serta pengarahan dalam melaksanakan kegiatan belajar mengajar di kelas.
9. Bapak dan Ibu Guru beserta karyawan di SMK Negeri 1 Sewon yang telah memberikan dukungan serta bimbingannya
10. Rekan-rekan PPL UNY 2015 di SMK Negeri 1 Sewon yang telah bersama-sama berjuang, saling memberi semangat dan dukungan, terimakasih atas kebersamaannya dalam setiap kegiatan.
11. Rekan-rekan PPL UAD, UST dan STIK An—Nur yang telah bersama-sama berjuang, saling memberi semangat dan dukungan, terimakasih atas kebersamaannya dalam setiap kegiatan.

12. Siswa-siswi SMK Negeri 1 Sewon yang telah turut serta membantu terlaksananya PPL.
13. Kedua orang tua yang selalu memberikan do'a, semangat serta dukungan
14. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan bantuan demi kelancaran kegiatan PPL UNY 2015 di SMK Negeri 1 Sewon.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Laporan PPL ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu kritik dan saran yang membangun guna menyempurnakan laporan ini sangat penulis harapkan dan Laporan PPL ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Bantul, 15 September 2015

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Analisis Situasi.....	1
1. Kondisi Fisik Sekolah .....	2
2. Kondisi Non Fisik Sekolah .....	4
3. Potensi dan Permasalahan Pembelajaran .....	11
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan .....	12
<b>BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL</b>	
A. Persiapan PPL .....	13
1. Pengajaran Mikro .....	13
2. Pembekalan PPL.....	13
3. Observasi Sekolah .....	13
4. Persiapan Sebelum Mengajar .....	15
5. Konsultasi dan Bimbingan .....	16
B. Pelaksanaan PPL .....	16
1. Praktik Mengajar Terbimbing .....	16
2. Praktik Mengajar Mandiri .....	16
C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi .....	17
1. Analisis Hasil Pelaksanaan PPL.....	17
2. Refleksi Pelaksanaan PPL .....	17
<b>BAB III PENUTUP</b>	
A. Simpulan .....	19
B. Saran .....	19
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>20</b>

**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
DI SMK NEGERI 1 SEWON**

**ABSTRAK**

**Oleh :  
Ahmad Harisatu Zakaria  
12511241047**

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh mahasiswa program S1 kependidikan. Program PPL bertujuan untuk memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran di sekolah, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan; member kesempatan kepada mahasiswa untuk mengenal, mempelajari, dan menghayati permasalahan sekolah yang terkait dengan proses pembelajaran; dan meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dikuasai secara interdisipliner kedalam pembelajaran di sekolah.

Kegiatan PPL dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus – 12 September 2015 di SMK Negeri 1 Sewon. Mata Pelajaran yang diampu adalah Pengelolaan Usaha Boga kelas XII. Praktik mengajar dilakukan sebanyak enam kali pertemuan yang terdiri dari tiga kali praktik mengajar terbimbing dan tiga kali praktik mengajar mandiri dengan alokasi waktu tiap pertemuan yaitu 270 menit. Mahasiswa mengampu tiga kelas paralel yaitu XII Jasa Boga 1 yang dijadwalkan hari Sabtu, XII Jasa Boga 2 yang dijadwalkan hari Senin, dan XII Jasa Boga 3 yang dijadwalkan hari Kamis, sehingga total jam mengajar selama satu bulan adalah 27 jam. Kegiatan yang dilakukan selama PPL antara lain: persiapan sebelum mengajar meliputi penyusunan RPP, penyusunan materi ajar, penyusunan dan pengembangan media pembelajaran, dan pembuatan soal evaluasi.

Secara keseluruhan kegiatan PPL terlaksana dengan baik meskipun terdapat hambatan-hambatan selama pelaksanaan kegiatan. Hambatan – hambatan selama pelaksanaan diharapkan dapat menambah pengalaman mahasiswa sehingga mahasiswa dapat meningkatkan kompetensi diri di bidang pendidikan. Selain itu kerjasama yang telah terjalin dengan baik antara pihak sekolah dan pihak universitas diharapkan dapat terjalin lebih erat dan dapat ditingkatkan lagi.

**Kata Kunci : PPL, SMK Negeri 1 Sewon**

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh oleh mahasiswa program S1 Kependidikan. Mata kuliah PPL mempunyai kegiatan yang terkait dengan proses pembelajaran maupun kegiatan yang mendukung berlangsungnya pembelajaran. PPL diharapkan dapat memberikan pengalaman belajar bagi mahasiswa, terutama dalam hal pengalaman mengajar, memperluas wawasan, latihan, dan pengembangan kompetensi yang diperlukan dalam bidangnya, peningkatan keterampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan dalam memecahkan masalah. Program PPL bertujuan untuk memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran di sekolah atau lembaga, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan, memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengenal, mempelajari, dan menghayati permasalahan sekolah atau lembaga yang terkait dengan proses pembelajaran dan meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dikuasai secara interdisipliner ke dalam pembelajaran di sekolah, club, atau lembaga pendidikan.

PPL dilaksanakan dengan sistem blok waktu selama satu bulan, dengan waktu efektif dalam satu minggu adalah enam hari kerja dan dalam satu hari kerja memanfaatkan waktu 5 – 7 jam sehingga jumlah kerja minimal untuk pelaksanaan PPL adalah 128 jam. Lokasi PPL adalah sekolah yang ada di wilayah propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta dan Jawa Tengah. Sekolah yang digunakan sebagai lokasi PPL dipilih dengan mempertimbangkan kesesuaian antara mata pelajaran di sekolah dengan program studi mahasiswa.

#### **A. Analisis Situasi**

Analisis situasi bertujuan untuk mendapatkan informasi mengenai sekolah yang digunakan sebagai lokasi PPL meliputi kondisi fisik dan non fisik. Analisis situasi dapat dilakukan setelah melakukan observasi, sebelum dilakukannya kegiatan PPL, yaitu pada bulan Mei 2015. Kegiatan observasi meliputi observasi kondisi sekolah dan kondisi peserta didik selama proses belajar mengajar. Dari hasil observasi dapat diperoleh informasi sebagai berikut:

##### **1. Kondisi Fisik Sekolah**

###### **a. Lokasi SMK Negeri 1 Sewon**

SMK Negeri 1 Sewon terletak di dusun Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul. Kawasan ini berjarak sekitar 2 km dari jalan raya dan dapat ditempuh dengan

menggunakan kendaraan bermotor. SMK Negeri 1 Sewon merupakan sekolah kejuruan yang memiliki enam program keahlian yaitu;

- 1) Program Keahlian Akomodasi Perhotelan (Akomodasi Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata)
- 2) Program Keahlian Jasa Boga (Restoran dan Patiseri)
- 3) Usaha Perjalanan Wisata (UPW)
- 4) Program Keahlian Busana Butik
- 5) Program Keahlian Kecantikan (Kulit dan Rambut)
- 6) Teknik Komunikasi Jaringan (TKJ)

SMK Negeri 1 Sewon didirikan pada tahun 1979 dengan No. SK 0191/0/1979 pada tanggal 3 September 1979. Pada awalnya sekolah ini bernama SMKK atau Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga dan berlokasi di Jl. R.A Kartini, Trienggo, Bantul. Barulah pada tahun 1996, sekolah dan semua proses kegiatan belajar mengajar dipindahkan ke Dusun Pulutan hingga sekarang. Berdasarkan SK Mendikbud No. 0360/ 1997 tentang perubahan NOMENKLATUR SMKTA, sekolah ini berubah menjadi SMK Negeri 1 Sewon.

SMK Negeri 1 Sewon merupakan sekolah yang menerapkan program Adiwiyata atau sekolah yang peduli terhadap lingkungan, serta menjadi sekolah rujukan atau sekolah percontohan bagi sekolah lain. Hingga saat ini, SMK Negeri 1 Sewon telah meraih berbagai prestasi dan kemajuan yang pesat sehingga sekolah ini semakin dikenal dan diminati oleh masyarakat dari berbagai daerah. Sekolah ini juga telah meraih sertifikat ISO 9001: 2008 pada tanggal 17 Juli 2010 dari PT. TUV yang artinya akan membawa perubahan yang positif di masa yang akan datang. Berdasarkan SK No. 274/ 113.2/SMK.01/KP/2012 pada 1 Januari 2012, kondisi sekolah dapat dijelaskan sebagai berikut:

Luas Tanah	: 20.005 m <sup>2</sup>
Luas Bangunan	: 12.003 m <sup>2</sup>
Taman	: 2.000 m <sup>2</sup>
Luas Halaman Upacara	: 3.000 m <sup>2</sup>
Lain-lain	: 1.002 m <sup>2</sup>
Status Tanah	: Hak Milik
Status Bangunan	: Pemerintah
Sifat Bangunan	: Permanen

## **b. Visi dan Misi SMK Negeri 1 Sewon**

### **1) Visi**

Mewujudkan lembaga pendidikan dan pelatihan yang berkualitas, berkarakter profesional, dan berwawasan lingkungan.

## 2) Misi

- a) Menyelenggarakan pendidikan dan peletihan sesuai dengan standar mutu manajemen pendidikan.
- b) Memberikan pelayanan pendidikan dan peatihan dibidang pariwisata secara profesional dan *up to date*.
- c) Menciptakan lingkungan sekolah yang kondusif bagi pengembangan nilai-nilai karakter budaya bangsa.
- d) Menyiapkan tamatan yang berkualitas dibidangnya sesuai kebutuhan dunia kerja.
- e) Mewujudkan sekolah bersih, rapi, sehat dan indah yang berwawasan lingkungan.

## c. Sarana dan Prasarana Sekolah

### 1) Fasilitas Bangunan

Kegiatan belajar mengajar di SMK Negeri 1 Sewon didukung oleh sarana bangunan sekolah yang sudah cukup baik dan cukup memadai. Bangunan sekolah terbagi menjadi ruang fasilitas yang tersaji dalam Tabel 1. berikut:

Tabel 1. Fasilitas SMK Negeri 1 Sewon

No.	Nama Ruang	No.	Nama Ruang
1.	Ruang Kepala Sekolah	24.	Ruang Tata Hidang
2.	Ruang Guru	25.	Ruang Restoran
3.	Ruang Tata Usaha	26.	Ruang Gudang Restoran
4.	Ruang UKS	27.	Ruang Praktik Akomodasi Perhotelan
5.	Ruang Bimbingan Konseling	28.	Ruang Hotel Training
6.	Ruang Perpustakaan	29.	Ruang Instruktur Kecantikan
7.	Ruang Sidang	30.	Ruang Tata Rias Rambut
8.	Ruang Teori	31.	Ruang Tata Rias Kulit
9.	Ruang Aula	32.	Ruang Sanggar Kecantikan
10.	Ruang Pertemuan	33.	Ruang Gudang Kecantikan
11.	Ruang OSIS	34.	Laboratorium Komputer
12.	Ruang Dapur RT	35.	Laboratorium Bahasa Inggris
13.	Ruang Instruktur Busana	36.	Kamar Mandi
14.	Ruang Praktik Busana	37.	Mushola
15.	Ruang Gudang Busana	38.	Kantin Sekolah
16.	Ruang Unit Produksi Busana	39.	Koperasi Sekolah
17.	Ruang Batik	40.	Gudang Umum
18.	Ruang Bordir	41.	Gardu Jaga
19.	Ruang Sanggar Busana	42.	Lapangan Upacara
20.	Ruang Instruktur Boga	43.	Lapangan Tenis
21.	Ruang Dapur Boga	44.	Lapangan Basket
22.	Ruang Gudang Boga	45.	Lapangan Parkir
23.	Ruang Unit Produksi Boga	46.	Ruang <i>Enterpreneur Collection</i>

## **2) Fasilitas Luar Bangunan**

Sebagai sekolah yang menerapkan program Adiwiyata atau sekolah peduli lingkungan, SMK Negeri 1 Sewon memiliki fasilitas pendukung seperti tersedianya bak sampah khusus sampah organik dan anorganik, taman, dan kolam ikan. Fasilitas luar bangunan lainnya yaitu SMK Negeri 1 Sewon memiliki jaringan *Wi-Fi* yang dapat diakses oleh seluruh warga sekolah.

## **2. Kondisi Non Fisik Sekolah**

### **a. Sistem Pendidikan SMK Negeri 1 Sewon**

Sistem Pendidikan yang berlaku di SMK N 1 Sewon adalah Pendidikan Sistem Ganda (PSG), sebagaimana sistem pendidikan yang berlaku di sekolah kejuruan lainnya. PSG merupakan model penyelenggaraan pendidikan yang menggabungkan antara pendidikan sekolah dengan program keahlian yang diperoleh di dunia kerja. Tujuan dari Pendidikan Sistem Ganda ini adalah:

- 1) Tamatan diharapkan menampilkan dirinya sebagai manusia yang beriman, bertawa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berbudi pekerti luhur, sehat jasmani dan rohani, berkepribadian yang mantab dan berbangsa.
- 2) Memiliki kemampuan dan ketrampilan praktis yang sesuai dengan studi dan jurusan masing-masing.

Oleh karena itu, SMK N 1 Sewon menerapkan isi Pendidikan Sistem Ganda yang terdiri dari lima komponen program pendidikan, yaitu:

- 1) Komponen pendidikan umum (normatif), dimaksudkan untuk membentuk peserta didik menjadi warga negara yang baik, memiliki karakter sebagai warga negara dan berbangsa Indonesia yang baik.
- 2) Komponen pendidikan dasar penunjang (adaptif), dimaksudkan untuk memberi bekal penunjang bagi keahlian profesi dan bekal keahlian untuk mengikuti perkembangan IPTEK.
- 3) Komponen pendidikan teori kejuruan (produktif), dimaksudkan untuk membekali dasar keahlian profesi kejuruan.
- 4) Komponen praktik profesi, yaitu berupa latihan kerja untuk menguasai teknik bekerja secara baik dan benar sesuai dengan tuntutan keahlian profesi.
- 5) Komponen praktik keahlian profesi, yaitu berupa kegiatan bekerja secara terprogram dalam situasi yang sebenarnya untuk mencapai tingkat keahlian dan sikap kerja profesional.

### **b. Kurikulum SMK Negeri 1 Sewon**

Kurikulum yang digunakan oleh SMK Negeri 1 Sewon dalam penyelenggaraan pendidikan adalah kurikulum 2013. Kurikulum 2013 merupakan usaha yang terpadu antara rekonstruksi kompetensi lulusan, dengan kesesuaian & kecukupan, keluasan

& kedalaman materi, serta revolusi pembelajaran dan reformasi penilaian. Komponen Kurikulum 2013 terdiri dari beberapa aspek yaitu:

### **1) Tujuan Kurikulum 2013**

Pendidikan kejuruan (SMK) bertujuan untuk menumbuhkan sikap spiritual dan sikap sosial, pengetahuan, dan keterampilan sesuai dengan kejurumannya. Agar dapat bekerja secara efektif dan efisien serta mengembangkan keahlian dan ketrampilan, mereka harus memiliki stamina yang tinggi, menguasai bidang keahliannya dan dasar-dasar ilmu pengetahuan dan teknologi, memiliki etos kerja yang tinggi, dan mampu berkomunikasi sesuai dengan tuntutan pekerjaannya, serta memiliki kemampuan mengembangkan diri. Struktur kurikulum pendidikan kejuruan. Kurikulum SMK berisi mata pelajaran wajib dan mata pelajaran peminataan sesuai dengan kemampuan siswa.

Pada Program Keahlian Tata Boga, mata pelajaran wajib terdiri dari dua kelompok yang wajib di ambil oleh siswa yaitu kelompok wajib A diantaranya Pendidikan Agama dan Budi Pekerti, Pendidikan pancasila dan kewarganegaraan, Bahasa Indonesia, Matematika, Sejarah Indonesia, Bahasa Inggris dan untuk kelompok B terdiri dari Seni Budaya, Prakarya dan Kewirausahaan dan Pendidikan Jasmani Olah Raga & Kesehatan. Mata pelajaran ini bertujuan untuk membentuk manusia Indonesia seutuhnya baik secara sikap maupun pengetahuannya.

Mata pelajaran peminatan dikelompokkan menjadi 3 bagian. Kelompok satu terdiri atas Pengantar Pariwisata, IPA aplikasi yang ditujukan untuk kelas X dan XI, kelompok dua terdiri atas Simulasi Digital, Ilmu gizi, Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja, Pengetahuan Bahan Makanan dan Boga Dasar, mata pelajaran ini hanya didapat di kelas X, sedangkan untuk kelompok 3 terdiri atas Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental, Tata Hidang, Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia, Hidangan Kesempatan Khusus dan *Fusion Food*, Pengolahan Usaha Boga yang diperuntukan untuk kelas XI dan XII beberapa mata pelajaran yang bertujuan untuk menunjang pembentuk kompetensi kejuruan dan pengembangan kemampuan menyesuaikan diri dalam bidang keahliannya.

Pengembangan diri bukan merupakan mata pelajaran yang harus diasuh oleh guru. Pengembangan diri bertujuan memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk mengembangkan dan mengekspresikan diri sesuai dengan kebutuhan, bakat, dan minat setiap peserta didik sesuai dengan kondisi sekolah.

### **2) Struktur dan Muatan Kurikulum 2013**

Struktur kurikulum SMK meliputi substansi pembelajaran yang ditempuh dalam satu jenjang pendidikan selama tiga tahun mulai kelas X sampai dengan kelas XII tersaji dalam Tabel 2.

Tabel 2. Struktur dan Muatan Kurikulum 2013 Tata Boga

Mata Pelajaran		Kelas					
		X		XI		XII	
		1	2	1	2	1	2
<b>Kelompok A (Wajib)</b>							
1	Pendidikan Agama dan Budi Pekerti	3	3	3	3	3	3
2	Pend. 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
<b>Kelompok B (Wajib)</b>							
7	Seni Budaya	2	2	2	2	2	2
8	Prakarya dan Kewirausahaan	2	2	2	2	2	2
9	Pend. Jasmani, Olah Raga & Kesehatan	3	3	3	3	3	3
<b>Total Kelompok A dan B (Wajib)</b>		<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>
<b>Kelompok C (Peminatan)</b>							
<b>C1. Dasar Bidang Keahlian</b>							
10	IPA Aplikasi	2	2	2	2	-	-
11	Pengantar Pariwisata	2	2	2	2	-	-
<b>C2. Dasar Program Keahlian</b>							
12	Simulasi Digital	3	3	-	-	-	-
13	Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja	2	2	-	-	-	-
14	Pengetahuan Bahan Pangan	3	3	-	-	-	-
15	Boga Dasar	7	7	-	-	-	-
16	Ilmu Gizi	5	5	-	-	-	-
<b>C3. Paket Dasar Keahlian</b>							
<b>1. Jasa Boga</b>							
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
	Pengolahan Usaha Boga	-	-	-	-	5	5
<b>2. Patiseri</b>							
17	Tata Hidang	-	-	5	5	5	5
	Produk Pastry dan Bakery	-	-	5	5	6	6
	Produk Cake	-	-	5	5	-	-
	Kue Indonesia	-	-	5	5	-	-
	Roti, kue diet khusus, dan teknik fusion	-	-	-	-	8	8
	Pengelolaan Usaha Pastry dan Bakery	-	-	-	-	5	5
<b>Total Jasa Boga</b>		-	-	20	20	24	24
<b>Total</b>		<b>48</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>48</b>

### **c. Program Keahlian SMK Negeri 1 Sewon**

#### **1) Akomodasi Perhotelan**

Program keahlian Akomodasi Perhotelan memiliki daya tampung 223 siswa yang terbagi menjadi delapan kelas. Tujuan dari program keahlian ini adalah membekali peserta didik dengan ketrampilan pengetahuan dan sikap agar kompeten dalam:

- a) Dapat menerapkan hidup sehat, memiliki wawasan pengetahuan.
- b) Memiliki keahlian dan ketrampilan dalam bidang perhotelan agar dapat bekerja baik dan secara mandiri.
- c) Mampu memilih karir, berkompotensi dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang bisnis manajemen program perhotelan.
- d) Memiliki ilmu pengetahuan dan ketrampilan sebagai bekal bagi yang berminat untuk melanjutkan pendidikan.

Program keahlian ini memiliki kerjasama dengan berbagai hotel yang mendukung program akomodasi perhotelan, yaitu:

- a) Hyatt Regency Hotel Yogyakarta
- b) Puri Asri Hotel Magelang
- c) Laras Asri Hotel Salatiga
- d) Novotel Solo
- e) The Sunan Hotel Solo
- f) Royal Ambarukmo Hotel Yogyakarta
- g) Mustika Sheraton Hotel Yogyakarta, dll.

#### **2) Jasa Boga (Restoran dan Patiseri)**

Program ini terdiri dari 12 kelas yang berdaya tampung 324 siswa. Tujuan dari program keahlian ini adalah membekali peserta didik dengan ketrampilan pengetahuan, dan sikap agar kompeten dibidang:

- a) Memiliki pengetahuan baik dalam pelayanan tamu maupun pembuatan atau menyajikan makanan.
- b) Mengetahui tata cara dalam penyajian maupun pembuatan makanan baik dalam negeri maupun luar negeri.

#### **3) Unit Perjalanan Wisata (UPW)**

Program ini merupakan salah satu dari 2 program baru di SMK N 1 Sewon yang saat ini berdaya tampung 149 siswa.

#### **4) Busana Butik**

Program keahlian ini terdiri dari 12 kelas secara keseluruhan dengan daya tampung 386 siswa. Tujuan dari program ini adalah membekali siswa dengan ketrampilan pengetahuan, dan sikap agar memiliki kompetensi, terutama dibidang

menjahit dan mengembangkan sikap kewirausahaan. Program keahlian ini bekerja sama dengan berbagai industri seperti:

- a) Dinasty group
- b) Anteng griya busana
- c) Butik delmora
- d) Rumah model michael

#### **5) Kecantikan (Kulit dan Rambut)**

Program keahlian ini berdaya tampung 175 siswa yang terbagi dalam 6 kelas. Tujuan dari program keahlian ini adalah membekali peserta didik dengan ketrampilan pengetahuan, sikap dan agar berkompeten dalam bidang:

- a) Memotong rambut, merawat kulit dan tata kecantikan lainnya.
- b) Serta mengerti tata cara dalam memberi perawatan.

Program keahlian ini menjalin hubungan kerjasama dengan berbagai industri seperti:

- a) Java garden spa
- b) Jhony andrean training centre
- c) Margaria group

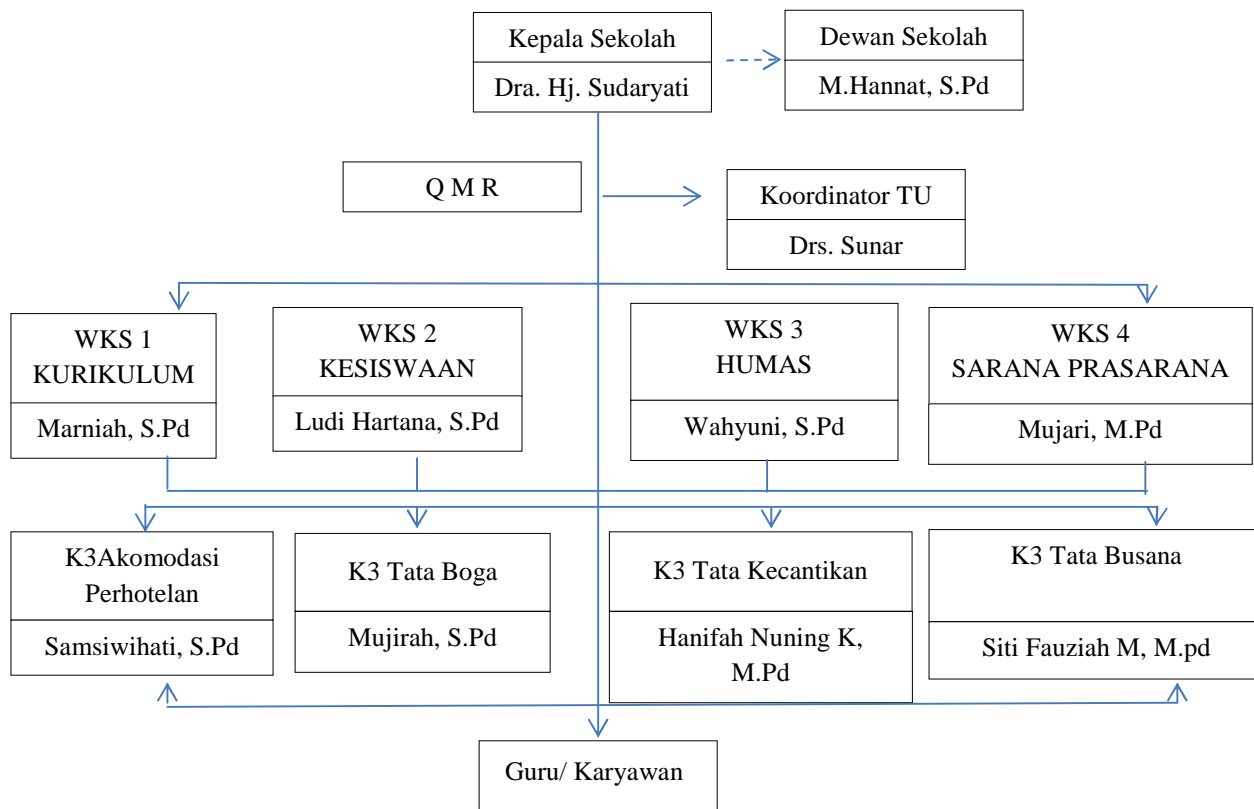
#### **6) Teknik Komputer dan Jaringan (TKJ)**

Program ini merupakan salah satu dari 2 program baru di SMK Negeri 1 Sewon yang saat ini berdaya tampung 32 siswa.

#### **d. Struktur Organisasi SMK Negeri 1 Sewon**

Struktur organisasi merupakan bentuk sistem yang terdiri dari komponen yang tidak dapat terpisahkan. Dalam struktur organisasi di SMK Negeri 1 Sewon meliputi: Kepala Sekolah, Dewan Sekolah, QMR, Kepala TU, Wakil urusan kurikulum, Wakil urusan kesiswaan, Wakil urusan sarana dan prasarana, Wakil urusan hubungan masyarakat, Kepala Jurusan serta guru-guru.

Struktur organisasi SMK Negeri 1 Sewon mencerminkan adanya suatu bentuk kerjasama untuk mencapai suatu tujuan pendidikan. Dengan struktur organisasi itu dimaksudkan sebagai pembagian tugas dan tanggungjawab sehingga semua tugas dapat dilaksanakan sebaik-baiknya sesuai dengan tujuan yang telah direncanakan. Untuk lebih jelasnya struktur organisasi SMK Negeri 1 Sewon adalah sebagai berikut:



## e. Kondisi Warga Sekolah

### 1) Kondisi Guru

Tabel 3. Kondisi Guru SMK Negeri 1 Sewon

No.	Status	Jumlah
1.	Pegawai Negeri Sipil (PNS)	79
2.	Guru Tak Tetap (GTT)	30
3.	Guru Tambahan	7
<b>Total Guru</b>		<b>116</b>

### 2) Kondisi Karyawan

Tabel 4. Kondisi Karyawan SMK Negeri 1 Sewon

No.	Status	Jumlah
1.	Pegawai Negeri Sipil (PNS)	10
2.	PTT	19
3.	Petugas kebersihan	3
4.	Petugas taman	1
5.	Petugas foto copy	1
<b>Total Karyawan</b>		<b>34</b>

### 3) Kondisi Siswa

Siswa merupakan bagian integrasi yang tidak dapat dipisahkan dalam proses pendidikan dan pengajaran, karena siswa sebagai subyek sekaligus obyek mendalami ilmu-ilmu yang diperlukan sehingga tanpa adanya siswa pendidikan

tidak dapat berlangsung. Siswa SMK N 1 Sewon pada tahun pelajaran 2014/ 2015 berjumlah 1348 siswa yang terdiri dari tiga tingkatan, yaitu Kelas X 512 anak, Kelas XI 443 anak, Kelas XII 393 anak dengan jumlah total ada 45 kelas. Rincian siswa dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 5. Kondisi Siswa SMK Negeri 1 Sewon

	<b>Kelas</b>	<b>L</b>	<b>P</b>	<b>Jumlah</b>
<b>X</b>	AP 1	12	19	31
	AP 2	11	21	32
	AP 3	10	22	32
	UPW 1	6	26	32
	UPW 2	7	24	31
	JB 1	7	25	32
	JB 2	11	21	32
	JB 3	10	22	32
	JB 4	0	0	0
	PS	2	30	32
	Kec. 1	0	32	32
	Kec. 2	0	31	31
	BB 1	1	31	32
	BB 2	0	32	32
	BB 3	0	32	32
	BB 4	0	32	32
	TKJ	20	12	32
<b>XI</b>	AP 1	10	22	32
	AP 2	11	21	32
	AP 3	10	22	32
	UPW 1	8	21	29
	UPW 2	5	23	28
	JB 1	6	27	33
	JB 2	7	26	33
	JB 3	6	26	32
	JB 4	0	0	0
	PS	4	22	26
	Kec. 1	0	32	32
	Kec. 2	0	32	32
	BB 1	0	32	32
	BB 2	0	31	31
	BB 3	0	31	31
	BB 4	0	30	30
	TKJ			
<b>XII</b>	AP 1	7	20	27
	AP 2	8	20	28
	AP 3	9	21	30
	UPW 1	14	15	29
	UPW 2			

	<b>Kelas</b>	<b>L</b>	<b>P</b>	<b>Jumlah</b>
<b>XII</b>	JB 1	5	22	
	JB 2	7	22	29
	JB 3	5	23	28
	JB 4	0	0	0
	PS	3	28	31
	Kec. 1	0	25	25
	Kec. 2	0	31	31
	BB 1	0	29	29
	BB 2	0	31	31
	BB 3	0	32	32
	BB 4	0	31	31
	TKJ			
	<b>Total</b>			

### 3. Potensi dan Permasalahan Pembelajaran

Potensi yang dimiliki SMK Negeri 1 Sewon yaitu sekolah ini merupakan Rintisan Sekolah Rujukan, Rintisan Sekolah Adiwiyata, Sekolah Model Mutu Pendidikan, dan sudah menerapkan Sistem Manajemen ISO 9001:2008. Hal tersebut didukung oleh faktor dari dalam sekolah sendiri meliputi potensi guru, karyawan dan potensi siswa.

#### a. Potensi Guru

Guru di setiap jurusan telah memenuhi jumlah yang diharapkan dan 90% guru mengajar sesuai dengan bidang kompetensinya. Keseluruhan guru terbagi dalam lima bagian, yakni guru normatif, adaptif, produktif, BK, serta tenaga pengajar. Selain itu di luar kegiatan mengajar, terdapat beberapa guru yang memiliki prestasi cukup bagus. Hal ini menerangkan bahwa selain mengajar, guru juga dituntut mampu mengembangkan potensinya di luar sekolah.

#### b. Potensi Karyawan

SMK Negeri 1 Sewon memiliki karyawan yang terdiri dari karyawan tetap belum PNS dan karyawan PNS yang memiliki keahlian di bidangnya masing-masing.

#### c. Potensi Siswa

Siswa di SMK Negeri 1 Sewon dapat dikatakan mempunyai potensi dan prestasi yang cukup bagus. Hal ini dibuktikan dengan prestasi yang pernah diraih seperti Juara 2 LKS Tingkat Nasional Tahun 2014 Bidang Lomba *Hotel Accomodation*, Juara 2 LKS Tingkat DIY Tahun 2014 Tata Busana, Juara 1 Lomba Rias Pengantin Barat Tahun 2014, Juara 1 LKS Tingkat DIY Tahun 2014 (Jasa Boga), Juara 2 LKS Tingkat Nasional Tahun 2014 (Patiseri).

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

Kegiatan PPL sebagai wahana mahasiswa dalam mewujudkan Tri Dharma yang ketiga yaitu pengabdian masyarakat. Masyarakat disini dikategorikan menjadi tiga yaitu kategori masyarakat umum, kategori industri dan kategori sekolah. Program PPL yang dilaksanakan kali ini tergolong dalam kategori sekolah, tepatnya SMK Negeri 1 Sewon. Dengan demikian, mahasiswa diharapkan dapat memberikan bantuan pemikiran, tenaga, dan ilmu pengetahuan dalam merencanakan dan melaksanakan program pengembangan atau pembangunan sekolah.

### **1. Persiapan PPL**

Persiapan PPL adalah kegiatan yang dilakukan sebelum PPL dilaksanakan. Kegiatan ini meliputi:

- a. Pengajaran Mikro
- b. Pembekalan PPL
- c. Observasi Sekolah
- d. Persiapan Sebelum Mengajar
- e. Konsultasi dan Bimbingan

### **2. Pelaksanaan PPL**

- a. Praktik Mengajar Terbimbing
- b. Praktik Mengajar Mandiri

### **3. Pengembangan Materi Ajar**

Memberi pengembangan terhadap materi ajar yang disampaikan kepada siswa untuk Kegiatan Belajar Mengajar (KBM).

### **4. Penyusunan Laporan PPL**

Penyusunan Laporan PPL dilakukan sebagai pertanggungjawaban mahasiswa terhadap kegiatan praktik mengajar yang dilaksanakan di SMK Negeri 1 Sewon selama periode 10 Agustus 2015 sampai dengan 12 September 2015.

## **BAB II**

### **PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL**

#### **A. Persiapan PPL**

Demi kelancaran dan keberhasilan kegiatan PPL, diperlukan suatu persiapan sebelum kegiatan PPL dilaksanakan. Adapun persiapan yang dilakukan mahasiswa sebelum melaksanakan kegiatan PPL adalah sebagai berikut:

##### **1. Pengajaran Mikro (*Micro Teaching*)**

Pengajaran mikro merupakan mata kuliah yang wajib ditempuh bagi mahasiswa yang akan mengambil PPL pada semester berikutnya. Dalam melaksanakan perkuliahan, mahasiswa diberikan materi tentang bagaimana mengajar yang baik serta dengan disertai praktik untuk mengajar dengan peserta yang akan diajar adalah teman sekelompok atau *peer teaching*. Keterampilan yang dituntut dalam pelaksanaan mata kuliah ini adalah berupa ketrampilan-ketrampilan yang berhubungan dengan persiapan menjadi seorang calon guru atau pendidik seperti pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), *Hand out*, *Job sheet*, dan media mengajar.

##### **2. Pembekalan PPL**

Pembekalan PPL merupakan salah satu persiapan PPL yang bertujuan agar mahasiswa memiliki pengetahuan yang cukup mengenai kegiatan PPL yang akan dilaksanakan. Pada pembekalan PPL, mahasiswa diberi informasi yang berkaitan dengan kegiatan PPL, seperti mekanisme pelaksanaan PPL di sekolah, teknik pelaksanaan PPL dan teknik untuk menghadapi sekaligus mengatasi permasalahan yang mungkin terjadi selama pelaksanaan PPL.

##### **3. Observasi Sekolah**

Observasi lingkungan sekolah pertama dilaksanakan pada tanggal 15 April 2015. Kegiatan observasi lingkungan bertujuan untuk mengetahui keadaan sarana prasarana sekolah maupun hubungan antar komponen sekolah yang terdapat didalamnya. Selain itu observasi juga bertujuan mengetahui berbagai macam kegiatan kesiswaan yang ada. Dari observasi ini dapat diperoleh data potensi fisik maupun potensi non-fisik sekolah yang digunakan sebagai acuan dalam penyusunan program kegiatan PPL. Hasil observasi sekolah terlampir pada Form Observasi Kondisi Sekolah.

Pada observasi pertama sekaligus dilakukan penyerahan kelompok PPL kepada pihak sekolah. Setelah penyerahan dilakukan, maka mahasiswa melakukan observasi langsung kelingkungan sekolah termasuk didalamnya adalah pihak jurusan. Untuk mengarahkan kegiatan PPL mahasiswa mendapat masing-masing seorang guru

pembimbing sesuai jurusan masing-masing yang akan mendampingi mahasiswa selama PPL berlangsung. Dengan adanya guru pembimbing ini diharapkan mahasiswa lebih terarah dan lebih terkontrol dalam melakukan kegiatan PPL.

Selain melakukan observasi sekolah dilakukan pula observasi kelas. Observasi kelas dilakukan bertujuan untuk memberikan gambaran nyata tentang proses pembelajaran yang berlangsung dikelas. Dari observasi ini diharapkan mahasiswa bisa memperoleh suatu metode pembelajaran tepat yang akan digunakan dalam proses pembelajaran selama kegiatan PPL berlangsung. Aspek-aspek yang diamati dalam proses pembelajaran dikelas antara lain membuka pelajaran, menarik perhatian peserta didik, menguasai materi, metode mengaktifkan siswa, metode memotivasi siswa, metode pembelajaran, teknik bertanya, cara menanggapi peserta didik, cara untuk memberikan penghargaan kepada siswa yang berprestasi, penggunaan media, sistematika penyampaian materi, bahasa dan suara, penampilan, penggunaan waktu dan menutup pelajaran. Hasil observasi kelas terlampir pada Form Observasi Pembelajaran di Kelas dan Observasi Peserta Didik.

Dari observasi yang dilakukan ini mahasiswa mendapatkan gambaran utuh tentang pelaksanaan proses pembelajaran yang berlangsung dikelas. Data-data tersebut antara lain :

**a. Proses Pembelajaran**

1) Membuka pelajaran

Pelajaran dibuka dengan salam, doa dilanjutkan dengan presensi kemudian menyampaikan tujuan pembelajaran dan apersepsi.

2) Metode pembelajaran

Metode yang digunakan dalam proses pembelajaran yang berlangsung adalah ceramah, diskusi, simulasi dan tanya jawab.

3) Bahan ajar

Bahan ajar yang digunakan guru berupa buku, modul belajar serta jobsheet untuk mata diklat produktif.

4) Penggunaan bahasa

Bahasa yang digunakan dalam proses belajar yang berlangsung adalah bahasa Indonesia namun terkadang menggunakan bahasa jawa.

5) Penggunaan waktu

Secara keseluruhan penggunaan waktu belajar mengajar sudah efektif.

6) Gerak

Gerak guru kedalam kelas adalah aktif dan mendekati siswa yang melakukan praktik.

7) Cara memotivasi siswa

Guru memberikan motivasi siswa menjadi lebih giat lagi dalam belajar dan memahami pelajaran yang diajarkan.

8) Teknik bertanya

Teknik bertanya yang digunakan guru kepada siswa yaitu setelah selesai diberi penjelasan, guru menanyakan kejelasan siswa secara langsung. Disamping itu juga diberikan soal-soal untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa tentang materi yang disampaikan.

9) Teknik penguasaan kelas

Penguasaan kelas cukup bagus, guru dapat mengendalikan seluruh siswa sehingga perilaku siswa didalam kelas dapat terkontrol dengan baik, meskipun beberapa waktu siswa membuat kegiatan sendiri dikarenakan bosan. Guru perlu menerapkan ketegasan disertai humoris dalam penjelasan dan pengelolaan kelas.

10) Penggunaan media

Media yang digunakan dalam proses belajar mengajar ini adalah spidol, *white board*, *video* dan *power point*.

11) Bentuk dan cara evaluasi

Untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa, evaluasi yang dilakukan berupa tugas dan uji kompetensi.

12) Menutup pelajaran

Pelajaran ditutup dengan review materi yang telah disampaikan dan evaluasi. Diakhiri berdoa dan menyanyikan lagu daerah secara bersama-sama.

**b. Perilaku siswa**

1) Perilaku siswa didalam kelas

Kadang ramai, tetapi guru dapat mengontrol siswanya.

2) Perilaku siswa diluar kelas

Perilaku siswa diluar kelas dapat dikatakan baik dan tidak menunjukkan gejala kenakalan yang berarti.

**4. Persiapan Sebelum Mengajar**

Persiapan sebelum mengajar meliputi pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), materi ajar, media pembelajaran, serta soal evaluasi. Semua persiapan didasarkan pada mata pelajaran yang diampu oleh guru pembimbing. Dalam hal ini mata pelajaran tersebut adalah Pengolahan Makanan Indonesia yang ditempuh oleh siswa kelas XI program keahlian Jasa Boga. Segala sesuatu yang terkait dengan materi dan persiapan yang akan disampaikan pada kegiatan belajar mengajarkan dikonsultasikan terlebih dahulu ke guru pengampu kompetensi yang bersangkutan.

## 5. Konsultasi dan Bimbingan

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), materi ajar, media pembelajaran, dan soal evaluasi yang telah dibuat selanjutnya dikonsultasikan ke guru pembimbing. Hal ini dilakukan agar perangkat pembelajaran tersebut dikoreksi dan mendapat saran apabila ada perbaikan.

### B. Pelaksanaan PPL

Dalam pelaksanaan praktik mengajar, mahasiswa mendapat kesempatan mengajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia kelas XI, dengan guru pengampu yaitu Subiarsih, M.Pd. Mahasiswa berkesempatan mengajar tiga kelas paralel yaitu XI Jasa Boga 1, XI Jasa Boga 2, dan XI Jasa Boga 3 dengan total pertemuan sebanyak enam kali. Pelaksanaan PPL yang dilakukan adalah Praktik Mengajar Terbimbing dan Praktik Mengajar Mandiri. Praktik Mengajar Terbimbing artinya dalam pelaksanaan pembelajaran, mahasiswa didampingi dan dibimbing untuk memberikan materi dan pengelolaan kelas. Sedangkan Praktik Mengajar Mandiri artinya mahasiswa mulai praktik secara mandiri dimana guru tidak sepenuhnya membimbing seperti dalam Praktik Mengajar Terbimbing.

#### 1. Praktik Mengajar Terbimbing

Praktik mengajar terbimbing dilakukan sebanyak tiga kali yaitu pada pertemuan pertama, kedua, dan ketiga. Pada pertemuan pertama mahasiswa praktik mengajar terbimbing teori, sedangkan pada pertemuan kedua dan ketiga mahasiswa praktik mengajar terbimbing praktik. Pada praktik mengajar terbimbing ini guru memberikan banyak bantuan terkait dengan pengkondisian kelas dan kinerja siswa saat bekerja di dapur. Praktik mengajar terbimbing secara rinci dapat dilihat pada Tabel 6. berikut:

Tabel 6. Rincian Praktik Mengajar Terbimbing

No.	Hari, tanggal	Kelas	Kegiatan Mengajar	Jam Pelajaran ke-	Durasi Waktu
1.	Senin, 10 Agustus 2015	XII JB 3	Praktik	2 – 6	270 menit
2.	Kamis, 13 Agustus 2015	XII JB 2	Praktik	3 – 7	270 menit
3.	Rabu, 19 Agustus 2015	XII JB 1	Praktik	3 – 7	270 menit
4.	Kamis, 20 Agustus 2015	XII JB 2	Praktik	3 – 7	270 menit
5.	Senin, 24 Agustus 2015	XII JB 3	Praktik	2 – 6	270 menit

#### 2. Praktik Mengajar Mandiri

Praktik mengajar mandiri dilakukan sebanyak tiga kali yaitu pada pertemuan keempat hingga pertemuan keenam. Pada praktik mengajar mandiri ini guru tidak lagi memberikan banyak bantuan terkait dengan pengkondisian kelas dan kinerja siswa.

Mahasiswa sudah cukup memiliki pengalaman dari praktik mengajar terbimbing sebelumnya sehingga sedikit banyak mampu mengontrol kelas. Praktik mengajar mandiri secara rinci dapat dilihat pada Tabel 7. berikut:

Tabel 7. Rincian Praktik Mengajar Mandiri

No.	Hari, tanggal	Kelas	Kegiatan Mengajar	Jam Pelajaran ke-	Durasi Waktu
1.	Senin, 31 Agustus 2015	XI JB 3	Teori dan Praktik	2 – 7	270 menit
2.	Kamis, 3 September 2015	XI JB 2	Teori dan Praktik	3 – 8	270 menit
3.	Rabu, 16 September 2015	XI JB 1	Teori dan Praktik	3 – 7	270 menit
4	Kamis, 17 September 2015	XI JB 2	Teori dan Praktik	3 – 8	270 menit

### 3. Kegiatan Non Mengajar

Kegiatan non mengajar unggulan di SMK N 1 Sewon adalah program ekstrakurikuler art cooking lebih khususnya pelatihan juggling secara intensif. dilakukan sebanyak 2 kali per minggu yaitu pada hari rabu dan sabtu jam 15.00 WIB. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan ketrampilan kepada siswa yang pada saat itu bertepatan dengan kegiatan TVRI masuk sekolah dan lomba LKS.

## C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

Pelaksanaan kegiatan PPL mata pelajaran pengolahan makanan Indonesia yang dilaksanakan di SMK Negeri 1 Sewon dapat berjalan dengan cukup baik. Dari pelaksanaan praktik mengajar yang telah dilakukan, mahasiswa dapat memperoleh pengalaman nyata mengenai suasana belajar mengajar dimana mahasiswa berperan sebagai guru. Selain itu, mahasiswa juga mendapatkan pengalaman mengenai pemasalahan-permasalahan yang mungkin terjadi dalam kegiatan pembelajaran dan solusi untuk menangani permasalahan tersebut.

### 1. Analisis Hasil Pelaksanaan PPL

Berdasarkan pelaksanaan praktik mengajar dikelas dapat disampaikan beberapa hal sebagai berikut:

- a. Mahasiswa dapat mempelajari dan memahami hal-hal menyangkut pelaksanaan kegiatan belajar mengajar dan teknik penguasaan kelas.
- b. Mahasiswa dapat mempelajari cara menyusun Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang baik untuk setiap pertemuan.

- c. Mahasiswa mendapat pengalaman keterampilan mengajar, seperti pengelolaan kelas, cara mengajar yang baik, kemampuan interaksi yang baik dengan siswa, pengelolaan waktu, pemanfaatan fasilitas dalam proses belajar mengajar, penugasan siswa, dan evaluasi belajar siswa
- d. Mahasiswa mempelajari berbagai metode belajar yang dapat digunakan dalam proses belajar mengajar agar siswa tidak merasa bosan

## **2. Refleksi Hasil Pelaksanaan PPL**

### **a. Hambatan dalam Pelaksanaan PPL**

Dalam melaksanakan PPL terdapat berbagai hal yang dapat menghambat jalannya kegiatan. Beberapa hambatan yang ada antara lain :

- 1) Sikap siswa yang kurang mendukung pelaksanaan kegiatan belajar mengajar (KBM) secara optimal (ada siswa yang tidak memperhatikan pelajaran)
- 2) Beberapa siswa tidak bisa kondusif saat kegiatan belajar mengajar sehingga mengganggu siswa lainnya
- 3) Peralatan serta tempat untuk kegiatan ekstrakurikuler juggling yang kurang memadai.
- 4) Hanya sedikit siswa yang antusias untuk mengikuti kegiatan ekstrakurikuler juggling, kebanyakan menyerah pada pertemuan kedua karena tangan sakit.

### **b. Usaha Mengatasinya**

- 1) Untuk menghadapi siswa yang tidak memperhatikan pelajaran atau berbicara sendiri, diberikan pertanyaan kepada siswa tersebut sebagai motivasi atau menyuruh siswa tersebut membacakan materi yang disampaikan
- 2) Penggunaan media pembelajaran yang lebih menarik untuk memacu minat siswa mengikuti materi ajar yang bersangkutan
- 3) Meminjam peralatan dari luar
- 4) Memberikan motivasi terkait semangat untuk belajar.

## **BAB III**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian pelaksanaan program Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang dilaksanakan mulai tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 12 September 2015 di SMK Negeri 1 Sewon, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) menambah pengalaman dan wawasan mahasiswa mengenai tugas tenaga pendidik, pelaksanaan pendidikan di sekolah atau lembaga, dan kegiatan lain yang menunjang kelancaran proses belajar mengajar di sekolah.
2. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengetahui secara lebih dekat aktivitas dan berbagai permasalahan yang terkait dengan proses pembelajaran.
3. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mempraktikkan dan mengimplementasikan ilmu yang telah diperoleh selama di bangku perkuliahan dalam lingkungan pendidikan (sekolah) melalui kegiatan praktik mengajar.
4. Proses dan hasil dari kegiatan praktik mengajar (PPL) tidak terlepas dari kerjasama antara berbagai pihak, yaitu mahasiswa, sekolah, guru pembimbing, dan siswa.

#### **B. Saran**

##### **1. Bagi Sekolah**

- a. Tetap menjaga hubungan baik dengan Universitas Negeri Yogyakarta dalam hal PPL maupun dalam hal lain.
- b. Peningkatan komunikasi dan koordinasi antara pihak sekolah dengan mahasiswa PPL agar tercipta suasana yang kondusif dalam pelaksanaan PPL.

##### **2. Bagi Mahasiswa yang Akan Datang**

- a. Pelaksanaan observasi sekolah dilakukan secara mendalam agar data yang diperoleh lebih akurat.
- b. Dalam pelaksanaan kegiatan praktik mengajar, mahasiswa sebaiknya benar-benar memahami tugasnya, meliputi penyusunan perangkat mengajar, penyusunan materi, media pembelajaran, dan soal evaluasi.
- c. Selalu menjaga komunikasi dengan guru pembimbing dan semua warga sekolah.
- d. Konsultasi dengan Dosen Pembimbing Lapangan atau dengan Koordinator PPL jika ada permasalahan yang belum dapat diselesaikan.

Tim Pembekalan Pengajaran Mikro. 2015. Materi Pembekalan Pengajaran Miko.  
Yogyakarta: UNY

# **LAMPIRAN**



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

**F02**

untuk  
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 1 Sewon  
 ALAMAT LOKASI : Pulutan, Pandowoharjo, Sewon, Bantul  
 GURU PEMBIMBING : Subiarsih, M.Pd.

NAMA MAHASISWA : Ahmad Harisatu Zakaria  
 NO. MAHASISWA : 12511241047  
 FAK/ JUR/ PR.STUDI : Teknik/ PTBB/ PT. Boga  
 DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	10 - 15 Agustus 2015	- Upacara Bendera	Diikuti oleh seluruh warga sekolah		
		- Pendampingan Mengajar	Mengikuti praktik mengajar terbimbing pada hari senin di kelas XII JB 3 dan kamis di kelas XII JB 2		
		- Mengumpulkan bahan - bahan materi ajar untuk menyusun RPP	Bahan materi ajar diperoleh dari internet dan beberapa referensi buku.	Kurangnya referensi buku	Lebih banyak menggunakan referensi dari internet
		- Koordinasi Kegiatan Extrakurikuler art cooking	Berkoordinasi dengan ibu Mujirah selaku kaprodi tata boga disepakati latihan pada hari rabu dan sabtu, serta diminta bantuan untuk membimbing untuk kegiatan TVRI masuk sekolah dan LKS.	Alat dan tempat yang kurang memadai	Meminjam dari luar
2.	17 – 22 Agustus 2015	- Upacara Bendera	Diikuti oleh seluruh warga sekolah di lapangan bantul		
		- Pendampingan Mengajar	Mengikuti praktik mengajar terbimbing pada hari rabu di kelas XII JB 1 dan kamis di kelas XII JB 2		
		- Mengumpulkan bahan - bahan materi ajar untuk menyusun RPP	Bahan materi ajar diperoleh dari internet dan beberapa referensi buku.	Kurangnya referensi buku	Lebih banyak menggunakan referensi dari internet
		- Piket UKS	Terdapat siswa perempuan dari prodi Pariwisata yang sakit perut karena PMS dan kecapaian		

			hingga harus di jemput pihak keluarga		
		- Kegiatan Adiwiyata	Membersihkan basecamp dan senam bersama		
		- Kegiatan Extrakurikuler art cooking	Kegiatan diikuti oleh kurang lebih 20 siswa dilaksanakan di lapangan depan SMK N 1 Sewon. Kegiatan diisi dengan latihan dasar dasar juggling dan seleksi untuk player TVRI masuk sekolah.	- Alat dan tempat yang kurang memadai - Siswa yang benar benar tidak mempunyai basic juggling.	- Meminjam dari luar - Mengenalkan dan mempraktekkan teknik basic juggling secara intensif.
3.	24 – 29 Agustus 2015	- Upacara Bendera	Diikuti oleh seluruh warga sekolah di lapangan		
		- Praktek Mengajar Mandiri	Mengikuti praktik mengajar terbimbing pada hari rabu di kelas XII JB 1 dan kamis di kelas XII JB 2		
		- Mengumpulkan bahan - bahan materi ajar untuk menyusun RPP	Bahan materi ajar diperoleh dari internet dan beberapa referensi buku.	Kurangnya referensi buku	Lebih banyak menggunakan referensi dari internet
		- Piket UKS	Tidak ada siswa yang sakit		
		- Kegiatan Adiwiyata	Membersihkan basecamp dan senam bersama		
		- Kegiatan Extrakurikuler art cooking	Kegiatan diikuti oleh kurang lebih 10 siswa dilaksanakan di lapangan depan SMK N 1 Sewon. Kegiatan diisi dengan lanjutan latihan dasar dasar juggling dan latihan player TVRI masuk sekolah secara intensif	- Alat dan tempat yang kurang memadai - Terdapat siswa yg kurang antusias.	- Meminjam dari luar - Memberikan motivasi dan belajar privat
4.	31 Agustus 2015 – 3 September 2015	- Upacara Bendera	Diikuti oleh seluruh warga sekolah di lapangan bantul		
		- Praktik Mengajar	Praktik mengajar mandiri pada hari Senin di kelas XII JB 3 dengan materi pengolahan sup Indonesia dan kamis di kelas XII JB 2 dengan materi pengolahan soto indonesia		
		- Mengumpulkan bahan -	Bahan materi ajar diperoleh dari internet dan	Kurangnya referensi	- Lebih banyak

		bahan materi ajar untuk menyusun RPP	beberapa referensi buku.	buku	menggunakan referensi dari internet - meminjam buku disekolah dan resep acuan guru
		- Piket UKS	Tidak ada siswa yang sakit		
		- Kegiatan Extrakurikuler art cooking	Kegiatan diikuti oleh kurang lebih 20 siswa dilaksanakan di lapangan depan SMK N 1 Sewon. Kegiatan diisi dengan latihan dasar dasar juggling dan seleksi untuk player TVRI masuk sekolah.	- Alat dan tempat yang kurang memadai - Siswa yang benar benar tidak mempunyai basic juggling.	- Meminjam dari luar - Mengenalkan dan mempraktekkan teknik basic juggling secara intensif.
5.	7 – 12 September 2015	- Mengumpulkan bahan - bahan materi ajar untuk menyusun RPP	Bahan materi ajar diperoleh dari internet dan beberapa referensi buku.	Kurangnya referensi buku	Lebih banyak menggunakan referensi dari internet
		- Kegiatan Extrakurikuler art cooking	Kegiatan diikuti oleh kurang lebih 5 siswa dilaksanakan di lapangan basket SMK N 1 Sewon. Kegiatan diisi dengan latihan pemantapan gerakan player	- Alat dan tempat yang kurang memadai	- Meminjam dari luar
6	14 – 19 September 2015	- Upacara Bendera	Diikuti oleh seluruh warga sekolah		
		- Praktik Mengajar	Mengikuti praktik mengajar terbimbing pada hari rabu di kelas XII JB 1 dengan materi pengolahan Nasi dan Kamis di kelas XII JB 2 pengolahan Mie		
		- Mengumpulkan bahan - bahan materi ajar untuk menyusun RPP	Bahan materi ajar diperoleh dari internet dan beberapa referensi buku.	Kurangnya referensi buku	Lebih banyak menggunakan referensi dari

					internet
		- Kegiatan Adiwiyata	Membersihkan basecamp dan senam bersama		
		- Kegiatan TVRI masuk sekolah	kegiatan pada hari 15 september 2015 dimulai jam 08.00 wib dengan acara promo sekolah, perform ekstrakurikuler dll.		
		- Kegiatan Extrakurikuler art cooking	Kegiatan diikuti oleh kurang lebih 15 siswa dilaksanakan di lingkungan SMK N 1 Sewon. Kegiatan diisi dengan lanjutan latihan dasar dasar juggling dan pelatihan privat untuk player LKS.	- Alat dan tempat yang kurang memadai	- Meminjam dari luar

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Kokom Komariah  
NIP. 19600808 198403 2 002

Guru Pembimbing

Subiarsih, M.Pd.  
NIP. 19710427 199512 2 001

Bantul, 16 September 2015

Mahasiswa

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 12511241047



**MATRIKS PROGRAM KERJA PPL UNY 2015**

**SMK NEGERI 1 SEWON**

Pulutan, Pandowoharjo, Sewon, Bantul

**F01**

Untuk  
Mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Ahmad Harisatu Zakaria NIM : 12511241047  
 NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK Negeri 1 Sewon FAKULTAS : Teknik  
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Pulutan, Pandowoharjo, Sewon, Bantul PRODI : Pendidikan Teknik Boga  
 GURU PEMBIMBING : Subiarsih, M.Pd. DPL Pamong : Dr. Sri Wening

No	Program Kerja/ Kegiatan PPL/ Magang III	Pra-PPL	Minggu ke-						Jumlah Jam
			I	II	III	IV	V	VI	
1	Penyerahan PPL	2							2
2	Observasi kelas dan peserta didik	2							2
3	Observasi sarana dan prasarana sekolah	2							2
4	Kegiatan Mengajar								
	a. Mengumpulkan materi ajar untuk RPP		8	4					12
	b. Bimbingan dalam rangka membuat RPP			2	2	2	2	2	10
	d. Pembuatan Hand Out pembelajaran				3	3	3	3	12
	e. Pembuatan Media Pembelajaran				4	4	4	4	16
	f. Pembuatan Job sheet pembelajaran				3	3	3	3	12
	g. Melaksanakan praktik mengajar					12		12	24
	h. Mengikuti KBM guru pembimbing		12	12	6				30
	i. Mengoreksi laporan praktik siswa					4		4	8
	j. Membuat KKM					2		2	4
	k. Membuat analisis butir soal					2		2	4
5	Kegiatan Non Mengajar								
	a. Upacara bendera di sekolah		1		1			1	3
	b. Upacara Hari Kemerdekaan RI			2					2
	c. Mengikuti kegiatan adiwiyata			1	1			1	3
	d. Membimbing kegiatan art cooking			4	4	4			6
	e. Membimbing kegiatan juggling terkait TVRI masu			10	10	10	4	10	44
	f. Membimbing kegiatan juggling terkait lomba LKS							8	8
	g. Piket jaga UKS			4	4	4			12
<b>Jumlah Jam</b>		<b>6</b>	<b>21</b>	<b>39</b>	<b>38</b>	<b>50</b>	<b>16</b>	<b>52</b>	<b>216</b>

Bantul, 17 September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui :  
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL,

Dr. Kokom Komariah  
NIP. 19600808 198403 2 002

Subiarsih, M.Pd.  
NIP. 19710427 199512 2 001

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 1251124104



**MATRIKS PROGRAM KERJA PPL UNY 2015  
SMK NEGERI 1 SEWON**

Pulutan, Pandowoharjo, Sewon, Bantul

**F01**

Untuk  
Mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Ahmad Harisatu Zakaria NIM : 12511241047  
 NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK Negeri 1 Sewon FAKULTAS : Teknik  
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Pulutan, Pandowoharjo, Sewon, Bantul PRODI : Pendidikan Teknik Boga  
 GURU PEMBIMBING : Subiarsih, M.Pd. DPL Pamong : Dr. Sri Wening

No	Program Kerja/ Kegiatan PPL/ Magang III	Pra-PPL	Minggu ke-						Jumlah Jam
			I	II	III	IV	V	VI	
1	Penyerahan PPL	2							2
2	Observasi kelas dan peserta didik	2							2
3	Observasi sarana dan prasarana sekolah	2							2
4	Kegiatan Mengajar								
	a. Mengumpulkan materi ajar untuk RPP		8	4					12
	b. Bimbingan dalam rangka membuat RPP			2	2	2	2	2	10
	d. Pembuatan Hand Out pembelajaran				3	3	3	3	12
	e. Pembuatan Media Pembelajaran				4	4	4	4	16
	f. Pembuatan Job sheet pembelajaran				3	3	3	3	12
	g. Melaksanakan praktik mengajar					12		12	24
	h. Mengikuti KBM guru pembimbing		12	12	6				30
	i. Mengoreksi laporan praktik siswa					4		4	8
	j. Membuat KKM					2		2	4
	k. Membuat analisis butir soal					2		2	4
5	Kegiatan Non Mengajar								
	a. Upacara bendera di sekolah		1		1			1	3
	b. Upacara Hari Kemerdekaan RI			2					2
	c. Mengikuti kegiatan adiwiyata			1	1			1	3
	d. Membimbing kegiatan art cooking			4	4	4			6
	e. Membimbing kegiatan juggling terkait TVRI mas			10	10	10	4	10	44
	f. Membimbing kegiatan juggling terkait lomba LKS							8	8
	g. Piket jaga UKS			4	4	4			12
<b>Jumlah Jam</b>		<b>6</b>	<b>21</b>	<b>39</b>	<b>38</b>	<b>50</b>	<b>16</b>	<b>52</b>	<b>216</b>

Bantul, 17 September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui :  
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL,

Dr. Kokom Komariah  
NIP. 19600808 198403 2 002

Subiarsih, M.Pd.  
NIP. 19710427 199512 2 001

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 1251124104



## Matriks Program Kerja PPL UNY 2015 SMK Negeri 1 Sewon

Pulutan, Pandowoharjo, Sewon, Bantul

**F01**  
Untuk  
Mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Ahmad Harisatu Zakaria  
 NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK Negeri 1 Sewon  
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Pulutan, Pandowoharjo, Sewon, Bantul  
 GURU PEMBIMBING : Subiarsih, M.Pd.

NIM : 12511241047  
 FAKULTAS : Teknik  
 PRODI : Pendidikan Teknik Boga  
 DPL Pamong : Dr. Sri Wening

No	Program Kerja/ Kegiatan PPL/ Magang III	Pra-PPL	Minggu ke-					Jumlah Jam
			I	II	III	IV	V	
1	Penyerahan PPL	2						2
2	Observasi kelas dan peserta didik	2						2
3	Observasi sarana dan prasarana sekolah	2						2
4	Kegiatan Mengajar							
	a. Mengumpulkan materi ajar untuk RPP		8	4				12
	b. Bimbingan dalam rangka membuat RPP		2	2	2	2		8
	d. Pembuatan Hand Out pembelajaran		3			3		6
	e. Pembuatan Media Pembelajaran		4	4		4		12
	f. Pembuatan Job sheet pembelajaran		3	3	3			9
	g. Melaksanakan praktik mengajar		4	4	8	8		24
	h. Mengikuti KBM guru pembimbing		4	4	4	4	12	28
	i. Mengoreksi laporan praktik siswa			2	2	4		8
	j. Membuat KKM						4	4
	k. Membuat analisis butir soal						2	2

No	Program Kerja/ Kegiatan PPL/ Magang III	Pra-PPL	Minggu ke-					Jumlah Jam
			I	II	III	IV	V	
5	Kegiatan Non Mengajar							
	a. Upacara bendera di sekolah		1		1	1	1	4
	b. Upacara Hari Kemerdekaan RI			2				2
	c. Mengikuti kegiatan adiwiyata		1	1	1	1	1	5
	d. Membimbing kegiatan ekstrakurikuler juggling			4	4	4		12
	e. Piket jaga UKS			4	4	4		12
<b>Jumlah Jam</b>		<b>6</b>	<b>30</b>	<b>32</b>	<b>27</b>	<b>31</b>	<b>20</b>	<b>154</b>

Bantul, 17 September 2015

Mengetahui:

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL,

Dr. Kokom Komariah  
NIP. 19600808 198403 2 002

Subiarsih, M.Pd.  
NIP. 19710427 199512 2 001

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 12511241047

**DAFTAR ISI**  
**PERANGKAT ADMINISTRASI GURU**  
**MAPEL : Pengolahan Makanan Indonesia**

NO	JENIS PERANGKAT	NO. IDENTIFIKASI	KETERANGAN
<b>A. PERENCANAAN PEMBELAJARAN</b>			
1	Silabus	F/751-NA/WKS1/1	
2	Kalender Pendidikan	F/751-NA/WKS1/2	(Kurikulum)
3	Program Tahunan	F/751-NA/WKS1/3	
4	Analisis Keterkaitan SKL, KI dan KD	F/751-NA/WKS1/4	
5	Analisis Minggu Efektif	F/751-NA/WKS1/5	
6	Program Semester	F/751-NA/WKS1/6	
7	RPP	F/751-NA/WKS1/7	
8	Rencana dan Pelaksanaan Harian	F/751-NA/WKS1/8	
9	Presensi Siswa	F/751-NA/WKS1/9	
10	Catatan Hambatan Belajar Siswa	F/751-NA/WKS1/10	
11	Catatan Kasus Siswa	F/751-NA/WKS1/11	
12	Daftar Buku Pegangan Guru dan Siswa	F/751-NA/WKS1/12	
13	Target Pencapaian Kurikulum	F/751-NA/WKS1/13	
<b>B. KEGIATAN PENILAIAN</b>			
14	Analisis KKM	F/751-NA/WKS1/14	
15	Kisi-kisi Soal	F/751-NA/WKS1/15	
16	Kumpulan Soal-soal Ulangan	F/751-NA/WKS1/16	(Guru ybs.)
17	Verifikasi UH, UTS, UAS	F/751-NA/WKS1/17	(Guru ybs.)
18	Rancangan Penilaian	F/751-NA/WKS1/18	
19	Daftar Nilai	F/751-NA/WKS1/19	
20	Analisis Ketuntasan Hasil Belajar	F/751-NA/WKS1/20	
21	Daftar Kelompok Atas dan Bawah	F/751-NA/WKS1/21	
22	Analisis Butir Soal	F/751-NA/WKS1/22	
23	Analisis Hasil Evaluasi Belajar	F/751-NA/WKS1/23	
24	Daya Serap	F/751-NA/WKS1/24	
25	Hasil Analisis Ulangan Harian	F/751-NA/WKS1/25	
26	Rencana Program Perbaikan	F/751-NA/WKS1/26	
27	Pelaksanaan Program Perbaikan	F/751-NA/WKS1/27	
28	Rencana Program Pengayaan	F/751-NA/WKS1/28	
29	Pelaksanaan Program Pengayaan	F/751-NA/WKS1/29	
30	Daftar Pengembalian Ulangan Harian	F/751-NA/WKS1/30	
<b>C. PERANGKAT PENILAIAN</b>			
31	- Rekaman Buku Ulangan Bergilir - Buku Ulangan Bergilir	F/751-NA/WKS1/31 ---	(Guru ybs.)
32	Laporan Penilaian Akhlak Mulia dan Kepribadian Siswa	F/751-NA/WKS1/32	
33	Tugas Terstruktur	F/751-NA/WKS1/33	
34	Kegiatan Mandiri Tidak Terstruktur	F/751-NA/WKS1/34	
<b>D. PERANGKAT TAMBAHAN</b>			
35	SK Pembagian Tugas	F/751-NA/WKS1/35	(Kurikulum)
36	Jadwal Mengajar	F/751-NA/WKS1/36	(Kurikulum)

**Keterangan Nomor Identifikasi:**

F/751-NA/WKS1/.... → Normatif Adaptif

F/751-P/WKS1/.... → Produktif

*Contoh nomor identifikasi di atas adalah untuk Administrasi Guru untuk mapel Normatif Adaptif, untuk mapel Produktif dimohon menyesuaikan dengan mengganti kode NA menjadi P*

# A. PERENCANAAN PEMBELAJARAN

Silabus
Kalender Pendidikan
Program Tahunan
Analisis Keterkaitan SKL, KI dan KD
Analisis Minggu Efektif
Program Semester
RPP
Rencana dan Pelaksanaan Harian
Presensi Siswa
Catatan Hambatan Belajar Siswa
Catatan Kasus Siswa
Daftar Buku Pegangan Guru dan Siswa
Target Pencapaian Kurikulum

# B. KEGIATAN PENILAIAN

Analisis KKM
Kisi-kisi Soal
Kumpulan Soal-soal Ulangan
Verifikasi UH, UTS, UAS
Rancangan Penilaian
Daftar Nilai
Analisis Ketuntasan Hasil Belajar
Daftar Kelompok Atas dan Bawah
Analisis Butir Soal
Analisis Hasil Evaluasi Belajar
Daya Serap
Hasil Analisis Ulangan Harian
Rencana Program Perbaikan
Pelaksanaan Program Perbaikan
Rencana Program Pengayaan
Pelaksanaan Program Pengayaan
Daftar Pengembalian Ulangan Harian

# C. PERANGKAT PENILAIAN

- Rekaman Buku Ulangan Bergilir - Buku Ulangan Bergilir
Laporan Penilaian Akhlak Mulia dan Kepribadian Siswa
Tugas Terstruktur
Kegiatan Mandiri Tidak Terstruktur

# D. PERANGKAT TAMBAHAN

SK Pembagian Tugas
Jadwal Mengajar

## SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK

Paket Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia

Kelas/ Semester : XI/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

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

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
<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salad Indonesia</li> <li>• Pembuatan salad Indonesia</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang macam – macam salad Indonesia</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian salad, jenis-jenis, saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan salad Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing saus dan salad Indonesia tersebut</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Melakukan praktik membuat salad Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang salad</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad Indonesia</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan salad Indonesia</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktik pembuatan salad Indonesia</li> </ul>	<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 selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat salad Indonesia</p>	<p>3 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/gambar</li> <li>• Bahan praktik</li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Buku referensi</li> </ul>

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 Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>					
3.1. Mendeskripsikan salad Indonesia					
4.1. Membuat Salad Indonesia					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sup Indonesia</li> <li>• Pembuatan Sup</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang sup Indonesia</li> </ul> <p>Menanya</p>	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/gambar</li> <li>• Bahan praktik</li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian sup, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan sup Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing sup Indonesia dan continental</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat sup Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat sup</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat sup Indonesia</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan sup Indonesia</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik pembuatan sup Indonesia</li> </ul>	<p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat sup Indonesia</p>		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.2. Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia					
4.2. Membuat sup Indonesia					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soto Indonesia</li> <li>Pembuatan soto Indonesia</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang Soto Indonesia</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian soto, jenis-jenis, bahan dan alat</li> </ul>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dianutnya.		yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan soto Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing soto Indonesia dan sup continental	Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia		Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat soto Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul>	Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran		
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional		Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat soto</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat soto Indonesia</li> </ul>	Tes Kinerja membuat soto Indonesia		
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan soto Indonesia</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik pembuatan soto Indonesia</li> </ul>			
3.3. Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia					
4.3. Membuat soto Indonesia					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang	<ul style="list-style-type: none"> <li>hidangan dari nasi</li> <li>Pembuatan hidangan dari nasi</li> </ul>	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari nasi</li> </ul> Menanya <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , jenis-jenis, bahan dan alat yang</li> </ul>	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  Portofolio	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dianutnya.		digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari nasi <ul style="list-style-type: none"> <li>serta apakah ada perbedaan hidangan nasi di berbagai wilayah Indonesia</li> </ul>	Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat hidangan dari nasi dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Kerja kelompok untuk membedakan hidangan dari nasi</li> </ul> Megasosiasi <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari nasi</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari nasi</li> </ul> Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari nasi</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik membuat hidangan dari nasi</li> </ul>	Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran  Tes Kinerja membuat hidangan dari nasi		
3.4. Membedakan hidangan dari nasi					
4.4 Membuat hidangan dari nasi					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai	<ul style="list-style-type: none"> <li>hidangan dari mie</li> <li>Pembuatan hidangan dari</li> </ul>	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari mie</li> </ul> Menanya	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	mie	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari mie serta apakah ada perbedaan hidangan mie di berbagai wilayah Indonesia</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat hidangan dari mie i dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <p>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari mie</p> <p>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari mie</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari mie</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik membuat hidangan dari mie</li> </ul>	<p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>membuat hidangan dari mie</p>		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.5. Mendeskripsikan hidangan dari mie					
4.5 Membuat hidangan mie					



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-NA/WKS1/4

01/07/2012



ANALISIS KETERKAITAN SKL, KI dan KD

Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI / Jasa Boga  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
1	Sikap	Memiliki perilaku yang mencerminkan sikap orang beriman, berahlak mulia, berilmu, percaya diri, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	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	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 1.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan	Salad Indonesia <ul style="list-style-type: none"><li>Pengertian salad Indonesia</li><li>Macam-macam jenis salad</li><li>Macam-macam saos untuk menghidangkan salad</li><li>Macam-macam bahan salad</li><li>Cara pembuatan salad</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Siswa dan guru berdoa sebelum mengawali dan mengakhiri kegiatan belajar</li><li>Dalam setiap kegiatan pembelajaran siswa mampu menhayati adanya campur tangan Tuhan dalam kehidupan manusia sehingga memiliki rasa toleransi yang tinggi terhadap</li></ul>	Observasi : Pengamatan sikap selama observasi berlangsung  Portofolio : Laporan tertulis kelompok  Tes : Tes tertulis

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
			<p>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</p>	<p>menyajikan makanan indonesia</p> <p>1.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>1.4 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alat yang digunakan untuk pembuatan salad</li> <li>• Kreteria hasil salad yang baik</li> <li>• Tehnik penyimpanan sald</li> <li>• Perbedaan jenis salad dari beberapa daerah di Indonesia</li> <li>• Perbedaan jenis saos yang digunakan untuk mengidangkan salad</li> </ul>	<p>keberagaman</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dalam setiap kegiatan pembelajaran, siswa menunjukkan sikap tanggung jawab dan peduli pada hasil kebudayaan prakasara dan menjadikannya sebagai bagian dan proses peradapan manusia</li> </ul>	<p>Jurnal :</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes kinerja :</p> <p>Membuat salad Indonesia</p>

No .	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
2	Pengetahuan	Memiliki pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan meta kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, dan budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab serta dampak fenomena dan kejadian.	KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural 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	3.1 Mendeskripsikan Salad Indonesia		<p>Mengamati: Mengamati foto/ film / gambar atau membaca tentang macam – macam salad indonesia</p> <p>Menanya : Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian salad, jenis-jenis, saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan salad indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing-masing saus dan salad Indonesia tersebut</p> <p>Mengumpulkan data :  <ul style="list-style-type: none"> <li>• -Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• -Melakukan praktek membuat salad indonesia dan mencatat temuan</li> </ul> </p>	

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
						<p>saat praktek dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktek tentang salad</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktek membuat salad indonesia</li> </ul> <p>Mengkomonikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktek pengolahan salad Indonesia</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktek pembuatan salad Indonesia</li> </ul>	
3	Keterampilan	Memiliki kemampuan pikir dan tindak yang	KI 4 : Mengolah,menyaji dan menalar	4.1 Membuat salad Indonesia		Mempraktek pembuatan salad Indonesia	

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
		efektif dan kreatif dalam ranah abstrak dan konkret sebagai pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri	dalam ranah konkrit dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung				
4	Sikap	Memiliki perilaku yang mencerminkan sikap orang beriman, berahlak mulia, berilmu, percaya diri, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri	KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 1.2 Memiliki motivasi internal dan	Sup Indonesia : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian sup</li> <li>• Macam-macam jenis sup</li> <li>• Bahan yang digunakan untuk membuat sup</li> <li>• Alat yang digunakan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa dan guru berdoa sebelum mengawali dan mengakhiri kegiatan belajar</li> <li>• Dalam setiap kegiatan pembelajaran siswa mampu menghayati adanya campur tangan Tuhan dalam</li> </ul>	<p>Observasi:</p> <p>Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portopolio :</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p>

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
		sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	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	menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan indonesia 1.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja	untuk pembuatan sup <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cara pembuatan sup</li> <li>• Kreteria hasil sup yang baik</li> <li>• Tehnik penyimpanan sup</li> <li>• Perbedaan antara sup indonesia dan kontinental</li> </ul>	kehidupan manusia sehingga memiliki rasa toleransi yang tinggi terhadap keberagaman <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dalam setiap kegiatan pembelajaran, siswa menunjukkan sikap tanggung jawab dan peduli pada hasil kebudayaan prakasara dan menjadikannya sebagai bagian dan proses peradapan manusia</li> </ul>	Tes : Tes tertulis  Jurnal :  Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes kinerja :  Membuat sup Indonesia
5	pengetahuan	Memiliki pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan meta kognitif dalam ilmu	KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual	3.2 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup indonesia		Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang sup Indonesia</li> </ul>	

No .	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
		<p>pengetahuan, teknologi, seni, dan budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab serta dampak fenomena dan kejadian.</p>	<p>,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</p>			<p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian sup, jenis-jenis sup, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan sup indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing-masing sup indonesia dan continental</li> </ul> <p>Mengumpulkan data :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan beberapa sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Melakukan praktek membuat sup Indonesia dan mencatat temuan sahat praktek dilakukan sebagai</li> </ul>	

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
						<p>sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <p>Menasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisa data hasil diskusi dan praktek membuat sup</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi an praktek membuat sup Indonesia</li> </ul> <p>Mengkomonikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktek membuat sup</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktek sup Indonesia</li> </ul>	
6	Keterampilan	Memiliki kemampuan pikir dan tindak yang efektif dan kreatif dalam ranah abstrak dan konkret sebagai	KI 4 : Mengolah, menyaji dan menalar dalam ranah konkrit dan ranah abstrak terkait dengan	4.2 Membuat sup indonesia		Praktek pembuatan sup Indonesia	

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
		pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri	pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan				
7	Sikap	Memiliki perilaku yang mencerminkan sikap orang beriman, berahlak mulia, berilmu, percaya diri, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	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	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 1.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia	Soto Indonesia <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian soto Indonesia</li> <li>• Macam-macam jenis soto</li> <li>• Bahan yang digunakan untuk membuat soto</li> <li>• Alat yang digunakan untuk membuat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa dan guru berdoa sebelum mengawali dan mengakhiri kegiatan belajar</li> <li>• Dalam setiap kegiatan pembelajaran siswa mampu menghayati adanya campur tangan Tuhan dalam kehidupan manusia sehingga memiliki rasa toleransi yang tinggi terhadap keberagaman</li> </ul>	<p>Observasi:</p> <p>Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portopolio :</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes :</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal :</p>

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
			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	1.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja	soto <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cara pembuatan soto</li> <li>• Kreteria hasil soto yang baik</li> <li>• Tehnik penyimpanan soto</li> <li>• Perbedaan soto indonesia dan sup kontinental</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dalam setiap kegiatan pembelajaran, siswa menunjukkan sikap tanggung jawab dan peduli pada hasil kebudayaan prakasara dan menjadikannya sebagai bagian dan proses peradapan manusia</li> </ul>	<p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes kinerja :</p> <p>Membuat soto Indonesia</p>
8	Pengetahuan	Memiliki pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan	KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis	3.3 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia		<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca</li> </ul>	

No .	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
		meta kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, dan budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab serta dampak fenomena dan kejadian.	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			<p>tentang soto Indonesia</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian soto, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan soto Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing-masing soto Indonesia dan soto continental</li> </ul> <p>Mengumpulkan data ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Melakukan praktik pembuatan soto Indonesia dan mencatat temuan</li> </ul>	

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
						<p>saat praktek dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktek membuat soto</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktek membuat soto Indonesia</li> </ul> <p>Mengkomonikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktek pengolahan soto Indonesia</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktek pembuatan soto Indonesia</li> </ul>	
9	Keterampilan	Memiliki kemampuan pikir dan tindak yang efektif dan kreatif	KI 4 : Mengolah,menyaji dan menalar dalam ranah	4.3 Pembuatan soto Indonesia		Praktek membuat soto Indonesia	

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
		dalam ranah abstrak dan konkret sebagai pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri	konkrit dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan				
10	Sikap	Memiliki perilaku yang mencerminkan sikap orang beriman, berahlak mulia, berilmu, percaya diri, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	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	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 1.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran	Hidangan dari nasi <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian nasi</li> <li>• Macam macam jenis hidangan nasi</li> <li>• Bahan dan bumbu yang digunakan untuk membuat nasi</li> <li>• Alat yang digunakan untuk pengolahan nasi</li> <li>• Kriteria hasil</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa dan guru berdoa sebelum mengawali dan mengakhiri kegiatan belajar</li> <li>• Dalam setiap kegiatan pembelajaran siswa mampu menghayati adanya campur tangan Tuhan dalam kehidupan manusia sehingga memiliki</li> </ul>	<p>Observasi:</p> <p>Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portopolio :</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes :</p>

No .	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
			<p>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</p>	<p>mengolah dan menyajikan makanan indonesia</p> <p>1.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<p>nasi yang baik</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penyajian hidangan dari nasi</li> </ul>	<p>rasa toleransi yang tinggi terhadap keberagaman</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dalam setiap kegiatan pembelajaran, siswa menunjukkan sikap tanggung jawab dan peduli pada hasil kebudayaan prakasara dan menjadikannya sebagai bagian dan proses peradapan manusia</li> </ul>	<p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal :</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes kinerja :</p> <p>Membuat hidangan dari nasi</p>

No .	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
11	Pengetahuan	Memiliki pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan meta kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, dan budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab serta dampak fenomena dan kejadian.	KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural 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	3.4 hidangan dari nasi		<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang soto Indonesia</li> </ul> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari nasi serta apakah ada perbedaan hidangan nasi di berbagai wilayah di Indonesia</li> </ul> <p>Mengumpulkan data ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang</li> </ul>	

No .	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
						<p>diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan praktek pembuatan hidangan dari nasi dan mencatat temuan saatpraktek dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Kerja kelompok untuk membedakan hidangan dari nasi</li> </ul> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktek membuat hidangan dari nasi</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktek membuat hidangan dari nasi</li> </ul> <p>Mengkomonikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktek membuat hidangan dari nasi</li> </ul>	

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
						<ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan hasil praktek membuat hidangan dari nasi</li> </ul>	
12	Keterampilan	Memiliki kemampuan pikir dan tindak yang efektif dan kreatif dalam ranah abstrak dan konkret sebagai pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri	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 dibawah pengawasan	4.4 Membuat hidangan dari nasi		Praktek pembuatan hidangan nasi	
13	Sikap	Memiliki perilaku yang mencerminkan sikap orang beriman, berahlak mulia, berilmu, percaya diri, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi	KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai	Hidangan dari mie <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian mie</li> <li>Macam-macam jenis mie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siswa dan guru berdoa sebelum mengawali dan mengakhiri kegiatan belajar</li> <li>Dalam setiap</li> </ul>	Observasi:  Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
		secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	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	<p>tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya</p> <p>1.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>1.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan yang digunakan untuk membuat mie</li> <li>Alat yang digunakan untuk membuat mie</li> <li>Cara pembuatan mie</li> <li>Kriteria hasil mie yang baik</li> <li>Teknik penyimpanan mie</li> <li>Perbedaan hidangan mie di berbagai wilayah di</li> </ul>	<p>kegiatan pembelajaran siswa mampu menghayati adanya campur tangan Tuhan dalam kehidupan manusia sehingga memiliki rasa toleransi yang tinggi terhadap keberagaman</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dalam setiap kegiatan pembelajaran, siswa menunjukkan sikap tanggung jawab dan peduli pada hasil kebudayaan prakasara dan menjadikannya sebagai bagian dan proses peradapan manusia</li> </ul>	<p>Portopolio :</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes :</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal :</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes kinerja :</p> <p>Membuat hidangan dari mie</p>

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
					Indonesia		
14	Pengetahuan	Memiliki pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan meta kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, dan budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab serta dampak fenomena dan kejadian.	KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural 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	3.5 Mendeskripsikan hidangan dari mie		<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang soto Indonesia</li> </ul> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari mie serta apakah ada perbedaan hidangan mie di berbagai wilayah di Indonesia</li> </ul> <p>Mengumpulkan data ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktek</li> </ul>	

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
						<p>pembuatan hidangan dari mie dan mencatat temuan saatpraktek dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kerja kelompok untuk membedakan hidangan dari mie</li> </ul> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktek membuat hidangan dari mie</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktek membuat hidangan dari mie</li> </ul> <p>Mengkomonikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktek membuat hidangan dari mie</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktek membuat hidangan</li> </ul>	

No .	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
						dari mie	
15	Keterampilan	Memiliki kemampuan pikir dan tindak yang efektif dan kreatif dalam ranah abstrak dan konkret sebagai pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri	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 dibawah pengawasan	4.5 Membuat hidangan mie		Praktek pembuatan hidangan dari mie	

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Bantul, 14 Agustus 2015  
Mahasiswa PPL

Subiarsih  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 12511241047



## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Sewon  
 Program Studi Keahlian : Tata Boga  
 Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
 Kelas/Semester : XI/1  
 Materi Pokok : Sup Indonesia  
 Pertemuan : Keenam  
 Alokasi Waktu : 6 jam

### A. Kompetensi Inti

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

### B. Kompetensi Dasar dan Indikator

No.	Kompetensi Dasar	Indikator
1.1	Mensyukuri karunian Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	1.1.1 <b>Bersyukur</b> kepada Tuhan atas bahan makanan yang telah diberikan kepada umat-Nya
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.	2.1.1 <b>Antusias</b> dalam mencari informasi tentang makanan Indonesia
2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,	2.2.1 Menyampaikan pendapat yang <b>santun</b> dalam berdiskusi

	disiplin, tanggung jawab, peduli, sopan, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.	2.2.2 bertindak secara <b>mandiri dan bertanggung jawab</b> dalam melakukan kegiatan
		2.2.3 Mampu <b>bekerja sama</b> dengan orang lain
		2.2.4 <b>Kreatif dan inovatif</b> dalam menyelesaikan masalah
2.3	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.	2.3.1 Menunjukkan sikap <b>toleransi</b> terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi
3.3	Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia	3.3.1 Dapat menjelaskan pengertian hidangan sup dengan <b>benar</b>
		3.3.2 Dapat menjelaskan macam macam jenis hidangan sup dengan <b>benar</b>
		3.3.3 Dapat menyebutkan bahan dan bumbu yang digunakan untuk membuat sup dengan <b>benar</b>
		3.3.4 Dapat menyebutkan alat yang digunakan untuk pengolahan sup dengan <b>benar</b>
		3.3.5 Dapat menjelaskan metode dan teknik memasak sup dengan <b>benar</b>
		3.3.6 Dapat menjelaskan kriteria hasil sup yang baik dengan <b>benar</b>
		3.3.7 Dapat menjelaskan alat dan cara penyajian hidangan dari sup dengan <b>benar</b>
.3	Pembuatan hidangan dari sup	4.3.1 Dapat membuat hidangan sup dengan <b>benar</b> , yg diaplikasikan dalam pengolahan : a) Sup oyong b) Sup matahari c) Sup sayuran
		4.3.2 Dapat mengaplikasikan cara penyajian sup dengan <b>benar</b> dalam menu : a) Sup oyong b) Sup matahari c) Sup sayuran

### C. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa mampu menjelaskan pengertian hidangan sup dengan **benar**
2. Siswa mampu menjelaskan macam macam jenis hidangan sup dengan **benar**
3. Siswa mampu menyebutkan bahan dan bumbu yang digunakan untuk membuat sup dengan **benar**
4. Siswa mampu menyebutkan alat yang digunakan untuk pengolahan sup dengan **benar**
5. Siswa mampu menjelaskan metode dan teknik memasak sup dengan **benar**
6. Siswa mampu menjelaskan kriteria hasil sup yang baik dengan **benar**
7. Siswa mampu menyebutkan dan menjelaskan alat alat serta cara penyajian

- hidangan dari sup dengan **benar**
8. Siswa mampu membuat hidangan sup dengan **benar**, yg diaplikasikan dalam pengolahan :
    - a) Sup oyong
    - b) Sup matahari
    - c) Sup sayuran
  9. Siswa mampu mengaplikasikan cara penyajian sup dengan **benar** dalam menu :
    - a) Sup oyong
    - b) Sup matahari
    - c) Sup sayuran

#### D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian hidangan sup
2. Macam macam jenis hidangan sup
3. Bahan dan bumbu yang digunakan untuk membuat sup
4. Alat yang digunakan untuk pengolahan sup
5. Metode dan teknik memasak sup
6. Kriteria hasil sup yang baik
7. Alat alat dan cara penyajian hidangan dari sup
8. Resep hidangan sup
  - a) Sup oyong
  - b) Sup matahari
  - c) Sup sayuran

#### E. Metode Pembelajaran

1. Model pembelajaran : Pendekatan pembelajaran (Saintifik)
2. Metode : Ceramah, demonstrasi, tanya jawab, penugasan

#### F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media :
  - a) Gambar gambar
  - b) Power point slide
  - c) Hand out
  - d) Job sheet
2. Alat :
  - a) LCD
  - b) Laptop
  - c) Papan tulis
  - d) Alat dan bahan praktik sebenarnya
3. Sumber pembelajaran :
  - a) Titin H, dkk. 2011. *Pengolahan Makanan Indonesia*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
  - b) Prihastuti E, dkk. 2008. *Restaurant*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
  - c) Siti F. 2009. *Aneka Soto Nusantara*. Jakarta: Kriya Pustaka
  - d) Sisca S. 2012. *50 Resep Sop dan Soto Ala Sisca* Soewitomo. Jakarta: Kompas Gramedia

## G. Langkah-Langkah Pembelajaran

PERTEMUAN PERTAMA			
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan		Alokasi Waktu
	Kegiatan Guru	Kegiatan peserta didik	
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guru memeriksa kesiapan siswa, tempat pembelajaran dan keadaan kelas (<b>kerapian individu, kebersihan dan kenyamanan</b>)</li> <li>Guru memberikan <b>salam pembuka</b></li> <li>Guru menunjuk siswa untuk memimpin doa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah ibadah serta menciptakan suasana <b>religius</b>.</li> <li>Guru menunjuk siswa untuk memimpin menyanyikan lagu Indonesia raya dengan tujuan penanaman <b>jiwa cinta tanah air Indonesia</b> pada diri siswa untuk menciptakan suasana <b>suponalis</b>.</li> <li>Guru mengadakan <b>presensi</b> kehadiran siswa secara menyeluruh.</li> <li>Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari. Strategi pembelajaran, tugas tugas praktek, macam-macam buku materi/modul yang akan digunakan dan cara penilaian yang akan dilakukan.</li> <li>Guru dengan santun melakukan <b>appersepsi</b> dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan tentang materi yang sudah dipelajari dan terkait dengan materi yang akan dipelajari hari ini.</li> <li>Guru menanyakan kepada siswa apakah pernah mengonsumsi Sup atau belum?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Merapikan meja dan kursi.</li> <li>Menjawab salam</li> <li>Salah satu siswa memimpin doa</li> <li>Berdoa bersama sama dengan khidmat</li> <li>Salah satu siswa menjadi pemimpin dirigen</li> <li>Menyanyikan lagu Indonesia raya bersama sama dengan khidmat</li> <li>Siswa mencoba menjelaskan apa yang diketahui.</li> </ul>	5'
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati media handout/gambar/power point yang ada secara responsive, supaya pembelajaran yang dilakukan berjalan dengan efektif.</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian sup, jenis-jenis sup, bahan dan alat yang digunakan, kriteria hasil sup secara aktif, agar tugas yang</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati handout/gambar/power point</li> <li>Peserta didik menjawab yg diajukan</li> </ul>	75'

	<p>diberikan oleh guru dapat diterima dengan jelas.</p> <p><b>Mengumpulkan informasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan dengan rasa kerja sama didalam mencari sumber informasi dengan kelompok.</li> </ul> <p><b>Menalar / mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi secara jujur.</li> </ul> <p><b>Membentuk jejaring / mengkomunikasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan hasil diskusi macam sup dan proses pembuatan sup.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik berdiskusi sesuai dengan kelompok</li> <li>Membuat kesimpulan</li> <li>Mendengarkan dan mencermati</li> </ul>	
Kegiatan Penutup	<p><b>Penutup</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Guru Mengulang secara singkat hasil diskusi kelompok</li> <li>Guru menumbuhkan rasa ingin tahu siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya dan memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya.</li> <li>Mengucapkan Salam penutup.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mendengarkan dan menanyakan yang belum jelas</li> <li>Menjawab salam</li> </ul>	10'
			90 menit

PERTEMUAN KEDUA			
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan		Alokasi Waktu
	Kegiatan Guru	Kegiatan peserta didik	
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guru memeriksa kesiapan siswa, tempat pembelajaran dan keadaan kelas (<b>kerapian individu, kebersihan dan kenyamanan</b>)</li> <li>Guru memberikan <b>salam pembuka</b></li> <li>Guru menunjuk siswa untuk memimpin doa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah ibadah serta menciptakan suasana <b>religius</b>.</li> <li>Guru menunjuk siswa untuk memimpin menyanyikan lagu Indonesia raya dengan tujuan penanaman <b>jiwa cinta tanah air Indonesia</b> pada diri siswa untuk menciptakan suasana <b>suponalis</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengenakan perlengkapan kerja</li> <li>Merapikan meja, kursi dan area kerja.</li> <li>Menjawab salam</li> <li>Salah satu siswa memimpin doa</li> <li>Berdoa bersama sama dengan khidmat</li> <li>Salah satu siswa menjadi pemimpin dirigen</li> <li>Menyanyikan lagu Indonesia raya bersama sama dengan khidmat</li> </ul>	15'

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru mengadakan <b>presensi</b> kehadiran siswa secara menyeluruh.</li> <li>• Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari. Strategi pembelajaran, tugas tugas praktek, macam-macam buku materi/modul yang akan digunakan dan cara penilaian yang akan dilakukan.</li> <li>• Guru dengan santun melakukan <b>appersepsi</b> dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan tentang materi yang sudah dipelajari dan terkait dengan materi yang akan dipelajari hari ini.</li> <li>• Guru menanyakan kepada siswa tentang isi jobsheet. Sebutkan bahan bahan untuk membuat sup?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa menjawab</li> </ul>	
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menjelaskan tentang materi yang ada secara responsive, supaya pembelajaran yang dilakukan berjalan dengan efektif.</li> <li>• Guru mendemonstrasikan praktik pengolahan makanan indonesia</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian olahan sup, macam olahan sup, bahan dan alat yang digunakan, kriteria hasil olahan sup secara aktif, agar tugas yang diberikan oleh guru dapat diterima dengan jelas.</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan informasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru meminta siswa untuk mempraktekkan salah satu pembuatan olahan sup.</li> <li>• Guru meminta siswa untuk diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan dengan rasa kerja sama didalam mencari sumber informasi dengan kelompok.</li> </ul> <p><b>Menalar / mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menganalisis data hasil praktik secara jujur</li> <li>• Menyimpulkan data hasil praktik secara jujur.</li> </ul> <p><b>Membentuk jejaring / mengkomunikasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan hasil</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa mendengarkan dan memerhatikan</li> <li>• Siswa mencermati</li> <li>• Siswa menjawab</li> <li>• Siswa melakukan kegiatan praktik.</li> <li>• Siswa mencermati</li> <li>• Siswa mendengarkan</li> </ul>	240'

	<p>praktik olahan sup dan proses pembuatan olahan sup.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengevaluasi hasil praktik siswa</li> </ul>		
Kegiatan Penutup	<p><b>Penutup</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru mengulang secara singkat hasil diskusi kelompok.</li> <li>• Guru memberikan penilaian akhir terhadap materi yang telah diberikan secara tanggung jawab.</li> <li>• Guru menumbuhkan rasa ingin tahu siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya dan memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya.</li> <li>• Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa</li> <li>• Guru menunjuk siswa untuk memimpin menyanyikan lagu daerah dengan tujuan penanaman <b>jiwa cinta tanah air Indonesia</b> pada diri siswa untuk menciptakan suasana <b>suponalis</b>.</li> <li>• Mengucapkan salam penutup.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendengarkan dan menanyakan yang belum jelas.</li> <li>• Salah satu siswa memimpin untuk berdoa bersama sama</li> <li>• Salah satu siswa menjadi pemimpin dirigen</li> <li>• Menyanyikan lagu daerah bersama sama dengan khidmat</li> <li>• Menjawab salam</li> </ul>	15'
			270'

#### H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis/teknik penilaian : Pengamatan dan tes tulis
2. Bentuk instrumen

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Bentuk instrument
1	<p>Sikap</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori dan praktik sup indonesia.</li> <li>b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok.</li> <li>c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.</li> </ol>	Pengamatan	Lembar observasi
2	<p>Pengetahuan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Pemahaman materi dan menjawab pertanyaan</li> <li>b. menjawab pertanyaan post test secara tepat dan benar</li> </ol>	Tes tertulis	Lembar soal post test dan lembar penilaian
3	<p>Ketrampilan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Terampil dalam praktek pembuatan sup</li> <li>b. Kreatif dalam mengatasi masalah yang muncul saat praktik</li> </ol>	Pengamatan	Lembar penilaian praktik

### 3. Pedoman penskoran

#### Rubrik Penilaian Sikap

No	Jenis / aspek sikap	Skor
1	<b>Kepribadian</b>	
	Kedisiplinan	1 = jika siswa kurang disiplin 2 = jika siswa cukup disiplin 3 = jika siswa sangat disiplin
	Kebersihan	1 = jika siswa kurang menjaga kebersihan 2 = jika siswa cukup menjaga kebersihan 3 = jika siswa sangat menjaga kebersihan
	Ketertiban	1 = jika siswa kurang tertib 2 = jika siswa cukup tertib 3 = jika siswa sangat tertib
	Tanggung jawab	1 = jika siswa kurang bertanggung jawab 2 = jika siswa cukup bertanggung jawab 3 = jika siswa sangat bertanggung jawab
	Kerjasama	1 = jika siswa kurang bekerjasama 2 = jika siswa cukup bekerjasama 3 = jika siswa sangat bekerjasama
2	<b>Akhlak Mulia</b>	
	Ikhlas	1 = jika siswa kurang ikhlas 2 = jika siswa cukup ikhlas 3 = jika siswa sangat ikhlas
	Rendah hati	1 = jika siswa kurang rendah hati 2 = jika siswa cukup rendah hati 3 = jika siswa sangat rendah hati
	Toleransi	1 = jika siswa kurang bertoleransi 2 = jika siswa cukup bertoleransi 3 = jika siswa sangat bertoleransi
	Adil	1 = jika siswa kurang adil 2 = jika siswa cukup adil 3 = jika siswa sangat adil
	Cinta damai	1 = jika siswa kurang mencintai perdamaian 2 = jika siswa cukup mencintai perdamaian 3 = jika siswa sangat mencintai perdamaian

#### Rubrik Penilaian Post Test

Soal Pilihan Ganda		
Nomor	Bobot Penilaian	Angka
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 jika pilihan benar</li> <li>• 0 jika pilihan salah</li> </ul>	10
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 jika pilihan benar</li> <li>• 0 jika pilihan salah</li> </ul>	10
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 jika pilihan benar</li> <li>• 0 jika pilihan salah</li> </ul>	10
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 jika pilihan benar</li> <li>• 0 jika pilihan salah</li> </ul>	10
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 jika pilihan benar</li> <li>• 0 jika pilihan salah</li> </ul>	10
Total		50

<b>Soal Essay</b>		
Nomor	Bobot Penilaian	Angka
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 20 jika jawaban benar dan lengkap</li> <li>• 15 jika jawaban benar tetapi tidak lengkap</li> <li>• 10 jika jawaban mendekati benar dan tidak lengkap</li> <li>• 5 jika jawaban salah</li> </ul>	20
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 30 jika jawaban benar dan lengkap</li> <li>• 25 jika jawaban benar tetapi tidak lengkap</li> <li>• 20 jika jawaban mendekati benar dan tidak lengkap</li> <li>• 10 jika jawaban salah</li> </ul>	30
Total		50

### Rubrik Penilaian Test Praktik

Kegiatan	Kriteria	Skor
Persiapan		5 = jika kelengkapan bahan, alat dan diri tidak lengkap 10 = jika kelengkapan bahan, alat dan diri kurang lengkap 15 = jika kelengkapan bahan, alat dan diri lengkap
Proses		5 = jika siswa tidak mampu meminej waktu dan bahan yang ada 10 = jika siswa cukup mampu meminej waktu dan bahan yang ada 15 = jika siswa mampu meminej waktu dan bahan yang ada dengan baik
Hasil	Rasa	5 = jika rasa sup tidak sesuai dengan kriteria 10 = jika rasa sup kurang sesuai dengan kriteria 15 = jika rasa sup sesuai dengan kriteria
	Tampilan	5 = jika tampilan sup tidak sesuai dengan kriteria 10 = jika tampilan sup kurang sesuai dengan kriteria 15 = jika tampilan sup sesuai dengan kriteria
	Tekstur	5 = jika tekstur sup tidak sesuai dengan kriteria 10 = jika tekstur sup kurang sesuai dengan kriteria 15 = jika tekstur sup sesuai dengan kriteria
	Penyajian	5 = jika penyajian tidak sesuai dengan kriteria 10 = jika penyajian sup kurang sesuai dengan kriteria 15 = jika penyajian sup sesuai dengan kriteria

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Bantul, 14 Agustus 2015  
Mahasiswa PPL

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 12511241047



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON  
PulutanPendowoharjoSewonBantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

### JOBSHEET

Jobsheet No 1

Membuat Sup indonesia

Waktu: 270 menit

#### A. Mata Pelajaran

Pengolahan Makanan Indonesia

#### B. Kompetensi Dasar

Membuat Sup Indonesia

#### C. Tujuan Pembelajaran

Diharapkan setelah pembelajaran ini, siswa dapat:

- Siswa mampu menyiapkan bahan sup Indonesia yaitu
  - a) Sup Sayuran
  - b) Sup Oyong
  - c) Sup Matahari
- Siswa mampu mengolah bahan sup Indonesia yaitu
  - a) Sup Sayuran
  - b) Sup Oyong
  - c) Sup Matahari
- Siswa mampu menyajikan sup Indonesia yaitu
  - a) Sup Sayuran
  - b) Sup Oyong
  - c) Sup Matahari

#### D. Prosedur Operasional

##### a) Sup Sayuran



Bahan	Banyaknya	Perlakuan
Daging sapi	100 gr	Potong dadu
Kentang	1 buah	Potong dadu
Wortel	1 buah	Potong dadu
Buncis/Brokoli	20 gr	Potong 3-4 cm
Tomat	1 buah	potong wedges
Kacang kapri	20 gr	
<b>Bumbu</b>		
Lada	sck	
Garam	sck	
Pala	sck	Haluskan
Daun Bawang	1 batang	Potong kasar
Bawang goreng	sck	
Vetsin	sck	

### Proses Membuat Sop Ayam :

1. Daging sapi direbus sampai matang, saring (untuk kaldu), daging sapi dipotong dadu
2. Kentang, Kol dipotong dadu, buncis dipotong kecil, tomat dipotong kecil dan semua sayuran direbus kecuali tomat
3. Panaskan kaldu bumbu lada, garam, vetsin, dan pala halus, cicipi rasanya.
4. Tata dalam soup cup (Kentang, buncis kapri, daging sapi, dan tomat), tuangi kaldu beri taburan seledri dan bawang goreng. Hidangkan panas.

### b) Sup Oyong



Bahan	Jumlah	Keterangan
Daging ayam	100 gr	Potong dadu
Oyong	1 buah	Potong slice/wedges 1 cm
Soon	1 ikat	Rendam dalam air panas
Kaldu ayam	2 gelas	
Bawang merah	sck	Untuk bawang goreng
Merica	sck	haluskan
Pala	sck	haluskan
Seledri	1 batang	Chop kasar
Daun bawang	2 batang	Chop kasar
Garam	sck	
Bawang putih	2 siung	Digeprek

#### Cara membuat

1. Daging ayam dipotong dadu kecil kecil kemudian direbus dalam kaldu
2. Bawang merah diiris tipis tipis lalu digoreng
3. Oyong dikupas, dicuci bersih, lalu iris pendek pendek
4. Setelah ayam lunak, tambahkan bumbu bumbu, oyong, dan soon
5. Cicipi rasanya, setelah matang angkat, lalu taburi dengan bawang goreng. Hidangkan

c) **Sup Matahari ( Solo )**



<b>Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Keterangan</b>
Wortel	1 buah	Potong julienne
Jamur tiram/daging ayam	50 gr	Suwir
Jamur kuping	3 buah	Potong slice
Kc.polong / Jagung manis	50 gr	Dipipil
Sosis	1 buah	Potong 1/2 cm
Bawang putih	5 siung	Digeprek
Garam	4 sdt	
Merica	½ sdt	
Gula pasir	½ sdt	
Kaldu ayam	1.750 ml	
<b>Bahan dadar</b>		
Telur	4 butir	kocok lepas
Garam	½ sdt	

**Cara Membuat Sup Matahari Spesial:**

1. Dadar telur : kocok lepas dan garam. Tuangkan di wajan datar diameter 20 cm. buat dadar tipis tipis. Potong bentuk matahari. Sisihkan
2. Sup : didihkan kaldu ayam dan bawang putih sampai harum
3. Masukkan wortel, jamur, kacang polong, dan sosis. Masak sampai setengah matang.
4. Tambahkan garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata.
5. Tempatkan telur dadar dalam mangkuk. Tuang sup diatas telur.
6. Sajikan.

## PENGOLAHAN SUP

### A. URAIAN MATERI

#### 1. Pengertian Sup

- Sup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu (stock) daging, ayam, ikan dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian. Sup dapat berdiri sebagai hidangan yang dikaitkan dengan giliran hidangan atau sebagai Appetizer dan dapat merupakan hidangan yang berdiri sendiri atau sebagai main course/main dish.

#### 2. Jenis Sup

- **Clear/Thin soup – Potages Clairs (sup encer)**  
Adalah sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu *broth/stock* yang tidak dikentalkan. Sup encer dihidangkan tanpa atau dengan isi. Isian dibuat dari berbagai sayur-sayuran dan daging.
- **Thick Soup – Potage lies (sup kental)**  
Merupakan sup yang dibuat dengan menggunakan *stock/clear soup* dikentalkan dengan bahan pengental seperti: tepung, susu, cream, *liason* ataupun dari bahannya sendiri dengan ataupun tanpa isi.

#### 3. Bahan

- **Bahan Utama**  
Bahan utama pembuatan sup adalah: kaldu/stock. Stock ini sangat mempengaruhi kualitas sup yang akan dihasilkan. Ada dua jenis stock yaitu : white stock dan brown stock
- **Bahan Isian**  
Bahan isian berasal dari nabati : sayur-sayuran dan sereal  
Bahan isian berasal dari hewani : daging, unggas, ikan dan jenis-jenis seafood.
- **Bahan Pengental**  
Bahan pengental terdiri dari , tepung, puree dari bahan terbanyak yang digunakan dalam sup, susu, cream dan telur.
- **Bahan Pemberi Rasa dan Aroma**  
Bahan pemberi rasa dan aroma sup adalah : bouquet garnie , mirepoix, lada, garam dan sebagainya

#### 4. Peralatan yang digunakan

- **Peralatan yang sering digunakan adalah**
  - a) **Panci**  
Peranti masak, terbuat dr logam (aluminium, baja, dsb), bertelinga pd kedua sisinya, berbentuk silinder atau mengecil pd bagian bawahnya, biasanya digunakan untuk memasak air, sayur berkuah, dsb. Pada pembuatan sup digunakan untuk merebus kaldu, memasak bahan bahan.



## 5. Bumbu yang digunakan

- Sup memiliki banyak kemiripan dengan sop perbedaannya terletak pada rempah rempah yang digunakan, pada sup rempah yg digunakan lebih sederhana. Seperti :

a) Kemiri



d) Daun Jeruk



b) Ketumbar



e) Pala (sup betawi)



c) Batang serih



f) Merica/lada



## 6. Teknik pengolahan

- Teknik olah yang biasa digunakan adalah
  - a) Teknik Saute/Menuhis  
Teknik ini digunakan pada saat menumis bumbu bumbu
  - b) Teknik Simmering/merebus dengan api kecil  
Teknik ini digunakan pada saat merebus kaldu agar sari sari daging dapat keluar sempurna.
  - c) Teknik Boilling/Merebus  
Teknik ini digunakan pada saat merebus bahan bahan agar matang

## 7. Kriteria hasil sup

- Sup cair kreterianya adalah:
  - a. Sup harus benar-benar jernih dan tidak ada gumpalan.
  - b. Sup tidak berlemak
  - c. Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan
  - d. Temperatur harus sesuai dengan jenis sup (panas/dingin)
- Sup kental kreterianya adalah:
  - a. Mempunyai tekstur kental namun masih dapat dituang/mengalir baik dalam keadaan suhu panas maupun dingin.
  - b. Penampakan sup transparan
  - c. Tidak berbutir atau bergumpal
  - d. Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan
  - e. Temperatur harus sesuai baik untuk sup panas atau dingin

## 8. Penyajian Sup

- a) Dalam penyajian sup yang harus diperhatikan adalah
  - a) Porsi sup dibagi menjadi 2. Yaitu porsi untuk penyajian soup sebagai appetizer/soup dengan porsi 2-2 ½ dl. Bila disajikan sebagai main course dengan porsi 3- 3 ½ dl. (1 dl = 100cc)
  - b) Suhu penyajian sup idealnya adalah pada suhu antara 70°c-80°c
  - c) *Garnish sup*, yaitu hiasan/dekorasi dalam menyajikan sup. *Garnish* pada sup dibedakan menurut fungsinya yaitu :
    - a. *Garnish* yang ada dalam sup atau *garnish* yang digunakan sebagai bahan isi. Misalnya ; sayuran, daging, ayam, udang, biji-bijian.
    - b. *Garnish* yang ditaburkan di atas sup atau sebagai *topping*. Misalnya : daun bawang, daun seldry, bawang goreng, dll.
    - c. *Garnish* yang berupa pelengkap atau disajikan sebagai penyerta (*accompaniment*). Misalnya : irisan jeruk nipis, kerupuk dll

## 9. Alat penyajian

- a) Soup cup  
Digunakan untuk menyajikan sup pada porsi kecil atau untuk 1 orang saja



b) Saucer

Digunakan untuk alas soup cup agar tidak panas saat di pegang dan agar sup tidak tumpah mengotori meja hidang.



c) Soup Bowl/ *boillon cup (sepinggian sup)* / Mangkuk / piring cekung

Digunakan untuk porsi sup sepinggian/one dish meal biasanya disertai nasi atau mie



d) Soup Tureen + soup ladle

Digunakan untuk menyajikan sup dalam porsi banyak, dilengkapi dengan soup ladle untuk memudahkan saat hendak dinikmati.



# Ahmad Harisatu Zakaria

Universitas Negeri Yogyakarta

Prodi Pendidikan Teknik Boga

Kediri Jatim | 0896795003355

# SUP INDONESIA



N / XI

## SUP INDONESIA

Sup atau sop adalah masakan berkuah dari kaldu yang dibuat dengan cara mendidihkan bahan, dan biasanya diberi bumbu serta bahan lainnya untuk menambah rasa. Bahan yang terdiri dari daging, sayur, atau kacang-kacangan direbus sampai membentuk sari.



## BAHAN BAHAN DAN BUMBU

- **Kaldu/stock.**  
kaldu ayam, kaldu sapi, kaldu udang, dan kaldu ikan
- **Bahan isian Nabati**
- **Bahan Isian Hewani**
- **Bahan pemberi rasa dan aroma**
- **Bahan Pengental ( Bila dibutuhkan )**



## MACAM SUP

Contoh sup berdasarkan pada bahan pengisi dibagi menjadi:

- **Sup Ayam**  
bahan pengisi yaitu daging ayam. Contoh: Kimlo, Sup Ayam,
- **Sup Daging Sapi/ Kambing**  
bahan pengisi yaitu daging sapi atau kambing. Contoh: Sup Konro, Sup Kaki Kambing, Sup Buntut,
- **Sup Udang**  
bahan pengisi yaitu udang. Contoh: Sup Tekwan
- **Sup Ikan**  
bahan pengisi yaitu ikan. Contoh: Sup Ikan Kakap, Sup Kepala Ikan
- **Sup Sayuran**  
bahan pengisi yaitu aneka sayuran. Contoh: Sup Jagung, Sup Sayuran, Sup Bening Bayam, Sup Kacang Merah, Sup Asparagus, Sup Oyong.



## MENGOLAH SUP

- Menumis / Saute
- Merebus / Boiling
- Merebus api kecil / Simmering

## TIPS

- Saat membuat kaldu udang, sebaiknya kaldu direbus di atas api sedang dan dalam waktu yang singkat agar cita rasa manis kaldu tidak hilang.
- Kaldu ayam dan kaldu daging harus direbus dalam waktu lama agar sari daging dapat keluar secara maksimal dan menghasilkan kaldu yang gurih.
- Ada pula sup yang bahan cairnya bukan menggunakan kaldu melainkan hanya menggunakan air. Sebagai contoh Sup Bening Bayam.



## KRITERIA PENYAJIAN

- a. Sup harus jernih
- b. Kuah sup dapat menggunakan kaldu dan air
- c. Sup tidak berlemak
- d. Kaya dari segi rasa, aroma dan penampilan
- e. Porsi sup dibagi menjadi 2. Yaitu porsi untuk penyajian soup sebagai appetizer/soup dengan porsi 2-2 ½ dl. Bila disajikan sebagai main course dengan porsi 3- 3 ½ dl. (1 dl = 100cc)
- f. Suhu penyajian sup idealnya adalah pada suhu antara 70°c-80°c
- g. *Garnish sup*, yaitu hiasan/dekorasi dalam menyajikan sup. *Garnish* pada sup dibedakan menurut fungsinya yaitu :
  - *Garnish* yang ada dalam sup atau *garnish* yang digunakan sebagai bahan isi. Misalnya ; sayuran, daging, ayam, udang, biji-bijian.
  - *Garnish* yang ditaburkan di atas sup atau sebagai *topping*. Misalnya : daun bawang, daun seldry, bawang goreng, dll.
  - *Garnish* yang berupa pelengkap atau disajikan sebagai penyerta (*accompaniment*). Misalnya : irisan jeruk nipis, kerupuk dll



## ALAT HIDANG

### **Soup cup**

Digunakan untuk menyajikan sup pada porsi kecil atau untuk 1 orang saja



### **Saucer**

Digunakan untuk alas soup cup agar tidak panas saat di pegang dan agar sup tidak tumpah mengotori meja hidang.



### **Soup Bowl/ *boillon cup (sepinggan sup) / Mangkuk / piring cekung***

Digunakan untuk porsi sup sepinggan/one dish meal biasanya disertai nasi atau mie



### **Soup Tureen + soup ladle**

Digunakan untuk menyajikan sup dalam porsi banyak, dilengkapi dengan soup ladle untuk memudahkan saat hendak dinikmati.





- A. SUP TEKWAN
- B. SUP BAYAM
- C. SUP OYONG
- D. SUP AYAM
- E. SUP BUNTUT
- F. SUP KEPALA IKAN
- F. SUP MATAHARI

**JAWABAN**

- 1 =
- 2 =
- 3 =
- 4 =
- 5 =
- 6 =
- 7 =



## TUGAS

- Buatlah kelompok terdiri dari 4-5 orang
- Kemudian pilih dan diskusikan satu sup yang ada di Indonesia mulai dari kaldu, bahan, bumbu, teknik olah, alat hidang, cara penyajian dengan lengkap.
- Presentasikan di depan kelas.



## TUGAS RUMAH

- Membuat kelompok yang terdiri dari 4-5 orang
- Berdiskusi apa perbedaan sop dengan soto dari berbagai sumber
- Kemudian membuat makalah dan presentasi





PRESENSI KEGIATAN EDUKATIF

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 1/Jasa boga  
Semester : Gasal  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Presensi Pada Tatap Muka										Jml Absn.		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	S	I	A
1	Alpindo Bahari Adhi Guna													
2	Anita Ade Sylvia													
3	Aprilia Eka Putri													
4	Asy Syifa' Nurrohmah													
5	Brigita Cindy Yolanda													
6	Choirunissa Febi Mutiasari													
7	Destiana Dwi Utari													
8	Diah Tri Utami													
9	Eka Putri Wulandari													
10	Fera Tri Utami													
11	Herawati													
12	lin Arviany													
13	Linda Septia Larasati													
14	Mei Sri Fangati													
15	Meilana Ambarwati													
16	Meilani Ambarsari													
17	Mufarrochatul 'Ainiyah													
18	Muhammad Veldy Islamey													
19	Nafila Afroo													
20	Nia Wulansari													
21	Ninda Tiyas Noveriyanti													
22	Novi Indriyani Sulistiana													
23	Nur Safitri													
24	Rahma Nur Widya													
25	Rini Purwanti													
26	Rochma Widatun													
27	Romadhoni													
28	Romadona Desi K													
29	Ryzky Ade Wijaya													
30	Siska Dewi W													
31	Teofanu Gardenia Karyani													
32	Trio Widiyanto													
33	Wahyu Wibowo													

Bantul, 14 agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIP. 12511241047



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON  
Pulutan Pendowharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



**PRESENSI KEGIATAN EDUKATIF**

Mata Pelajaran  
Kelas/Program Studi Keahlian  
Semester  
Tahun Pelajaran

: Pengolahan Makanan Indonesia  
: XI JB 2/Jasa boga  
: Gasal  
: 2015/2016

No	Nama Siswa	Presensi Pada Tatap Muka										Jml Absn.		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	S	I	A
1	Aditya Laksana													
2	Anggita Kurnia Pawestri													
3	Anik Nopitasari													
4	Azis Ghani Kusuma													
5	Azis Nur Hidayat													
6	Chandra Mahardika													
7	Desi Sinta Wulandari													
8	Dina Nur Fitriyani													
9	Ela Rosita													
10	Erma Fatmawati													
11	Feri Yuniarti													
12	Jumitri Anti													
13	Ken Shyta Eka Amelia													
14	Krismiati													
15	Kun Anisa Yuniarti													
16	Linda Anisa Nur													
17	Meka Ningsih													
18	Muhammad Noviyanti													
19	Nara Triwindita													
20	Nunung Purwanti													
21	Nurul Fitasari													
22	Padang Arum Sari													
23	Putri Wulandari													
24	Radwan Maharesitama													
25	Revinda Adelia A.W													
26	Ridho Luqman Nur Hakim													
27	Rizki Nur Latifah													
28	Sauma Devy Ariska													
29	Siti Aisyah													
30	Vena Zalfa Yudhanti													
31	Vicky Remiyanti													
32	Yeni Widyastuti													

Bantul, 14 agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIP. 12511241047



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



**PRESENSI KEGIATAN EDUKATIF**

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 3/Jasa boga  
Semester : Gasal  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Presensi Pada Tatap Muka										Jml Absn.			
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	S	I	A	
1	Aditya Setiawan														
2	Agtri Prihartanti														
3	Angi Rahmawati														
4	Anis Rahmawati														
5	Ari Purnomo														
6	Ari Suhendar														
7	Atik Windriana														
8	Dwi Ade Putra														
9	Eka Pratiwi														
10	Fatirotun Nahdhiyah														
11	Felintina Febriyani														
12	Firda Nur Anggraini														
13	Ida Pujiastuti														
14	Irvan Kurniawan														
15	Lucky Dewi Kurniawati														
16	Mia Nur Azizah														
17	Miftah Annurrahmahwati														
18	Muhammad Misbakhudiin														
19	Nadela Festy Fauziah														
20	Nindi Sekar Widayanti														
21	Nur Alia Yahya														
22	Padma Purnawanti														
23	Renisilpa														
24	Restu Dananti														
25	Safina Fitri														
26	Sakti Wijaya Ningrum														
27	Siti Salimah														
28	Siwi Etikawati														
29	Sumaya Fatma														
30	Tri Agustina														
31	Trimalita Sari														
32	Ulfa Rilek Tusmiyasih														

Bantul, 14 agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIP. 12511241047



KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI / Jasa boga  
Semester : Gasal  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	KD	INDIKATOR	BOBOT			NILAI KKM	
			Intake Siswa (A)	Kompleksitas (B)	Daya Dukung (C)	Jumlah	KKM
1	Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia	Dapat menjelaskan pengertian hidangan sup dengan <b>benar</b>	80	80	81	241	80.33
		Dapat menjelaskan macam macam jenis hidangan sup dengan <b>benar</b>	81	80	80	241	80.33
		Dapat menyebutkan bahan dan bumbu yang digunakan untuk membuat sup dengan <b>benar</b>	82	80	81	243	81.00
		Dapat menyebutkan alat yang digunakan untuk pengolahan sup dengan <b>benar</b>	81	80	80	241	80.33
		Dapat menjelaskan metode dan teknik memasak sup dengan <b>benar</b>	82	80	80	242	80.67
		Dapat menjelaskan kriteria hasil sup yang baik dengan <b>benar</b>	81	80	80	241	80.33
2	Membuat sup indonesia	Dapat menjelaskan alat dan cara penyajian hidangan dari sup dengan <b>benar</b>	82	80	80	242	80.67
		Dapat membuat hidangan sup dengan <b>benar</b> , yg diaplikasikan dalam pengolahan : sup oyong, sub sayuran, sup matahari	80	80	80	240	80.00
		Dapat mengaplikasikan cara penyajian sup dengan <b>benar</b> dalam menu : sup oyong, sub sayuran, sup matahari	82	80	80	242	80.67
KKM Mata Pelajaran						80.48	

Intake Siswa : Rentang nilai 0-100  
Kompleksitas: Rentang nilai 0-100  
Daya Dukung: Rentang nilai 0-100

Bantul, 14 Agustus 2015

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Subiarsih  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Z  
12511241047





**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



### KISI-KISI SOAL

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI / Jasa Boga

Semester : Gasal  
Thn. Pelajaran : 2015/2016

No	KI	KD	Materi Pembelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal			Ket
					Bentuk	Jumlah	No. Soal	
	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.	Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia	Pengertian hidangan sup	Dapat menjelaskan pengertian hidangan sup dengan <b>benar</b>	essay	1	1	
			Macam macam jenis hidangan sup	Dapat menjelaskan macam macam jenis hidangan sup dengan <b>benar</b>	essay	1	2	

			Bahan dan bumbu yang digunakan untuk membuat sup	Dapat menyebutkan bahan dan bumbu yang digunakan untuk membuat sup dengan <b>benar</b>	pilihan ganda	1	1	
			Alat yang digunakan untuk pengolahan sup	Dapat menyebutkan alat yang digunakan untuk pengolahan sup dengan <b>benar</b>	pilihan ganda	1	2	
			Metode dan teknik memasak sup	Dapat menjelaskan metode dan teknik memasak sup dengan <b>benar</b>	pilihan ganda	1	3	
			Kriteria hasil sup yang baik	Dapat menjelaskan kriteria hasil sup yang baik dengan <b>benar</b>	pilihan ganda	1	4	
			Alat alat dan cara penyajian hidangan dari sup	Dapat menjelaskan alat dan cara penyajian hidangan dari sup dengan <b>benar</b>	pilihan ganda	1	5	

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Bantul, 14 Agustus 2015  
Mahasiswa PPL

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 12511241047



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



### Lembar Soal

#### A. Soal pilihan ganda.

1. Bahan utama untuk membuat sup adalah .....
  - a. Sayuran dan serelia
  - b. Kaldu/stock
  - c. Pengental (Tepung, puree, dll)
  - d. Pemberi rasa dan aroma
  - e. Daging
2. Alat pengolahan sup adalah .....
  - a. Panci
  - b. Dandang
  - c. Wajan
  - d. Kendil
  - e. Jawaban a,b dan d benar
3. Teknik yang digunakan untuk memasak sup adalah?
  - a. Boiling, simmering, steming
  - b. Boiling, simmering, saute
  - c. Simmering, steming, saute
  - d. Saute, steaming, stir fry
  - e. Simmering, stir fry, boiling
4. Kriteria hasil sup cair yang baik adalah .....
  - a. Kuah jernih
  - b. Tidak berlemak
  - c. tekstur kental
  - d. Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan
  - e. Jawaban a, b, dan d benar
5. Alas penyajian soup cup adalah .....
  - a. Soup bowl
  - b. Boillon cup
  - c. Piring kecil
  - d. BNB plate
  - e. Saucer

#### B. Soal essay

1. Jelaskan pengertian sup !
2. Jelaskan secara singkat jenis hidangan nasi berikut !
  - a. sup cair
  - b. sup kental

## Kunci jawaban

### A. Pilihan Ganda

1. B
2. A
3. B
4. E
5. E

### B. Essay

1. Sup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu (stock) daging, ayam, ikan dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian
2. **a. *Clear/Thin soup – Potages Clairs (sup encer)***  
Adalah sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu *broth/stock* yang tidak dikentalkan. Sup encer dihidangkan tanpa atau dengan isi. Isian dibuat dari berbagai sayur-sayuran dan daging.
  
- b. *Thick Soup – Potage lies (sup kental)***  
Merupakan sup yang dibuat dengan menggunakan *stock/clear soup* dikentalkan dengan bahan pengental seperti: tepung, susu, cream, *liason* ataupun dari bahannya sendiri dengan ataupun tanpa isi.



### RANCANGAN PENILAIAN

Diinformasikan kepada siswa bahwa :

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
 Kelas/Prog. Studi Keahl. : XI/Jasa Boga  
 Semester : Gasal  
 Tahun Pelajaran : 2015/2016  
 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
- 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
- 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 :

- 1.1 Mensyukuri karunian Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, sopan, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.3 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia
- 4.3 Membuat sup Indonesia

KKM : 80

Tgl Pelaksanaan UH : senin, 31 agustus 2015

Indikator Pencapaian Kompetensi	Domain Penilaian				
	Pengetahuan			Sikap	Ketrampilan
	Jenis	Bentuk	Jml Soal		
Dapat menjelaskan pengertian hidangan sup dengan <b>benar</b>	Tertulis	essay	1	Kepribadian	Persiapan
Dapat menjelaskan macam macam jenis hidangan sup	Tertulis	essay	1	Akhlak Mulia	Proses

dengan <b>benar</b>					
Dapat menyebutkan bahan dan bumbu yang digunakan untuk membuat sup dengan <b>benar</b>	Tertulis	pilihan ganda	1		Hasil
Dapat menyebutkan alat yang digunakan untuk pengolahan sup dengan <b>benar</b>	Tertulis	pilihan ganda	1		
Dapat menjelaskan metode dan teknik memasak sup dengan <b>benar</b>	Tertulis	pilihan ganda	1		
Dapat menjelaskan kriteria hasil sup yang baik dengan <b>benar</b>	Tertulis	pilihan ganda	1		
Dapat menjelaskan alat dan cara penyajian hidangan dari sup dengan <b>benar</b>	Tertulis	pilihan ganda	1		

Pedoman Penilaian :

Telah diinformasikan kepada siswa :

No. Soal	Skor Maksimal
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	20
8	20
Nilai	100

Kelas					
Tanggal					
Nama wakil siswa					
Tanda tangan siswa					

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Bantul, 14 Agustus 2015  
Mahasiswa PPL

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM . 12511241047



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



**LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK**

Mata Pelajaran : Gasal  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 1/Jasa boga  
Semester : Pengolahan Makanan Indonesia  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Nama masakan	Rasa	Tampilan	Tekstur	Penyajian	Total
1	Alpindo Bahari Adhi Guna	Sup Matahari	88	88	88	88	88
2	Anita Ade Sylvia	Sup Oyong	87	88	88	88	87.8
3	Aprilia Eka Putri	Sup Sayuran	88	88	88	87	87.8
4	Asy Syifa' Nurrohmah	Sup Matahari	87	88	87	88	87.5
5	Brigita Cindy Yolanda	Sup Oyong	88	87	88	88	87.8
6	Choirunissa Febi Mutiasari	Sup Sayuran	88	88	88	88	88
7	Destiana Dwi Utari	Sup Matahari	87	88	88	88	87.8
8	Diah Tri Utami	Sup Oyong	88	88	88	87	87.8
9	Eka Putri Wulandari	Sup Sayuran	88	87	87	88	87.5
10	Fera Tri Utami	Sup Matahari	88	88	88	88	88
11	Herawati	Sup Oyong	88	88	87	88	87.8
12	Iin Arviany	Sup Sayuran	87	88	88	88	87.8
13	Linda Septia Larasati	Sup Matahari	88	87	88	87	87.5
14	Mei Sri Fangati	Sup Oyong	87	88	88	87	87.5
15	Meilana Ambarwati	Sup Sayuran	88	88	88	88	88
16	Meilani Ambarsari	Sup Matahari	88	88	87	88	87.8
17	Mufarrochatul 'Ainiyah	Sup Oyong	87	88	88	87	87.5
18	Muhammad Veldy Islamey	Sup Sayuran	88	87	87	88	87.5
19	Nafila Afroo	Sup Matahari	88	88	88	88	88
20	Nia Wulansari	Sup Oyong	87	88	88	88	87.8
21	Ninda Tiyas Noveriyanti	Sup Sayuran	87	88	88	88	87.8
22	Novi Indriyani Sulistiana	Sup Matahari	88	88	88	87	87.8
23	Nur Safitri	Sup Oyong	87	88	88	88	87.8
24	Rahma Nur Widya	Sup Sayuran	88	87	87	88	87.5
25	Rini Purwanti	Sup Matahari	88	87	87	88	87.5
26	Rochma Widatun	Sup Oyong	87	87	88	87	87.3
27	Romadhoni	Sup Sayuran	88	88	87	87	87.5
28	Romadona Desi K	Sup Matahari	88	87	88	87	87.5
29	Ryzky Ade Wijaya	Sup Oyong	88	88	88	88	88
30	Siska Dewi W	Sup Sayuran	87	88	88	88	87.8
31	Teofanu Gardenia Karyani	Sup Matahari	88	88	88	88	88
32	Trio Widiyanto	Sup Oyong	87	88	87	88	87.5
33	Wahyu Wibowo	Sup Sayuran	88	88	88	88	88



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



**LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK**

Mata Pelajaran : Gasal  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 2/Jasa boga  
Semester : Pengolahan Makanan Indonesia  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Nama masakan	Rasa	Tampilan	Tekstur	Penyajian	Total
1	Aditya Laksana	Soto kudus	88	88	88	88	88
2	Anggita Kurnia Pawestri	Soto lamongan	87	88	88	88	87.8
3	Anik Nopitasari	Soto kudus	88	88	88	87	87.8
4	Azis Ghani Kusuma	Soto lamongan	87	88	87	88	87.5
5	Azis Nur Hidayat	Soto kudus	88	88	88	88	88
6	Chandra Mahardika	Soto lamongan	88	88	88	88	88
7	Desi Sinta Wulandari	Soto kudus	87	88	88	88	87.8
8	Dina Nur Fitriyani	Soto lamongan	88	88	88	87	87.8
9	Ela Rosita	Soto kudus	88	88	87	88	87.8
10	Erma Fatmawati	Soto lamongan	88	88	88	88	88
11	Feri Yuniarti	Soto kudus	88	88	87	88	87.8
12	Jumitri Anti	Soto lamongan	87	88	88	88	87.8
13	Ken Shyta Eka Amelia	Soto kudus	88	88	88	87	87.8
14	Krismiati	Soto lamongan	87	88	88	87	87.5
15	Kun Anisa Yuniarti	Soto kudus	88	88	88	88	88
16	Linda Anisa Nur	Soto lamongan	88	88	87	88	87.8
17	Meka Ningsih	Soto kudus	87	88	88	87	87.5
18	Muhammad Noviyanti	Soto lamongan	88	88	87	88	87.8
19	Nara Triwindita	Soto kudus	88	88	88	88	88
20	Nunung Purwanti	Soto lamongan	87	88	88	88	87.8
21	Nurul Fitasari	Soto kudus	87	88	88	88	87.8
22	Padang Arum Sari	Soto lamongan	88	88	88	87	87.8
23	Putri Wulandari	Soto kudus	87	88	88	88	87.8
24	Radwan Maharesitama	Soto lamongan	88	88	87	88	87.8
25	Revinda Adelia A.W	Soto kudus	88	88	87	88	87.8
26	Ridho Luqman Nur Hakim	Soto lamongan	87	88	88	87	87.5
27	Rizki Nur Latifah	Soto kudus	88	88	87	87	87.5
28	Sauma Devy Ariska	Soto lamongan	88	88	88	87	87.8
29	Siti Aisyah	Soto kudus	88	88	88	88	88
30	Vena Zalfa Yudhanti	Soto lamongan	87	88	88	88	87.8
31	Vicky Remiyanti	Soto kudus	88	88	88	88	88
32	Yeni Widyastuti	Soto lamongan	87	88	87	88	87.5



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



**LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK**

Mata Pelajaran : Gasal  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 3/Jasa boga  
Semester : Pengolahan Makanan Indonesia  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Nama masakan	Rasa	Tampilan	Tekstur	Penyajian	Total
1	Aditya Setiawan	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
2	Agtri Prihartanti	Arem Arem	87	88	88	88	87.8
3	Angi Rahmawati	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
4	Anis Rahmawati	Arem Arem	87	88	87	88	87.5
5	Ari Purnomo	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
6	Ari Suhendar	Arem Arem	88	88	88	88	88
7	Atik Windriana	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
8	Dwi Ade Putra	Arem Arem	88	88	88	87	87.8
9	Eka Pratiwi	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
10	Fatirotun Nahdhiyah	Arem Arem	88	88	88	88	88
11	Felintina Febriyani	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
12	Firda Nur Anggraini	Arem Arem	87	88	88	88	87.8
13	Ida Pujiastuti	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
14	Irvan Kurniawan	Arem Arem	87	88	88	87	87.5
15	Lucky Dewi Kurniawati	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
16	Mia Nur Azizah	Arem Arem	88	88	87	88	87.8
17	Miftah Annurrahmahwati	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
18	Muhammad Misbakhudiin	Arem Arem	88	87	87	88	87.5
19	Nadela Festy Fauziah	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
20	Nindi Sekar Widayanti	Arem Arem	87	88	88	88	87.8
21	Nur Alia Yahya	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
22	Padma Purnawanti	Arem Arem	88	88	88	87	87.8
23	Renisilpa	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
24	Restu Dananti	Arem Arem	88	87	87	88	87.5
25	Safina Fitri	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
26	Sakti Wijaya Ningrum	Arem Arem	87	87	88	87	87.3
27	Siti Salimah	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
28	Siwi Etikawati	Arem Arem	88	87	88	87	87.5
29	Sumaya Fatma	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
30	Tri Agustina	Arem Arem	87	88	88	88	87.8
31	Trimalita Sari	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
32	Ulfa Rilek Tusmiyasih	Arem Arem	87	88	87	88	87.5



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



**LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK**

Mata Pelajaran : Gasal  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 2/Jasa boga  
Semester : Pengolahan Makanan Indonesia  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Nama masakan	Rasa	Tampilan	Tekstur	Penyajian	Total
1	Aditya Laksana	Mie goreng jawa	88	88	88	88	88
2	Anggita Kurnia Pawestri	Mie godog	87	88	88	88	87.8
3	Anik Nopitasari	Mie goreng jawa	88	88	88	87	87.8
4	Azis Ghani Kusuma	Mie godog	87	88	88	88	87.8
5	Azis Nur Hidayat	Mie goreng jawa	88	87	88	88	87.8
6	Chandra Mahardika	Mie godog	88	88	88	88	88
7	Desi Sinta Wulandari	Mie goreng jawa	87	88	88	88	87.8
8	Dina Nur Fitriyani	Mie godog	88	88	88	87	87.8
9	Ela Rosita	Mie goreng jawa	88	87	88	88	87.8
10	Erma Fatmawati	Mie godog	88	88	88	88	88
11	Feri Yuniarti	Mie goreng jawa	88	88	87	88	87.8
12	Jumitri Anti	Mie godog	87	88	88	88	87.8
13	Ken Shyta Eka Amelia	Mie goreng jawa	88	87	88	88	87.8
14	Krismiati	Mie godog	87	88	88	87	87.5
15	Kun Anisa Yuniarti	Mie goreng jawa	88	88	88	88	88
16	Linda Anisa Nur	Mie godog	88	88	87	88	87.8
17	Meka Ningsih	Mie goreng jawa	87	88	88	87	87.5
18	Muhammad Noviyanti	Mie godog	88	87	88	88	87.8
19	Nara Triwindita	Mie goreng jawa	88	88	88	88	88
20	Nunung Purwanti	Mie godog	87	88	88	88	87.8
21	Nurul Fitasari	Mie goreng jawa	87	88	88	88	87.8
22	Padang Arum Sari	Mie godog	88	88	88	87	87.8
23	Putri Wulandari	Mie goreng jawa	87	88	88	88	87.8
24	Radwan Maharesitama	Mie godog	88	87	88	88	87.8
25	Revinda Adelia A.W	Mie goreng jawa	88	88	87	88	87.8
26	Ridho Luqman Nur Hakim	Mie godog	88	88	88	87	87.8
27	Rizki Nur Latifah	Mie goreng jawa	88	88	87	87	87.5
28	Sauma Devy Ariska	Mie godog	88	87	88	87	87.5
29	Siti Aisyah	Mie goreng jawa	88	88	88	88	88
30	Vena Zalfa Yudhanti	Mie godog	87	88	88	88	87.8
31	Vicky Remiyanti	Mie goreng jawa	88	88	88	88	88
32	Yeni Widyastuti	Mie godog	88	88	87	88	87.8



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEW  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail

DAFTAR NILAI

Kelas/Kompetensi Keahlian : XI JB 1 / Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Pengolahan makanan indonesia

No	NAMA SISWA	NILAI				
		PENGETAHUAN		PRAKTIK		SIK
		1	2	1	2	1
1	Alpindo Bahari Adhi Guna	90.00		88.00		2.7
2	Anita Ade Sylvia	90.00		87.75		2.7
3	Aprilia Eka Putri	90.00		87.75		2.8
4	Asy Syifa' Nurrohmah	80.00		87.50		2.7
5	Brigita Cindy Yolanda	100.00		87.75		2.8
6	Choirunissa Febi Mutiasari	95.00		88.00		2.9
7	Destiana Dwi Utari	85.00		87.75		2.9
8	Diah Tri Utami	90.00		87.75		2.8
9	Eka Putri Wulandari	90.00		87.50		2.8
10	Fera Tri Utami	90.00		88.00		2.9
11	Herawati	80.00		87.75		2.9
12	Iin Arviany	95.00		87.75		2.7
13	Linda Septia Larasati	90.00		87.50		2.7
14	Mei Sri Fangati	95.00		87.50		2.6
15	Meilana Ambarwati	85.00		88.00		2.6
16	Meilani Ambarsari	90.00		87.75		2.9
17	Mufarrochatul 'Ainiyah	95.00		87.50		2.8
18	Muhammad Veldy Islamey	80.00		87.50		2.8
19	Nafila Afroo	100.00		88.00		2.7
20	Nia Wulansari	95.00		87.75		2.9
21	Ninda Tiyas Noveriyanti	90.00		87.75		2.7
22	Novi Indriyani Sulistiana	80.00		87.75		2.8
23	Nur Safitri	100.00		87.75		2.8
24	Rahma Nur Widya	90.00		87.50		2.8
25	Rini Purwanti	80.00		87.50		2.7
26	Rochma Widatun	100.00		87.25		2.7
27	Romadhoni	95.00		87.50		2.7
28	Romadona Desi K	90.00		87.50		2.9
29	Ryzky Ade Wijaya	90.00		88.00		2.7

30	Siska Dewi W	80.00		87.75		2.7
31	Teofanu Gardenia Karyani	90.00		88.00		2.7
32	Trio Widiyanto	95.00		87.50		2.6
33	Wahyu Wibowo	90.00		88.00		2.8

Formulasi Nilai Raport :

P = Rata-rata nilai Pengetahuan

K = Rata-rata nilai praktik

S = Nilai sikap

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

F/751-P/WKS 1/19
14/08/2015

ON  
0274)6466054  
.com



Semester : 1  
Tahun : 2015/2016

AP	P	K	S
2			
	90.00	88.00	A
	90.00	87.75	A
	90.00	87.75	A
	80.00	87.50	A
	100.00	87.75	A
	95.00	88.00	A
	85.00	87.75	A
	90.00	87.75	A
	90.00	87.50	A
	90.00	88.00	A
	80.00	87.75	A
	95.00	87.75	A
	90.00	87.50	A
	95.00	87.50	A
	85.00	88.00	A
	90.00	87.75	A
	95.00	87.50	A
	80.00	87.50	A
	100.00	88.00	A
	95.00	87.75	A
	90.00	87.75	A
	80.00	87.75	A
	100.00	87.75	A
	90.00	87.50	A
	80.00	87.50	A
	100.00	87.25	A
	95.00	87.50	A
	90.00	87.50	A
	90.00	88.00	A

	80.00	87.75	A
	90.00	88.00	A
	95.00	87.50	A
	90.00	88.00	A

Bantul, 17 agustus 2015  
Mahasiswa PPL

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 12511241047



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274) 561000

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

**DAFTAR NILAI**

Kelas/Kompetensi Keahlian

: XI JB 2 / Jasa Boga

Mata Pelajaran

: Pengolahan makanan indonesia

No	NAMA SISWA	NILAI			
		PENGETAHUAN		PRAKTIK	
		1	2	1	2
1	Aditya Laksana	100.00	98.00	88.00	88.00
2	Anggita Kurnia Pawestri	88.00	95.00	87.75	87.75
3	Anik Nopitasari	90.00	93.00	87.75	87.75
4	Azis Ghani Kusuma	100.00	90.00	87.50	87.75
5	Azis Nur Hidayat	93.00	96.00	88.00	87.75
6	Chandra Mahardika	95.00	80.00	88.00	88.00
7	Desi Sinta Wulandari	88.00	98.00	87.75	87.75
8	Dina Nur Fitriyani	100.00	100.00	87.75	87.75
9	Ela Rosita	100.00	94.00	87.75	87.75
10	Erma Fatmawati	88.00	95.00	88.00	88.00
11	Feri Yunianti	100.00	91.00	87.75	87.75
12	Jumitri Anti	95.00	95.00	87.75	87.75
13	Ken Shyta Eka Amelia	83.00	98.00	87.75	87.75
14	Krismiati	100.00	93.00	87.50	87.50
15	Kun Anisa Yuniarti	100.00	88.00	88.00	88.00
16	Linda Anisa Nur	86.00	90.00	87.75	87.75
17	Meka Ningsih	90.00	98.00	87.50	87.50
18	Muhammad Noviyanti	98.00	91.00	87.75	87.75
19	Nara Triwindita	100.00	96.00	88.00	88.00
20	Nunung Purwanti	93.00	93.00	87.75	87.75
21	Nurul Fitasari	95.00	98.00	87.75	87.75
22	Padang Arum Sari	88.00	90.00	87.75	87.75
23	Putri Wulandari	90.00	100.00	87.75	87.75
24	Radwan Maharesitama	95.00	95.00	87.75	87.75
25	Revinda Adelia A.W	83.00	94.00	87.75	87.75
26	Ridho Luqman Nur Hakim	100.00	90.00	87.50	87.75
27	Rizki Nur Latifah	95.00	91.00	87.50	87.50
28	Sauma Devy Ariska	100.00	98.00	87.75	87.50

29	Siti Aisyah	100.00	98.00	88.00	88.00
30	Vena Zalfa Yudhanti	98.00	98.00	87.75	87.75
31	Vicky Remiyanti	90.00	93.00	88.00	88.00
32	Yeni Widyastuti	100.00	93.00	87.50	87.75

Formulasi Nilai Raport :

P = Rata-rata nilai Pengetahuan

K = Rata-rata nilai praktik

S = Nilai sikap

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

F/751-P/WKS 1/19

14/08/2015

NTUL

FORMAL

| 1 SEWON

0274)6466054

.com



Semester : 1

Tahun : 2015/2016

SIKAP		P	K	S
1	2			
2.8	2.8	99.00	88.00	A
2.8	2.7	91.50	87.75	A
2.9	2.9	91.50	87.75	A
2.9	3	95.00	87.63	A
2.8	2.8	94.50	87.88	A
2.8	2.9	87.50	88.00	A
2.9	2.8	93.00	87.75	A
2.8	2.7	100.00	87.75	A
2.9	2.9	97.00	87.75	A
2.8	2.8	91.50	88.00	A
2.8	2.9	95.50	87.75	A
2.9	2.9	95.00	87.75	A
3	3	90.50	87.75	A
2.8	2.8	96.50	87.50	A
3	2.8	94.00	88.00	A
2.9	2.8	88.00	87.75	A
2.8	2.9	94.00	87.50	A
2.9	2.9	94.50	87.75	A
2.7	2.8	98.00	88.00	A
2.8	2.7	93.00	87.75	A
2.8	2.7	96.50	87.75	A
2.9	2.9	89.00	87.75	A
2.8	2.8	95.00	87.75	A
2.9	2.7	95.00	87.75	A
2.9	2.9	88.50	87.75	A
2.8	2.8	95.00	87.63	A
2.8	2.8	93.00	87.50	A
2.9	2.8	99.00	87.63	A

2.8	2.9	99.00	88.00	A
2.8	2.8	98.00	87.75	A
2.8	2.7	91.50	88.00	A
2.7	2.9	96.50	87.63	A

Bantul, 17 agustus 2015  
Mahasiswa PPL

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 12511241047



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWO**  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0271) 851111  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

**DAFTAR NILAI**

Kelas/Kompetensi Keahlian : XI JB 3 / Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Pengolahan makanan indonesia

No	NAMA SISWA	NILAI				
		PENGETAHUAN		PRAKTIK		SIK
		1	2	1	2	1
1	Aditya Setiawan	88.00		87.75		2.8
2	Agtri Prihartanti	88.00		87.75		2.7
3	Angi Rahmawati	85.00		87.75		2.9
4	Anis Rahmawati	98.00		87.50		2.9
5	Ari Purnomo	83.00		87.75		2.7
6	Ari Suhendar	93.00		88.00		2.7
7	Atik Windriana	95.00		87.75		2.9
8	Dwi Ade Putra	88.00		87.75		3
9	Eka Pratiwi	98.00		87.75		2.9
10	Fatirotn Nahdhiyah	93.00		88.00		2.7
11	Felintina Febriyani	96.00		87.75		2.8
12	Firda Nur Anggraini	88.00		87.75		2.6
13	Ida Pujiastuti	90.00		87.75		3
14	Irvan Kurniawan	98.00		87.50		2.9
15	Lucky Dewi Kurniawati	93.00		87.75		2.7
16	Mia Nur Azizah	95.00		87.75		2.9
17	Miftah Annurrahmahwati	98.00		87.75		2.7
18	Muhammad Misbakhudiin	98.00		87.50		2.9
19	Nadela Festy Fauziah	94.00		87.75		2.9
20	Nindi Sekar Widayanti	85.00		87.75		2.6
21	Nur Alia Yahya	91.00		87.75		3
22	Padma Purnawanti	88.00		87.75		3
23	Renisilpa	95.00		87.75		2.8
24	Restu Dananti	100.00		87.50		2.6
25	Safina Fitri	89.00		87.75		2.8
26	Sakti Wijaya Ningrum	90.00		87.25		2.6
27	Siti Salimah	93.00		87.75		2.9
28	Siwi Etikawati	95.00		87.50		2.7
29	Sumaya Fatma	98.00		87.75		2.8

30	Tri Agustina	98.00		87.75		2.7
31	Trimalita Sari	93.00		87.75		3
32	Ulfa Rilek Tusmiyasih	93.00		87.50		3

Formulasi Nilai Raport :

P = Rata-rata nilai Pengetahuan K = Rata-rata nilai keterampilan/praktik S = Nilai sikap
--

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

F/751-P/WKS 1/19
14/08/2015

N  
274)6466054  
:om



Semester : 1  
Tahun : 2015/2016

AP	P	K	S
2	88.00	87.75	A
	88.00	87.75	A
	85.00	87.75	A
	98.00	87.50	A
	83.00	87.75	A
	93.00	88.00	A
	95.00	87.75	A
	88.00	87.75	A
	98.00	87.75	A
	93.00	88.00	A
	96.00	87.75	A
	88.00	87.75	A
	90.00	87.75	A
	98.00	87.50	A
	93.00	87.75	A
	95.00	87.75	A
	98.00	87.75	A
	98.00	87.50	A
	94.00	87.75	A
	85.00	87.75	A
	91.00	87.75	A
	88.00	87.75	A
	95.00	87.75	A
	100.00	87.50	A
	89.00	87.75	A
	90.00	87.25	A
	93.00	87.75	A
	95.00	87.50	A
	98.00	87.75	A

	98.00	87.75	A
	93.00	87.75	A
	93.00	87.50	A

Bantul, 17 agustus 2015  
Mahasiswa PPL

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 12511241047



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

**ANALISIS KETUNTASAN HASIL BELAJAR**

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia      Evaluasi ke  
Kelas /Kom.Keahlian : XI JB 1 / Jasa Boga      Kompetensi

No	Nama Siswa	Skor Yang Diperoleh Untuk Soal No.							Jml.
		1	2	3	4	5	6	7	Skor
1	Alpindo Bahari Adhi Guna	10	10	10	10	10	20	20	90
2	Anita Ade Sylvia	10	10	10	10	10	20	20	90
3	Aprilia Eka Putri	10	10	10	10	10	15	25	90
4	Asy Syifa' Nurrohmah	10	10	10	10	10	10	20	80
5	Brigita Cindy Yolanda	10	10	10	10	10	20	30	100
6	Choirunissa Febi Mutiasari	10	10	10	10	10	20	25	95
7	Destiana Dwi Utari	10	10	10	10	10	15	20	85
8	Diah Tri Utami	10	10	10	10	10	10	30	90
9	Eka Putri Wulandari	10	10	10	10	10	20	20	90
10	Fera Tri Utami	10	10	10	10	10	15	25	90
11	Herawati	10	10	10	10	10	10	20	80
12	Iin Arviany	10	10	10	10	10	20	25	95
13	Linda Septia Larasati	10	10	10	10	10	20	20	90
14	Mei Sri Fangati	10	10	10	10	10	15	30	95
15	Meilana Ambarwati	10	10	10	10	10	10	25	85
16	Meilani Ambarsari	10	10	10	10	10	20	20	90
17	Mufarrochatul 'Ainiyah	10	10	10	10	10	15	30	95
18	Muhammad Veldy Islamey	10	10	10	10	10	10	20	80
19	Nafila Afroo	10	10	10	10	10	20	30	100
20	Nia Wulansari	10	10	10	10	10	20	25	95
21	Ninda Tiyas Noveriyanti	10	10	10	10	10	15	25	90
22	Novi Indriyani Sulistiana	10	10	10	10	10	10	20	80
23	Nur Safitri	10	10	10	10	10	20	30	100
24	Rahma Nur Widya	10	10	10	10	10	15	25	90
25	Rini Purwanti	10	10	10	10	10	10	20	80
26	Rochma Widatun	10	10	10	10	10	20	30	100
27	Romadhoni	10	10	10	10	10	20	25	95
28	Romadona Desi K	10	10	10	10	10	20	20	90
29	Ryzky Ade Wijaya	10	10	10	10	10	15	25	90

30	Siska Dewi W	10	10	10	10	10	10	20	80	
31	Teofanu Gardenia Karyani	10	10	10	10	10	10	30	90	
32	Trio Widiyanto	10	10	10	10	10	20	25	95	
33	Wahyu Wibowo	10	10	10	10	10	20	20	90	
Jumlah Skor /KKM									80	
Skor Maksimal									100	
% Skor Tercapai									90%	

Hasil Analisis :

No.	Nama Siswa Yg Blm Tuntas	%1	Jlh tuntas	%2	SP	
1	-	-	33	100%	-	
2	-	-	-	-	-	
3	-	-	-	-	-	

SP = Soal yang perlu diperbaiki

%1 = % Soal yang belum tuntas per siswa

%2 = % siswa yang telah tuntas

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Bantul, 17 agust  
Mahasiswa

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu  
NIM. 1251124

F/751-P/WKS 1/20
7/1/2012



N

: 1

: Sup Indonesia

% Ketercapaian	Tuntas	
	Ya	Tdk
90%	√	
90%	√	
90%	√	
80%	√	
100%	√	
95%	√	
85%	√	
90%	√	
90%	√	
90%	√	
80%	√	
95%	√	
90%	√	
95%	√	
85%	√	
90%	√	
95%	√	
80%	√	
100%	√	
95%	√	
90%	√	
80%	√	
100%	√	
90%	√	
80%	√	
100%	√	
95%	√	
90%	√	
90%	√	

80%	√	
90%	√	
95%	√	
90%	√	


ket.
-
-
-

us 2015  
PPL

i Zakaria  
41047



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEW**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)64660

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

**ANALISIS KETUNTASAN HASIL BELAJAR**

Mata Pelajaran  
Kelas /Kom.Keahlian

: Pengolahan Makanan Indonesia  
: XI JB 2 / Jasa Boga

Evaluasi ke  
Kompetensi

No	Nama Siswa	Skor Yang Diperoleh Untuk Soal No.								Jml.
		1	2	3	4	5	6	7	8	Skor
1	Aditya Laksana	10	10	10	10	10	10	20	20	100
2	Anggita Kurnia Pawestri	10	10	10	10	10	8	15	15	88
3	Anik Nopitasari	10	10	10	10	10	10	10	20	90
4	Azis Ghani Kusuma	10	10	10	10	10	10	20	20	100
5	Azis Nur Hidayat	10	10	10	10	10	8	20	15	93
6	Chandra Mahardika	10	10	10	10	10	10	15	20	95
7	Desi Sinta Wulandari	10	10	10	10	10	8	10	20	88
8	Dina Nur Fitriyani	10	10	10	10	10	10	20	20	100
9	Ela Rosita	10	10	10	10	10	10	20	20	100
10	Erma Fatmawati	10	10	10	10	10	8	15	15	88
11	Feri Yuniarti	10	10	10	10	10	10	20	20	100
12	Jumitri Anti	10	10	10	10	10	10	15	20	95
13	Ken Shyta Eka Amelia	10	10	10	10	10	8	10	15	83
14	Krismiati	10	10	10	10	10	10	20	20	100
15	Kun Anisa Yuniarti	10	10	10	10	10	10	20	20	100
16	Linda Anisa Nur	10	10	10	10	10	6	15	15	86
17	Meka Ningsih	10	10	10	10	10	10	10	20	90
18	Muhammad Noviyanti	10	10	10	10	10	8	20	20	98
19	Nara Triwindita	10	10	10	10	10	10	20	20	100
20	Nunung Purwanti	10	10	10	10	10	8	15	20	93
21	Nurul Fitasari	10	10	10	10	10	10	20	15	95
22	Padang Arum Sari	10	10	10	10	10	8	15	15	88
23	Putri Wulandari	10	10	10	10	10	10	10	20	90
24	Radwan Maharesitama	10	10	10	10	10	10	15	20	95
25	Revinda Adelia A.W	10	10	10	10	10	8	10	15	83
26	Ridho Luqman Nur Hakim	10	10	10	10	10	10	20	20	100
27	Rizki Nur Latifah	10	10	10	10	10	10	20	15	95
28	Sauma Devy Ariska	10	10	10	10	10	10	20	20	100
29	Siti Aisyah	10	10	10	10	10	10	20	20	100

30	Vena Zalfa Yudhanti	10	10	10	10	10	8	20	20	98
31	Vicky Remiyanti	10	10	10	10	10	10	15	15	90
32	Yeni Widyastuti	10	10	10	10	10	10	20	20	100
Jumlah Skor /KKM									80	
Skor Maksimal									100	
% Skor Tercapai									94.41%	

Hasil Analisis :

No.	Nama Siswa Yg Blm Tuntas	%1	Jlh tuntas	%2	SP
1	-	-	32	100%	-
2	-	-	-	-	-
3	-	-	-	-	-

SP = Soal yang perlu diperbaiki

%1 = % Soal yang belum tuntas per siswa

%2 = % siswa yang telah tuntas

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Bantul, 17 agustus  
Mahasiswa PF

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Z  
NIM. 12511241

F/751-P/WKS 1/20

7/1/2012



ION

154

: 1

: Soto Indonesia

% Ketercapaian	Tuntas	
	Ya	Tdk
100%	√	
88%	√	
90%	√	
100%	√	
93%	√	
95%	√	
88%	√	
100%	√	
100%	√	
88%	√	
100%	√	
95%	√	
83%	√	
100%	√	
100%	√	
86%	√	
90%	√	
98%	√	
100%	√	
93%	√	
95%	√	
88%	√	
90%	√	
95%	√	
83%	√	
100%	√	
95%	√	
100%	√	
100%	√	

98%	√	
90%	√	
100%	√	

ket.
-
-
-

s 2015  
PL

akaria  
047



30	Tri Agustina	10	10	10	10	10	8	10	10	20
31	Trimalita Sari	10	10	10	10	10	10	10	8	15
32	Ulfa Rilek Tusmiyasih	10	10	10	10	10	10	8	5	20
Jumlah Skor /KKM									80	
Skor Maksimal									100	
% Skor Tercapai									92.72%	

Hasil Analisis :

No.	Nama Siswa Yg Blm Tuntas	%1	Jlh tuntas	%2	SP
1	-	-	32	100%	-
2	-	-	-	-	-
3	-	-	-	-	-

SP = Soal yang perlu diperbaiki

%1 = % Soal yang belum tuntas per siswa

%2 = % siswa yang telah tuntas

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Bantul  
M

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad  
NIM

F/751-P/WKS 1/20

7/1/2012

**IAL**  
**SEWON**

5466054



isi ke : 1  
tensi : Hidangan Nasi

Jml.	% Keter capaian	Tuntas	
		Ya	Tdk
88	88%	√	
88	88%	√	
85	85%	√	
98	98%	√	
83	83%	√	
93	93%	√	
95	95%	√	
88	88%	√	
98	98%	√	
93	93%	√	
96	96%	√	
88	88%	√	
90	90%	√	
98	98%	√	
93	93%	√	
95	95%	√	
98	98%	√	
98	98%	√	
94	94%	√	
85	85%	√	
91	91%	√	
88	88%	√	
95	95%	√	
100	100%	√	
89	89%	√	
90	90%	√	
93	93%	√	
95	95%	√	
98	98%	√	

98	98%	√	
93	93%	√	
93	93%	√	

ket.
-
-
-

l, 17 agustus 2015  
 mahasiswa PPL

d Harisatu Zakaria  
 l. 12511241047



30	Vena Zalfa Yudhanti	10	10	10	10	10	8	10	10
31	Vicky Remiyanti	10	10	10	10	10	10	10	8
32	Yeni Widyastuti	10	10	10	10	10	10	8	5
Jumlah Skor /KKM									
Skor Maksimal		100							
% Skor Tercapai		94							

Hasil Analisis :

No.	Nama Siswa Yg Blm Tuntas	%1	Jlh tuntas	%2	SP
1	-	-	32	100%	-
2	-	-	-	-	-
3	-	-	-	-	-

SP = Soal yang perlu diperbaiki

%1 = % Soal yang belum tuntas per siswa

%2 = % siswa yang telah tuntas

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

F/751-P/WKS 1/20

7/1/2012

**ANTUL**  
**I-FORMAL**  
**SERI 1 SEWON**



fax (0274)6466054

nail.com

**RAJAR**

alokasi ke : 1

kompetensi : Hidangan Mie

	Jml.	% Ketercapaian	Tuntas	
			Ya	Tdk
9	Skor	capaian	Ya	Tdk
20	98	98%	√	
20	95	95%	√	
15	93	93%	√	
10	90	90%	√	
20	96	96%	√	
15	80	80%	√	
20	98	98%	√	
20	100	100%	√	
20	94	94%	√	
15	95	95%	√	
15	91	91%	√	
20	95	95%	√	
20	98	98%	√	
15	93	93%	√	
15	88	88%	√	
20	90	90%	√	
20	98	98%	√	
15	91	91%	√	
20	96	96%	√	
20	93	93%	√	
20	98	98%	√	
15	90	90%	√	
20	100	100%	√	
15	95	95%	√	
20	94	94%	√	
20	90	90%	√	
15	91	91%	√	
20	98	98%	√	
20	98	98%	√	

20	98	98%	√	
15	93	93%	√	
20	93	93%	√	
80				
100				
.06%				

	ket.
	-
	-
	-

Bantul, 17 agustus 2015  
Mahasiswa PPL

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 12511241047



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

### ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran	: Pengolahan Makanan Indonesia	Banyak Soal
Kelas/Prog Studi Keahlian	: XI JB 1/ Jasa Boga	Tgl Pelaksanaan
Semester	: Gasal	Jumlah Peserta
Evaluasi ke	: 1	Jml. Kel. Atas&Bwh (T)

No Soal	Jawaban Benar		Jumlah U + L	Selisih U + L	TK = (U + L)/T	DP= (U-L)/0.5T
	U	L				
1	4	4	8	0	1	0
2	4	4	8	0	1	0
3	4	4	8	0	1	0
4	4	4	8	0	1	0
5	4	4	8	0	1	0
6	4	0	4	4	0.5	0.5
7	4	0	4	4	0.5	0.5

Keterangan:

TK = Tingkat kesukaran  
DP = Daya pembeda  
T = Jumlah kel atas+bawah  
U = Jumlah jawaban benar kel atas  
L = Jumlah jawaban benar kel bawah

TK →	< 0,24	= Sukar
	0,25 - 0,75	= Sedang
	> 0,75	= Mudah
DP →	0,40 - 1,00	= Baik (dapat digunakan)
	0,20 - 0,39	= Direvisi
	0,00 - 0,19	= Dibuang

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Bantul, 17 agustus :  
Mahasiswa PPL

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Zal  
NIM. 125112410

F/751-P/WKS1/21

14/08/2015



: 7

: Senin, 31 Agustus 2015

: 33

: 8

Keterangan	
TK	DP
Mudah	Dibuang
Mudah	Dibuang
Mudah	Dibuang
Mudah	Dibuang
Mudah	Dibuang
Sedang	Baik
Sedang	Baik

2015

-

karia

47



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

### ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran	: Pengolahan Makanan Indonesia	Banyak Soal
Kelas/Prog Studi Keahlian	: XI JB 2/ Jasa Boga	Tgl Pelaksanaan
Semester	: Gasal	Jumlah Peserta
Evaluasi ke	: 1	Jml. Kel. Atas&B

No Soal	Jawaban Benar		Jumlah U + L	Selisih U + L	TK = (U + L)/T
	U	L			
1	5	5	10	0	1.00
2	5	5	10	0	1.00
3	5	5	10	0	1.00
4	5	5	10	0	1.00
5	5	5	10	0	1.00
6	5	0	5	5	0.50
7	5	0	5	5	0.50
8	5	1	6	4	0.60

Keterangan:

TK = Tingkat kesukaran  
DP = Daya pembeda  
T = Jumlah kel atas+bawah  
U = Jumlah jawaban benar kel atas  
L = Jumlah jawaban benar kel bawah

TK → < 0,24 = Sukar  
0,25 - 0,75 = Sedang  
> 0,75 = Mudah

DP → 0,40 - 1,00 = Baik (dapat digunakan)  
0,20 - 0,39 = Direvisi  
0,00 - 0,19 = Dibuang

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Ban

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahn  
N

F/751-P/WKS1/21

14/08/2015

AL  
NON



6466054

1

: 8

: Kamis, 3 September 2015

: 32

wh (T) : 10

DP= (U-L)/0.5T	Keterangan	
	TK	DP
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.63	Sedang	Baik
0.63	sedang	Baik
0.50	Sedang	Baik

tul, 17 agustus 2015

Mahasiswa PPL

nad Harisatu Zakaria

IM. 12511241047



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0271) 421111

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

### ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia      Banyak Soal : 9  
Kelas/Prog Studi Keahlian : XI JB 3/ Jasa Boga      Tgl Pelaksanaar : 10/05/2019  
Semester : Gasal      Jumlah Peserta : 100  
Evaluasi ke : 1      Jml. Kel. Atas&Bawah : 50/50

No Soal	Jawaban Benar		Jumlah U + L	Selisih U + L	TK = (U + L)/T
	U	L			
1	5	5	10	0	1.00
2	5	5	10	0	1.00
3	5	5	10	0	1.00
4	5	3	8	2	0.80
5	5	5	10	0	1.00
6	4	2	6	2	0.60
7	4	4	8	0	0.80
8	3	1	4	2	0.40
9	5	2	7	3	0.70

Keterangan:

TK = Tingkat kesukaran  
DP = Daya pembeda  
T = Jumlah kel atas+bawah  
U = Jumlah jawaban benar kel atas  
L = Jumlah jawaban benar kel bawah

TK →	< 0,24
	0,25 - 0,75
	> 0,75
DP →	0,40 - 1,00
	0,20 - 0,39
	0,00 - 0,19

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Bant

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahm  
NI

F/751-P/WKS1/21

14/08/2015

**MAL**  
**EWON**



74)6466054

om

: 9

1 : Rabu, 16 September 2015

: 32

Bwh (T) : 10

DP= (U-L)/0.5T	Keterangan	
	TK	DP
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.20	Mudah	Direvisi
0.00	Mudah	Dibuang
0.20	Sedang	Direvisi
0.00	Mudah	Dibuang
0.20	Sedang	Direvisi
0.30	Sedang	Direvisi

= Sukar

= Sedang

= Mudah

= Baik (dapat digunakan)

= Direvisi

= Dibuang

tul, 17 agustus 2015

Mahasiswa PPL

Rad Harisatu Zakaria

IM. 12511241047



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORM.  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SE

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (027.

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

### ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia Banyak Soal  
Kelas/Prog Studi Keahlian : XI JB 3/ Jasa Boga Tgl Pelaksanaan  
Semester : Gasal Jumlah Peserta  
Evaluasi ke : 1 Jml. Kel. Atas&E

No Soal	Jawaban Benar		Jumlah U + L	Selisih U + L	TK = (U + L)/T
	U	L			
1	5	5	10	0	1.00
2	5	5	10	0	1.00
3	5	5	10	0	1.00
4	5	4	9	1	0.90
5	5	4	9	1	0.90
6	3	4	7	1	0.70
7	5	5	10	0	1.00
8	4	2	6	2	0.60
9	5	1	6	4	0.60

Keterangan:

TK = Tingkat kesukaran  
DP = Daya pembeda  
T = Jumlah kel atas+bawah  
U = Jumlah jawaban benar kel atas  
L = Jumlah jawaban benar kel bawah

TK →	< 0,24 = Sukar
	0,25 - 0,75 = Sedang
	> 0,75 = Mudah
DP →	0,40 - 1,00 = Baik (dapat digunakan)
	0,20 - 0,39 = Direvisi
	0,00 - 0,19 = Dibuang

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Banti

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahm  
N

F/751-P/WKS1/21

14/08/2015

AL  
WON



4)6466054

n

: 9

: Kamis, 17 September 2015

: 32

3wh (T) : 10

DP= (U-L)/0.5T	Keterangan	
	TK	DP
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.10	Mudah	Dibuang
0.10	Mudah	Dibuang
0.10	Sedang	Direvisi
0.00	Mudah	Dibuang
0.20	Sedang	Direvisi
0.40	Sedang	Baik

tul, 17 agustus 2015

Mahasiswa PPL

rad Harisatu Zakaria

IM. 12511241047



LEMBAR NILAI KEPERIBADIAN DAN AKHLAK MULIA

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 1/Jasa boga  
Semester : Gasal  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Kepribadian					Akhlak Mulia						
		Kedisiplinan	Kebersihan	Ketertiban	Tanggung jawab	Kerjasama	Rata-rata	Ikhlis	Rendah hati	Toleransi	Adil	Cinta damai	Rata-rata
1	Alpindo Bahari Adhi Guna	2	3	2	3	3	2.6	2	3	3	3	3	2.8
2	Anita Ade Sylvia	3	3	3	3	2	2.8	2	3	2	3	3	2.6
3	Aprilia Eka Putri	3	3	3	3	2	2.8	3	3	2	3	3	2.8
4	Asy Syifa' Nurrohmah	2	3	3	3	3	2.8	2	3	2	3	3	2.6
5	Brigita Cindy Yolanda	3	3	2	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
6	Choirunissa Febi Mutiasari	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	3	3
7	Destiana Dwi Utari	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.8
8	Diah Tri Utami	3	3	3	3	3	3	2	3	2	3	3	2.6
9	Eka Putri Wulandari	3	2	3	3	3	2.8	3	2	3	3	3	2.8
10	Fera Tri Utami	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.8
11	Herawati	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
12	Iin Arviany	3	3	2	3	3	2.8	2	3	2	3	3	2.6
13	Linda Septia Larasati	3	3	3	3	2	2.8	2	3	2	3	3	2.6
14	Mei Sri Fangati	2	3	2	3	3	2.6	3	2	2	3	3	2.6
15	Meilana Ambarwati	3	3	2	3	2	2.6	2	3	2	3	3	2.6
16	Meilani Ambarsari	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.8
17	Mufarrochatul 'Ainiyah	2	3	3	3	3	2.8	3	3	2	3	3	2.8
18	Muhammad Veldy Islamey	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	3	2.6
19	Nafila Afroo	3	3	2	3	3	2.8	2	3	2	3	3	2.6
20	Nia Wulansari	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
21	Ninda Tiyas Noveriyanti	3	3	2	3	2	2.6	2	3	3	3	3	2.8
22	Novi Indriyani Sulistiana	3	3	2	3	3	2.8	3	3	2	3	3	2.8
23	Nur Safitri	2	3	3	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
24	Rahma Nur Widya	3	3	3	3	3	3	2	3	2	3	3	2.6
25	Rini Purwanti	3	3	2	3	2	2.6	3	3	2	3	3	2.8
26	Rochma Widatun	2	3	2	3	3	2.6	3	2	3	3	3	2.8
27	Romadhoni	3	3	3	3	2	2.8	2	3	2	3	3	2.6
28	Romadona Desi K	3	3	2	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
29	Ryzky Ade Wijaya	2	3	3	3	3	2.8	2	3	2	3	3	2.6
30	Siska Dewi W	3	3	2	3	2	2.6	2	3	3	3	3	2.8
31	Teofanu Gardenia Karyani	2	3	2	3	3	2.6	3	3	2	3	3	2.8
32	Trio Widiyanto	3	3	2	3	2	2.6	2	3	2	3	3	2.6
33	Wahyu Wibowo	2	3	3	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8

Skor Penilaian  
3 : baik 2 : Cukup 1 : Kurang



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



**LEMBAR NILAI KEPRIBADIAN DAN AKHLAK MULIA**

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 2/Jasa boga  
Semester : Gasal  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Kepribadian						Akhlak Mulia					
		Kedisiplinan	Kebersihan	Ketertiban	Tanggung jawab	Kerjasama	Rata-rata	Ikhlas	Rendah hati	Toleransi	Adil	Cinta damai	Rata-rata
1	Aditya Laksana	2	3	2	3	3	2.6	3	3	3	3	3	3
2	Anggita Kurnia Pawestri	3	3	3	3	2	2.8	3	2	3	3	3	2.8
3	Anik Nopitasari	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	3	3
4	Azis Ghani Kusuma	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
5	Azis Nur Hidayat	3	3	2	3	3	2.8	3	2	3	3	3	2.8
6	Chandra Mahardika	2	3	2	3	3	2.6	3	3	3	3	3	3
7	Desi Sinta Wulandari	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	3	3
8	Dina Nur Fitriyani	3	3	3	3	2	2.8	3	2	3	3	3	2.8
9	Ela Rosita	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
10	Erma Fatmawati	3	3	2	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
11	Feri Yuniarti	3	3	3	3	2	2.8	3	3	2	3	3	2.8
12	Jumitri Anti	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2.8
13	Ken Shyta Eka Amelia	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
14	Krismiati	3	2	3	3	3	2.8	3	2	3	3	3	2.8
15	Kun Anisa Yuniarti	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
16	Linda Anisa Nur	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
17	Meka Ningsih	3	3	2	3	3	2.8	3	2	3	3	3	2.8
18	Muhammad Noviyanti	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	3	3
19	Nara Triwindita	2	3	2	3	3	2.6	2	3	3	3	3	2.8
20	Nunung Purwanti	3	3	3	3	2	2.8	3	3	2	3	3	2.8
21	Nurul Fitasari	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	2	2.8
22	Padang Arum Sari	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
23	Putri Wulandari	3	3	2	3	3	2.8	3	2	3	3	3	2.8
24	Radwan Maharesitama	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	3	3
25	Revinda Adelia A.W	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2.8
26	Ridho Luqman Nur Hakim	2	3	2	3	3	2.6	3	3	3	3	3	3
27	Rizki Nur Latifah	3	3	3	3	2	2.8	3	2	3	3	3	2.8
28	Sauma Devy Ariska	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	3	3
29	Siti Aisyah	2	3	3	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
30	Vena Zalfa Yudhanti	3	3	2	3	3	2.8	3	3	2	3	3	2.8
31	Vicky Remiyanti	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	2	2.8
32	Yeni Widayastuti	2	3	2	3	3	2.6	3	2	3	3	3	2.8

Skor Penilaian

3 : baik 2 : Cukup 1 : Kurang



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



LEMBAR NILAI KEPERIBADIAN DAN AKHLAK MULIA

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 2/Jasa boga  
Semester : Gasal  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Kepribadian						Akhlak Mulia					
		Kedisiplinan	Kebersihan	Ketertiban	Tanggung jawab	Kerjasama	Rata-rata	Ikhlas	Rendah hati	Toleransi	Adil	Cinta damai	Rata-rata
1	Aditya Laksana	3	3	2	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
2	Anggita Kurnia Pawestri	3	3	2	3	2	2.6	3	3	2	3	3	2.8
3	Anik Nopitasari	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	3	3
4	Azis Ghani Kusuma	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
5	Azis Nur Hidayat	3	3	2	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
6	Chandra Mahardika	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.8
7	Desi Sinta Wulandari	2	3	3	3	2	2.6	3	3	3	3	3	3
8	Dina Nur Fitriyani	3	3	2	3	2	2.6	3	2	3	3	3	2.8
9	Ela Rosita	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2.8
10	Erma Fatmawati	3	3	2	3	3	2.8	3	3	2	3	3	2.8
11	Feri Yuniarti	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	3	3
12	Jumitri Anti	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2.8
13	Ken Shyta Eka Amelia	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
14	Krismiati	3	2	3	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
15	Kun Anisa Yuniarti	2	3	3	3	3	2.8	3	3	2	3	3	2.8
16	Linda Anisa Nur	3	3	2	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
17	Meka Ningsih	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.8
18	Muhammad Noviyanti	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	3	3
19	Nara Triwindita	2	3	3	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
20	Nunung Purwanti	3	3	2	3	2	2.6	2	3	3	3	3	2.8
21	Nurul Fitasari	3	3	3	3	2	2.8	3	3	2	3	2	2.6
22	Padang Arum Sari	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
23	Putri Wulandari	2	3	3	3	3	2.8	3	2	3	3	3	2.8
24	Radwan Maharesitama	3	3	2	3	2	2.6	2	3	3	3	3	2.8
25	Revinda Adelia A.W	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.8
26	Ridho Luqman Nur Hakim	2	3	2	3	3	2.6	3	3	3	3	3	3
27	Rizki Nur Latifah	3	3	3	3	2	2.8	2	3	3	3	3	2.8
28	Sauma Devy Ariska	3	3	3	3	2	2.8	3	3	2	3	3	2.8
29	Siti Aisyah	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
30	Vena Zalfa Yudhanti	2	3	3	3	3	2.8	3	3	2	3	3	2.8
31	Vicky Remiyanti	3	3	2	3	2	2.6	3	3	3	3	2	2.8
32	Yeni Widayastuti	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	2.8

Skor Penilaian

3 : baik 2 : Cukup 1 : Kurang



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



LEMBAR NILAI KEPERIBADIAN DAN AKHLAK MULIA

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 3/Jasa boga  
Semester : Gasal  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Kepribadian						Akhlak Mulia					
		Kedisiplinan	Kebersihan	Ketertiban	Tanggung jawab	Kerjasama	Rata-rata	Ikhlas	Rendah hati	Toleransi	Adil	Cinta damai	Rata-rata
1	Aditya Setiawan	2	3	3	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
2	Agtri Prihartanti	3	3	2	3	2	2.6	3	3	2	3	3	2.8
3	Angi Rahmawati	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2.8
4	Anis Rahmawati	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2.8
5	Ari Purnomo	2	3	3	3	3	2.8	3	3	2	3	2	2.6
6	Ari Suhendar	3	3	2	3	2	2.6	2	3	3	3	3	2.8
7	Atik Windriana	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.8
8	Dwi Ade Putra	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
9	Eka Pratiwi	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
10	Fatirotn Nahdhiyah	3	3	2	3	2	2.6	3	3	2	3	3	2.8
11	Felintina Febriyani	2	3	3	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
12	Firda Nur Anggraini	3	3	2	3	2	2.6	3	3	2	3	2	2.6
13	Ida Pujiastuti	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
14	Irvan Kurniawan	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2.8
15	Lucky Dewi Kurniawati	3	3	2	3	2	2.6	3	3	2	3	3	2.8
16	Mia Nur Azizah	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
17	Miftah Annurrahmahwati	3	3	2	3	2	2.6	3	3	3	3	2	2.8
18	Muhammad Misbakhudiin	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.8
19	Nadela Festy Fauziah	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2.8
20	Nindi Sekar Widayanti	3	3	2	3	2	2.6	3	3	2	3	2	2.6
21	Nur Alia Yahya	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
22	Padma Purnawanti	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
23	Renisilpa	2	3	3	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
24	Restu Dananti	3	3	2	3	2	2.6	3	3	2	3	2	2.6
25	Safina Fitri	2	3	3	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
26	Sakti Wijaya Ningrum	3	3	2	3	2	2.6	3	3	2	3	2	2.6
27	Siti Salimah	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
28	Siwi Etikawati	3	3	2	3	2	2.6	3	3	3	3	2	2.8
29	Sumaya Fatma	2	3	3	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
30	Tri Agustina	3	3	2	3	2	2.6	3	3	2	3	3	2.8
31	Trimalita Sari	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
32	Ulfa Rilek Tusmiyasih	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

Skor Penilaian

3 : baik 2 : Cukup 1 : Kurang

**DAFTAR ISI**  
**PERANGKAT ADMINISTRASI GURU**  
**MAPEL : Pengolahan Makanan Indonesia**

NO	JENIS PERANGKAT	NO. IDENTIFIKASI	KETERANGAN
<b>A. PERENCANAAN PEMBELAJARAN</b>			
1	Silabus	F/751-NA/WKS1/1	
2	Kalender Pendidikan	F/751-NA/WKS1/2	(Kurikulum)
3	Program Tahunan	F/751-NA/WKS1/3	
4	Analisis Keterkaitan SKL, KI dan KD	F/751-NA/WKS1/4	
5	Analisis Minggu Efektif	F/751-NA/WKS1/5	
6	Program Semester	F/751-NA/WKS1/6	
7	RPP	F/751-NA/WKS1/7	
8	Rencana dan Pelaksanaan Harian	F/751-NA/WKS1/8	
9	Presensi Siswa	F/751-NA/WKS1/9	
10	Catatan Hambatan Belajar Siswa	F/751-NA/WKS1/10	
11	Catatan Kasus Siswa	F/751-NA/WKS1/11	
12	Daftar Buku Pegangan Guru dan Siswa	F/751-NA/WKS1/12	
13	Target Pencapaian Kurikulum	F/751-NA/WKS1/13	
<b>B. KEGIATAN PENILAIAN</b>			
14	Analisis KKM	F/751-NA/WKS1/14	
15	Kisi-kisi Soal	F/751-NA/WKS1/15	
16	Kumpulan Soal-soal Ulangan	F/751-NA/WKS1/16	(Guru ybs.)
17	Verifikasi UH, UTS, UAS	F/751-NA/WKS1/17	(Guru ybs.)
18	Rancangan Penilaian	F/751-NA/WKS1/18	
19	Daftar Nilai	F/751-NA/WKS1/19	
20	Analisis Ketuntasan Hasil Belajar	F/751-NA/WKS1/20	
21	Daftar Kelompok Atas dan Bawah	F/751-NA/WKS1/21	
22	Analisis Butir Soal	F/751-NA/WKS1/22	
23	Analisis Hasil Evaluasi Belajar	F/751-NA/WKS1/23	
24	Daya Serap	F/751-NA/WKS1/24	
25	Hasil Analisis Ulangan Harian	F/751-NA/WKS1/25	
26	Rencana Program Perbaikan	F/751-NA/WKS1/26	
27	Pelaksanaan Program Perbaikan	F/751-NA/WKS1/27	
28	Rencana Pogram Pengayaan	F/751-NA/WKS1/28	
29	Pelaksanaan Program Pengayaan	F/751-NA/WKS1/29	
30	Daftar Pengembalian Ulangan Harian	F/751-NA/WKS1/30	
<b>C. PERANGKAT PENILAIAN</b>			
31	- Rekaman Buku Ulangan Bergilir - Buku Ulangan Bergilir	F/751-NA/WKS1/31 ---	(Guru ybs.)
32	Laporan Penilaian Akhlak Mulia dan Kepribadian Siswa	F/751-NA/WKS1/32	
33	Tugas Terstruktur	F/751-NA/WKS1/33	
34	Kegiatan Mandiri Tidak Terstruktur	F/751-NA/WKS1/34	
<b>D. PERANGKAT TAMBAHAN</b>			
35	SK Pembagian Tugas	F/751-NA/WKS1/35	(Kurikulum)
36	Jadwal Mengajar	F/751-NA/WKS1/36	(Kurikulum)

**Keterangan Nomor Identifikasi:**

F/751-NA/WKS1/.... → Normatif Adaptif

F/751-P/WKS1/.... → Produktif

*Contoh nomor identifikasi di atas adalah untuk Administrasi Guru untuk mapel Normatif Adaptif, untuk mapel Produktif dimohon menyesuaikan dengan mengganti kode NA menjadi P*

# A. PERENCANAAN PEMBELAJARAN

Silabus
Kalender Pendidikan
Program Tahunan
Analisis Keterkaitan SKL, KI dan KD
Analisis Minggu Efektif
Program Semester
RPP
Rencana dan Pelaksanaan Harian
Presensi Siswa
Catatan Hambatan Belajar Siswa
Catatan Kasus Siswa
Daftar Buku Pegangan Guru dan Siswa
Target Pencapaian Kurikulum

# B. KEGIATAN PENILAIAN

Analisis KKM
Kisi-kisi Soal
Kumpulan Soal-soal Ulangan
Verifikasi UH, UTS, UAS
Rancangan Penilaian
Daftar Nilai
Analisis Ketuntasan Hasil Belajar
Daftar Kelompok Atas dan Bawah
Analisis Butir Soal
Analisis Hasil Evaluasi Belajar
Daya Serap
Hasil Analisis Ulangan Harian
Rencana Program Perbaikan
Pelaksanaan Program Perbaikan
Rencana Program Pengayaan
Pelaksanaan Program Pengayaan
Daftar Pengembalian Ulangan Harian

# C. PERANGKAT PENILAIAN

- Rekaman Buku Ulangan Bergilir - Buku Ulangan Bergilir
Laporan Penilaian Akhlak Mulia dan Kepribadian Siswa
Tugas Terstruktur
Kegiatan Mandiri Tidak Terstruktur

# D. PERANGKAT TAMBAHAN

SK Pembagian Tugas
Jadwal Mengajar

## SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK  
Paket Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia  
Kelas/ Semester : XI/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

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

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
------------------	--------------	--------------	-----------	---------------	----------------

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

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 Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>pertanyaan</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang salad</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad Indonesia</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan salad Indonesia</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik pembuatan salad Indonesia</li> </ul>	<p><b>Tes Kinerja</b></p> <p>membuat salad Indonesia</p>		
3.1. Mendeskripsikan salad Indonesia					
4.1. Membuat Salad Indonesia					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sup</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Indonesia <ul style="list-style-type: none"> <li>Pembuatan Sup Indonesia</li> </ul>	tentang sup Indonesia  Menanya <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian sup, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan sup Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing sup Indonesia dan continental</li> </ul> Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat sup Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> Megasosiasi <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat sup</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat sup Indonesia</li> </ul> Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan sup Indonesia</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik pembuatan sup Indonesia</li> </ul>	selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok <b>Tes</b> Tes tertulis  <b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran  <b>Tes Kinerja</b> membuat sup Indonesia		<ul style="list-style-type: none"> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.2. Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia					
4.2. Membuat sup Indonesia					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soto Indonesia</li> </ul>	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang Soto Indonesia</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembuatan soto Indonesia</li> </ul>	<p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian soto, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan soto Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing soto Indonesia dan sup continental</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat soto Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat soto</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat soto Indonesia</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan soto Indonesia</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik pembuatan soto Indonesia</li> </ul>	<p>berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> membuat soto Indonesia</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Buku referensi</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.3. Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia					
4.3. Membuat soto Indonesia					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> <li>hidangan dari nasi</li> <li>Pembuatan hidangan dari nasi</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari nasi</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari nasi</li> <li>serta apakah ada perbedaan hidangan nasi di berbagai wilayah Indonesia</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat hidangan dari nasi dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Kerja kelompok untuk membedakan hidangan dari nasi</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari nasi</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari nasi</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> membuat hidangan dari nasi</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.4. Membedakan hidangan dari nasi		<p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari nasi</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.4 Membuat hidangan dari nasi		<ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan hasil praktik membuat hidangan dari nasi</li> </ul>			
<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 Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>hidangan dari mie</li> <li>Pembuatan hidangan dari mie</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari mie</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari mie serta apakah ada perbedaan hidangan mie di berbagai wilayah Indonesia</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat hidangan dari mie i dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <p>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari mie</p> <p>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari mie</p> <p>Mengkomunikasikan</p>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> membuat hidangan dari mie</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.5. Mendeskripsikan hidangan dari mie		<ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari mie</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik membuat hidangan dari mie</li> </ul>			
4.5 Membuat hidangan mie					



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-NA/WKS1/4

01/07/2012



ANALISIS KETERKAITAN SKL, KI dan KD

Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI / Jasa Boga  
Tahun Pelajaran : 2014/2015

No.	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
1	<b>Sikap</b>	Memiliki perilaku yang mencerminkan sikap orang beriman, berahlak mulia, berilmu, percaya diri, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	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	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 1.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 1.3 Menunjukkan perilaku	Salad Indonesia <ul style="list-style-type: none"><li>Pengertian salad Indonesia</li><li>Macam-macam jenis salad</li><li>Macam-macam saos untuk menghidangkan salad</li><li>Macam-macam bahan salad</li><li>Cara pembuatan salad</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Siswa dan guru berdoa sebelum mengawali dan mengakhiri kegiatan belajar</li><li>Dalam setiap kegiatan pembelajaran siswa mampu menghayati adanya campur tangan Tuhan dalam kehidupan manusia sehingga memiliki rasa toleransi yang tinggi terhadap keberagaman</li></ul>	<b>Observasi :</b>  Pengamatan sikap selama observasi berlangsung  <b>Portofolio :</b>  Laporan tertulis kelompok  <b>Tes :</b>  Tes tertulis

No.	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
			bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 1.4 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alat yang digunakan untuk pembuatan salad</li> <li>• Kreteria hasil salad yang baik</li> <li>• Tehnik penyimpanan sald</li> <li>• Perbedaan jenis salad dari beberapa daerah di Indonesia</li> <li>• Perbedaan jenis saos yang digunakan untuk mengidangkan salad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dalam setiap kegiatan pembelajaran, siswa menunjukkan sikap tanggung jawab dan peduli pada hasil kebudayaan prakasara dan menjadikannya sebagai bagian dan proses peradapan manusia</li> </ul>	<p><b>Jurnal :</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes kinerja :</b></p> <p>Membuat salad Indonesia</p>
2	Pengetahuan	Memiliki pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan meta kognitif dalam ilmu	KI 3 : Memahami, menerangkan dan menganalisis pengetahuan	3.1 Mendiskripsikan Salad Indonesia		<b>Mengamati:</b> Mengamati foto/ film/ gambar atau membaca tentang macam – macam salad indonesia	

No.	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
		pengetahuan, teknologi, seni, dan budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab serta dampak fenomena dan kejadian.	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			<p><b>Menanya :</b> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian salad, jenis-jenis, saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan salad Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing-masing saus dan salad Indonesia tersebut</p> <p><b>Mengumpulkan data :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• -Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• -Melakukan praktik membuat salad Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan</li> </ul>	

No.	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
						<p>menganalisis data hasil diskusi dan praktek tentang salad</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktek membuat salad Indonesia</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktek pengolahan salad Indonesia</li> <li>Mempresentasikan hasil praktek pembuatan salad Indonesia</li> </ul>	
3	Keterampilan	Memiliki kemampuan pikir dan tindak yang efektif dan kreatif dalam ranah abstrak dan konkret sebagai pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri	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	4.1 Membuat salad Indonesia		Mempraktek pembuatan salad Indonesia	

No.	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
			mampumelaksanak an tugas spesifik dibawah pengawasan langsung				
4	<b>Sikap</b>	Memiliki prilaku yang mencerminkan sikap orang beriman, berahlak mulia, berilmu, percaya diri, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya KI 2 : Mengembangkan prilaku (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	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 1.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 1.3 Menunjukkan prilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan	Sup Indonesia : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian sup</li> <li>• Macam-macam jenis sup</li> <li>• Bahan yang digunakan untuk membuat sup</li> <li>• Alat yang digunakan untuk pembuatan sup</li> <li>• Cara pembuatan sup</li> <li>• Kreteria hasil sup yang baik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa dan guru berdoa sebelum mengawali dan mengakhiri kegiatan belajar</li> <li>• Dalam setiap kegiatan pembelajaran siswa mampu menghayati adanya campur tangan Tuhan dalam kehidupan manusia sehingga memiliki rasa toleransi yang tinggi terhadap keberagaman</li> <li>• Dalam setiap kegiatan pembelajaran, siswa menunjukkan sikap tanggung jawab dan peduli pada hasil</li> </ul>	<p><b>Observasi:</b> Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portopolio :</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes :</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal :</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>

No.	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
			menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tehnik penyimpanan sup</li> <li>Perbedaan antara sup indonesia dan kontinental</li> </ul>	kebudayaan prakasara dan menjadikannya sebagai bagian dan proses peradapan manusia	<b>Tes kinerja :</b>  Membuat sup Indonesia
5	pengetahuan	Memiliki pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan meta kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, dan budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab serta dampak penomena dan kejadian.	<i>KI 3 : Memahami, menerangkan dan menganalisis pengetahuan faktual, 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</i>	<i>3.2 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup indonesia</i>		<b>Mengamati :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang sup Indonesia</li> </ul> <b>Menanya :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian sup, jenis-jenis sup, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kreteria hasil dan penyimpanan sup indonesia serta apakah ada perbedaan dari masin-masing sup indonesia dan continental</li> </ul>	

No.	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
			<i>masalah</i>			<p><b>Mengumpulkan data :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan beberapa sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Melakukan praktek membuat sup Indonesia dan mencatat temuan sahat praktek dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Menasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisa data hasil diskusi dan praktek membuat sup</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi an praktek membuat sup Indonesia</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktek membuat sup</li> </ul>	

No.	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
						<ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan hasil praktek sup Indonesia</li> </ul>	
6	Keterampilan	Memiliki kemampuan pikir dan tindak yang efektif dan kreatif dalam ranah abstrak dan konkret sebagai pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri	<i>KI 4 : Mengolah, menyaji dan menalar dalam ranah konkrit dan ranah abtrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan</i>	<i>4.2 Membuat sup indonesia</i>		Praktek pembuatan sup Indonesia	
7	<b>Sikap</b>	Memiliki perilaku yang mencerminkan sikap orang beriman, berahlak mulia, berilmu, percaya diri, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam	<p>KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</p> <p>KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin tanggung jawab, peduli, santun, ramah</p>	<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>1.2 Memiliki motivasi</p>	<p>Soto Indonesia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian soto Indonesia</li> <li>Macam-macam jenis soto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siswa dan guru berdoa sebelum mengawali dan mengakhiri kegiatan belajar</li> <li>Dalam setiap kegiatan pembelajaran siswa mampu menghayati adanya campur tangan</li> </ul>	<p><b>Observasi:</b></p> <p>Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portopolio :</b></p> <p>Laporan tertulis kelompok</p>

No.	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
		menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	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	internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan indonesia 1.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahan yang digunakan untuk membuat soto</li> <li>• Alat yang digunakan untuk membuat soto</li> <li>• Cara pembuatan soto</li> <li>• Kreteria hasil soto yang baik</li> <li>• Tehnik penyimpanan soto</li> <li>• Perbedaan soto indonesia dan sup kontinental</li> </ul>	<p>Tuhan dalam kehidupan manusia sehingga memiliki rasa toleransi yang tinggi terhadap keberagaman</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dalam setiap kegiatan pembelajaran, siswa menunjukkan sikap tanggung jawab dan peduli pada hasil kebudayaan prakasara dan menjadikannya sebagai bagian dan proses peradapan manusia</li> </ul>	<p><b>Tes :</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal :</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes kinerja :</b></p> <p>Membuat soto Indonesia</p>

No.	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
8	Pengetahuan	Memiliki pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan meta kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, dan budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab serta dampak fenomena dan kejadian.	KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural 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	3.3 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia		<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang soto Indonesia</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian sup, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan soto Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing-masing soto Indonesia dan sup continental</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan data ;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Melakukan praktik pembuatan soto Indonesia dan mencatat temuan saat</li> </ul>	

No.	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
						<p>praktek dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktek membuat soto</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktek membuat soto Indonesia</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktek pengolahan soto Indonesia</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktek pembuatan soto Indonesia</li> </ul>	
9	Keterampilan	Memiliki kemampuan pikir dan tindak yang efektif dan kreatif dalam ranah abstrak dan konkret sebagai pengembangan dari	KI 4 : Mengolah, menyaji dan menalar dalam ranah konkrit dan ranah abtrak terkait dengan	4.3 Pembuatan soto Indonesia		Praktek membuat soto Indonesia	

No.	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
		yang dipelajari di sekolah secara mandiri	pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan				
10	<b>Sikap</b>	Memiliki perilaku yang mencerminkan sikap orang beriman, berahlak mulia, berilmu, percaya diri, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	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	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 1.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 1.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung	Hidangan dari nasi <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian hidangan nasi</li> <li>• Macam-macam jenis hidangan nasi</li> <li>• Bahan yang digunakan untuk membuat nasi</li> <li>• Alat yang digunakan untuk menanak nasi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa dan guru berdoa sebelum mengawali dan mengakhiri kegiatan belajar</li> <li>• Dalam setiap kegiatan pembelajaran siswa mampu menghayati adanya campur tangan Tuhan dalam kehidupan manusia sehingga memiliki rasa toleransi yang tinggi terhadap keberagaman</li> </ul>	<p><b>Observasi:</b></p> <p>Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio :</b></p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes :</b></p> <p>Tes tertulis</p>

No.	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
			efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cara memasak nasi</li> <li>• Kreteria hasil nasi yang baik</li> <li>• Tehnik penyimpanan nasi</li> <li>• Perbedaan hidangan nasi berbagai wilayah di Indonesia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dalam setiap kegiatan pembelajaran, siswa menunjukkan sikap tanggung jawab dan peduli pada hasil kebudayaan prakasara dan menjadikannya sebagai bagian dan proses peradapan manusia</li> </ul>	<p><b>Jurnal :</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes kinerja :</b></p> <p>Membuat hidangan dari nasi</p>
11	Pengetahuan	Memiliki pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan meta kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, dan budaya dengan	KI 3 : Memahami, menerima dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam	3.4 Membedakan hidangan dari nasi		<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang soto Indonesia</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan</li> </ul>	

No.	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
		wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab serta dampak fenomena dan kejadian.	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			<p>pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari nasi serta apakah ada perbedaan hidangan nasi di berbagai wilayah di Indonesia</p> <p><b>Mengumpulkan data ;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Melakukan praktek pembuatan hidangan dari nasi dan mencatat temuan saat praktek dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Kerja kelompok untuk membedakan</li> </ul>	

No.	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
						<p>hidangan dari nasi</p> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktek membuat hidangan dari nasi</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktek membuat hidangan dari nasi</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktek membuat hidangan dari nasi</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktek membuat hidangan dari nasi</li> </ul>	
12	Keterampilan	Memiliki kemampuan pikir dan tindak yang efektif dan kreatif dalam ranah abstrak dan konkret sebagai pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri	KI 4 : Mengolah, menyaji dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara	4.4 Membuat hidangan dari nasi		Praktek pembuatan hidangan nasi	

No.	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
			mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan				
13	<b>Sikap</b>	Memiliki perilaku yang mencerminkan sikap orang beriman, berahlak mulia, berilmu, percaya diri, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	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	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 1.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 1.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam	Hidangan dari mie <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian mie</li> <li>• Macam-macam jenis mie</li> <li>• Bahan yang digunakan untuk membuat mie</li> <li>• Alat yang digunakan untuk membuat mie</li> <li>• Cara pembuatan mie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa dan guru berdoa sebelum mengawali dan mengakhiri kegiatan belajar</li> <li>• Dalam setiap kegiatan pembelajaran siswa mampu menghayati adanya campur tangan Tuhan dalam kehidupan manusia sehingga memiliki rasa toleransi yang tinggi terhadap keberagaman</li> <li>• Dalam setiap kegiatan pembelajaran, siswa menunjukkan sikap</li> </ul>	<p><b>Observasi:</b> Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portopolio :</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes :</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal :</b> Catatan</p>

No.	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
			dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kreteria hasil mie yang baik</li> <li>Tehnik penyimpanan mie</li> <li>Perbedaan hidangan mie di berbagai wilayah di Indonesia</li> </ul>	tanggung jawab dan peduli pada hasil kebudayaan prakasara dan menjadikannya sebagai bagian dan proses peradapan manusia	perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran  <b>Tes kinerja :</b>  Membuat hidangan dari mie
14	Pengetahuan	Memiliki pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan meta kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, dan budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab serta dampak penomena dan kejadian.	KI 3 : Memahami, menerangkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab	3.5 Mendeskripsikan hidangan dari mie		<b>Mengamati :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang soto Indonesia</li> </ul> <b>Menanya :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan cara pembuatan, kreteria hasil dan penyimpanan hidangan dari mie serta apakah ada</li> </ul>	

No.	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
			<p>phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah</p>			<p>perbedaan hidangan mie di berbagai wilayah di Indonesia</p> <p><b>Mengumpulkan data ;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Melakukan praktek pembuatan hidangan dari mie dan mencatat temuan saatpraktek dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Kerja kelompok untuk membedakan hidangan dari mie</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktek membuat hidangan dari mie</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktek membuat hidangan dari mie</li> </ul>	



Mengetahui,  
a.n. Kepala Sekolah  
WKS Kurikulum

Marniah, S.Pd.  
NIP. 19710213 199803 2 009

Bantul, 14 Agustus 2014

Guru mata pelajaran

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 12511241047



## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Sewon  
 Program Studi Keahlian : Tata Boga  
 Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
 Kelas/Semester : XI/1  
 Materi Pokok : Soto Indonesia  
 Pertemuan : Keenam  
 Alokasi Waktu : 6 jam

### A. Kompetensi Inti

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

### B. Kompetensi Dasar dan Indikator

No.	Kompetensi Dasar	Indikator
1.1	Mensyukuri karunian Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	1.1.1 <b>Bersyukur</b> kepada Tuhan atas bahan makanan yang telah diberikan kepada umat-Nya
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.	2.1.1 <b>Antusias</b> dalam mencari informasi tentang makanan Indonesia
2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,	2.2.1 Menyampaikan pendapat yang <b>santun</b> dalam berdiskusi

	disiplin, tanggung jawab, peduli, sopan, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.	2.2.2 bertindak secara <b>mandiri dan bertanggung jawab</b> dalam melakukan kegiatan
		2.2.3 Mampu <b>bekerja sama</b> dengan orang lain
		2.2.4 <b>Kreatif dan inovatif</b> dalam menyelesaikan masalah
2.3	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.	2.3.1 Menunjukkan sikap <b>toleransi</b> terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi
3.3	Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia	3.3.1 Dapat menjelaskan pengertian hidangan dari soto dengan <b>benar</b>
		3.3.2 Dapat menyebutkan dan menjelaskan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat soto dengan <b>benar</b>
		3.3.3 Dapat menyebutkan alat alat yang digunakan dalam membuat soto dengan <b>benar</b>
		3.3.4 Dapat menyebutkan dan menjelaskan bumbu dan rempah yang digunakan dalam membuat soto dengan <b>benar</b>
		3.3.5 Dapat menjelaskan teknik pembuatan soto dengan <b>benar</b>
		3.3.6 Dapat menyebutkan dan menjelaskan kriteria hidangan soto dengan <b>benar</b>
		3.3.7 Dapat menjelaskan kriteria penyajian soto dengan <b>benar</b>
		3.3.8 Dapat menyebutkan dan menjelaskan peralatan penyajian untuk soto dengan <b>benar</b>
.3	Membuat soto Indonesia	4.3.1 Dapat membuat hidangan soto Indonesia dengan <b>benar</b> , yg diaplikasikan dalam pengolahan : a) Soto kudus b) Soto Lamongan
		4.3.2 Dapat mengaplikasikan cara penyajian soto dengan <b>benar</b> dalam menu : a) Soto kudus b) Soto Lamongan

### C. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa mampu menjelaskan pengertian hidangan dari soto dengan **benar**
2. Siswa mampu menyebutkan alat alat yang digunakan dalam membuat soto dengan **benar**
3. Siswa mampu menyebutkan dan menjelaskan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat soto dengan **benar**

4. Siswa mampu menyebutkan dan menjelaskan bumbu dan rempah yang digunakan dalam membuat soto dengan **benar**
5. Siswa mampu menjelaskan teknik pembuat soto dengan **benar**
6. Siswa mampu menyebutkan dan menjelaskan kriteria hidangan soto dengan **benar**
7. Siswa mampu menjelaskan cara penyajian soto dengan **benar**
8. Siswa mampu menyebutkan dan menjelaskan peralatan penyajian untuk soto dengan **benar**
9. Siswa mampu membuat hidangan soto Indonesia dengan **benar**, yg diaplikasikan dalam pengolahan :
  - a) Soto kudus
  - b) Soto Lamongan
10. Siswa mampu mengaplikasikan cara penyajian soto dengan **benar** dalam menu :
  - a) Soto kudus
  - b) Soto Lamongan

#### D. Materi Pembelajaran

1. pengertian hidangan dari soto
2. alat alat yang digunakan dalam pengolahan soto
3. bahan-bahan yang digunakan untuk membuat soto
4. bumbu dan rempah yang digunakan dalam membuat soto
5. teknik pembuat soto
6. kriteria hidangan soto
7. Kriteria penyajian soto
8. peralatan penyajian untuk soto
9. Resep hidangan soto Indonesia
  - c) Soto kudus
  - d) Soto Lamongan

#### E. Metode Pembelajaran

1. Model pembelajaran : Pendekatan pembelajaran (Saintifik)
2. Metode : Ceramah, demonstrasi, tanya jawab, penugasan

#### F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media :
  - a) Gambar soto
  - b) Power point slide
  - c) Hand out
  - d) Job sheet
2. Alat :
  - a) LCD
  - b) Laptop
  - c) Papan tulis
  - d) Alat dan bahan praktik sebenarnya
3. Sumber pembelajaran :
  - a) Titin H, dkk. 2011. *Pengolahan Makanan Indonesia*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
  - b) Prihastuti E, dkk. 2008. *Restaurant*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
  - c) Siti F. 2009. *Aneka Soto Nusantara*. Jakarta: Kriya Pustaka
  - d) Sisca S. 2012. *50 Resep Sop dan Soto Ala Sisca Soewitomo*. Jakarta: Kompas Gramedia

## G. Langkah-Langkah Pembelajaran

PERTEMUAN PERTAMA			
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan		Alokasi Waktu
	Kegiatan Guru	Kegiatan peserta didik	
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guru memeriksa kesiapan siswa, tempat pembelajaran dan keadaan kelas (<b>kerapian individu, kebersihan dan kenyamanan</b>)</li> <li>Guru memberikan <b>salam pembuka</b></li> <li>Guru menunjuk siswa untuk memimpin doa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah ibadah serta menciptakan suasana <b>religius</b>.</li> <li>Guru menunjuk siswa untuk memimpin menyanyikan lagu Indonesia raya dengan tujuan penanaman <b>jiwa cinta tanah air Indonesia</b> pada diri siswa untuk menciptakan suasana <b>nasionalis</b>.</li> <li>Guru mengadakan <b>presensi</b> kehadiran siswa secara menyeluruh.</li> <li>Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari. Strategi pembelajaran, tugas tugas praktek, macam-macam buku materi/modul yang akan digunakan dan cara penilaian yang akan dilakukan.</li> <li>Guru dengan santun melakukan <b>appersepsi</b> dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan tentang materi yang sudah dipelajari dan terkait dengan materi yang akan dipelajari hari ini. Guru menanyakan kepada siswa apakah pernah mengonsumsi Soto atau belum?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Merapikan meja dan kursi.</li> <li>Menjawab salam</li> <li>Salah satu siswa memimpin doa</li> <li>Berdoa bersama sama dengan khidmat</li> <li>Salah satu siswa menjadi pemimpin dirigen</li> <li>Menyanyikan lagu Indonesia raya bersama sama dengan khidmat</li> <li>Siswa mencoba menjelaskan apa yang diketahui.</li> </ul>	5'
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati media handout/gambar/power point yang ada secara responsive, supaya pembelajaran yang dilakukan berjalan dengan efektif.</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian soto, jenis-jenis soto, bahan dan alat yang digunakan, kriteria hasil soto secara aktif, agar tugas yang diberikan oleh guru dapat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati handout/gambar/power point</li> <li>Peserta didik menjawab yg diajukan</li> </ul>	75'

	<p>diterima dengan jelas.</p> <p><b>Mengumpulkan informasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan dengan rasa kerja sama didalam mencari sumber informasi dengan kelompok.</li> </ul> <p><b>Menalar / mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi secara jujur.</li> </ul> <p><b>Membentuk jejaring / mengkomunikasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan hasil diskusi macam soto dan proses pembuatan soto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik berdiskusi sesuai dengan kelompok</li> <li>Membuat kesimpulan</li> <li>Mendengarkan dan mencermati</li> </ul>	
Kegiatan Penutup	<p><b>Penutup</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Guru Mengulang secara singkat hasil diskusi kelompok</li> <li>Guru menumbuhkan rasa ingin tahu siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya dan memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya.</li> <li>Mengucapkan Salam penutup.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mendengarkan dan menanyakan yang belum jelas</li> <li>Menjawab salam</li> </ul>	10'
			90 menit

PERTEMUAN KEDUA			
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan		Alokasi Waktu
	Kegiatan Guru	Kegiatan peserta didik	
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guru memeriksa kesiapan siswa, tempat pembelajaran dan keadaan kelas (<b>kerapian individu, kebersihan dan kenyamanan</b>)</li> <li>Guru memberikan <b>salam pembuka</b></li> <li>Guru menunjuk siswa untuk memimpin doa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah ibadah serta menciptakan suasana <b>religius</b>.</li> <li>Guru menunjuk siswa untuk memimpin menyanyikan lagu Indonesia raya dengan tujuan penanaman <b>jiwa cinta tanah air Indonesia</b> pada diri siswa untuk menciptakan suasana <b>nasionalis</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengenakan perlengkapan kerja</li> <li>Merapikan meja, kursi dan area kerja.</li> <li>Menjawab salam</li> <li>Salah satu siswa memimpin doa</li> <li>Berdoa bersama sama dengan khidmat</li> <li>Salah satu siswa menjadi pemimpin dirigen</li> <li>Menyanyikan lagu Indonesia raya bersama sama dengan khidmat</li> </ul>	15'

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru mengadakan <b>presensi</b> kehadiran siswa secara menyeluruh.</li> <li>• Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari. Strategi pembelajaran, tugas tugas praktek, macam-macam buku materi/modul yang akan digunakan dan cara penilaian yang akan dilakukan.</li> <li>• Guru dengan santun melakukan <b>appersepsi</b> dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan tentang materi yang sudah dipelajari dan terkait dengan materi yang akan dipelajari hari ini. Guru menanyakan kepada siswa apakah sudah siap untuk praktik sup hari ini ?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa menjawab dengan antusias</li> </ul>	
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menjelaskan tentang materi soto kudu dan soto lamongan yang ada secara responsive, supaya pembelajaran yang dilakukan berjalan dengan efektif.</li> <li>• Guru mendemonstrasikan praktik pengolahan makanan indonesia</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian soto, jenis-jenis soto, bahan dan alat yang digunakan, kriteria hasil soto secara aktif, agar tugas yang diberikan oleh guru dapat diterima dengan jelas.</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan informasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru meminta siswa untuk mempraktekkan salah satu pembuatan sup Indonesia.</li> <li>• Guru meminta siswa untuk diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan dengan rasa kerja sama didalam mencari sumber informasi dengan kelompok.</li> </ul> <p><b>Menalar / mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menganalisis data hasil praktik secara jujur</li> <li>• Menyimpulkan data hasil praktik secara jujur.</li> </ul> <p><b>Membentuk jejaring / mengkomunikasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan hasil praktik macam soto dan proses</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa membaca, mencermati, dan memahami resep</li> <li>• Siswa mencermati</li> <li>• Siswa menjawab</li> <li>• Siswa melakukan kegiatan praktik.</li> <li>• Siswa mencermati</li> <li>• Siswa mendengarkan</li> </ul>	240'

	pembuatan soto. • Mengevaluasi hasil praktik siswa		
Kegiatan Penutup	<b>Penutup</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru mengulang secara singkat hasil diskusi kelompok.</li> <li>• Guru memberikan penilaian akhir terhadap materi yang telah diberikan secara tanggung jawab.</li> <li>• Guru menumbuhkan rasa ingin tahu siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya dan memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya.</li> <li>• Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa</li> <li>• Guru menunjuk siswa untuk memimpin menyanyikan lagu daerah dengan tujuan penanaman <b>jiwa cinta tanah air Indonesia</b> pada diri siswa untuk menciptakan suasana <b>nasionalis</b>.</li> <li>• Mengucapkan salam penutup.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendengarkan dan menanyakan yang belum jelas.</li> <li>• Salah satu siswa memimpin untuk berdoa bersama sama</li> <li>• Salah satu siswa menjadi pemimpin dirigen</li> <li>• Menyanyikan lagu daerah bersama sama dengan khidmat</li> <li>• Menjawab salam</li> </ul>	15'
			270'

#### H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis/teknik penilaian : Pengamatan dan tes tulis
2. Bentuk instrumen

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Bentuk instrument
1	Sikap <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori dan praktik soto indonesia.</li> <li>b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok.</li> <li>c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.</li> </ol>	Pengamatan	Lembar observasi
2	Pengetahuan <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Pemahaman materi dan menjawab pertanyaan</li> <li>b. menjawab pertanyaan post test secara tepat dan benar</li> </ol>	Tes tertulis	Lembar soal post test dan lembar penilaian
3	Ketrampilan <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Terampil dalam praktek pembuatan soto</li> <li>b. Kreatif dalam mengatasi masalah yang muncul saat praktik</li> </ol>	Pengamatan	Lembar penilaian praktik

### 3. Pedoman penskoran

#### Rubrik Penilaian Sikap

No	Jenis / aspek sikap	Skor
1	<b>Kepribadian</b>	
	Kedisiplinan	1 = jika siswa kurang disiplin 2 = jika siswa cukup disiplin 3 = jika siswa sangat disiplin
	Kebersihan	1 = jika siswa kurang menjaga kebersihan 2 = jika siswa cukup menjaga kebersihan 3 = jika siswa sangat menjaga kebersihan
	Ketertiban	1 = jika siswa kurang tertib 2 = jika siswa cukup tertib 3 = jika siswa sangat tertib
	Tanggung jawab	1 = jika siswa kurang bertanggung jawab 2 = jika siswa cukup bertanggung jawab 3 = jika siswa sangat bertanggung jawab
	Kerjasama	1 = jika siswa kurang bekerjasama 2 = jika siswa cukup bekerjasama 3 = jika siswa sangat bekerjasama
2	<b>Akhlak Mulia</b>	
	Ikhlas	1 = jika siswa kurang ikhlas 2 = jika siswa cukup ikhlas 3 = jika siswa sangat ikhlas
	Rendah hati	1 = jika siswa kurang rendah hati 2 = jika siswa cukup rendah hati 3 = jika siswa sangat rendah hati
	Toleransi	1 = jika siswa kurang bertoleransi 2 = jika siswa cukup bertoleransi 3 = jika siswa sangat bertoleransi
	Adil	1 = jika siswa kurang adil 2 = jika siswa cukup adil 3 = jika siswa sangat adil
	Cinta damai	1 = jika siswa kurang mencintai perdamaian 2 = jika siswa cukup mencintai perdamaian 3 = jika siswa sangat mencintai perdamaian

#### Rubrik Penilaian Post Test

Soal Pilihan Ganda		
Nomor	Bobot Penilaian	Angka
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 jika pilihan benar</li> <li>• 0 jika pilihan salah</li> </ul>	10
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 jika pilihan benar</li> <li>• 0 jika pilihan salah</li> </ul>	10
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 jika pilihan benar</li> <li>• 0 jika pilihan salah</li> </ul>	10
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 jika pilihan benar</li> <li>• 0 jika pilihan salah</li> </ul>	10
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 jika pilihan benar</li> <li>• 0 jika pilihan salah</li> </ul>	10
Total		50

<b>Soal Essay</b>		
Nomor	Bobot Penilaian	Angka
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 jika jawaban benar dan lengkap</li> <li>• 8 jika jawaban benar tetapi tidak lengkap</li> <li>• 6 jika jawaban mendekati benar dan tidak lengkap</li> <li>• 3 jika jawaban salah</li> </ul>	10
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 20 jika jawaban benar dan lengkap</li> <li>• 15 jika jawaban benar tetapi tidak lengkap</li> <li>• 10 jika jawaban mendekati benar dan tidak lengkap</li> <li>• 5 jika jawaban salah</li> </ul>	20
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 20 jika jawaban benar dan lengkap</li> <li>• 15 jika jawaban benar tetapi tidak lengkap</li> <li>• 10 jika jawaban mendekati benar dan tidak lengkap</li> <li>• 5 jika jawaban salah</li> </ul>	20
Total		50

### Rubrik Penilaian Test Praktik

Kegiatan	Kriteria	Skor
Persiapan		5 = jika kelengkapan bahan, alat dan diri tidak lengkap 10 = jika kelengkapan bahan, alat dan diri kurang lengkap 15 = jika kelengkapan bahan, alat dan diri lengkap
Proses		5 = jika siswa tidak mampu meminej waktu dan bahan yang ada 10 = jika siswa cukup mampu meminej waktu dan bahan yang ada 15 = jika siswa mampu meminej waktu dan bahan yang ada dengan baik
Hasil	Rasa	5 = jika rasa sup tidak sesuai dengan kriteria 10 = jika rasa sup kurang sesuai dengan kriteria 15 = jika rasa sup sesuai dengan kriteria
	Tampilan	5 = jika tampilan sup tidak sesuai dengan kriteria 10 = jika tampilan sup kurang sesuai dengan kriteria 15 = jika tampilan sup sesuai dengan kriteria
	Tekstur	5 = jika tekstur sup tidak sesuai dengan kriteria 10 = jika tekstur sup kurang sesuai dengan kriteria 15 = jika tekstur sup sesuai dengan kriteria
	Penyajian	5 = jika penyajian tidak sesuai dengan kriteria 10 = jika penyajian sup kurang sesuai dengan kriteria 15 = jika penyajian sup sesuai dengan kriteria

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Bantul, 14 Agustus 2015  
Guru mata pelajaran

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 12511241047



JOBSHEET

Jobsheet No 1

Pembuatan Soto Indonesia

Waktu: 270 menit

**A. Mata Pelajaran**

Pengolahan Makanan Indonesia

**B. Kompetensi Dasar**

Pembuatan Soto Indonesia

**C. Tujuan Pembelajaran**

Diharapkan setelah pembelajaran ini, siswa dapat:

- Siswa mampu menyiapkan bahan sup Indonesia yaitu
  - a) Soto Kudus
  - b) Soto Lamongan
- Siswa mampu mengolah bahan sup Indonesia yaitu
  - a) Soto Kudus
  - b) Soto Lamongan
- Siswa mampu menyajikan sup Indonesia yaitu
  - a) Soto Kudus
  - b) Soto Lamongan

**D. Prosedur Operasional.**

**a) Soto kudus ( 5 porsi )**



Bahan	Jumlah	Keterangan
Ayam kampung	500 gr	Rebus hingga empuk
Air jeruk nipis	2 sdm	
Daun salam	2 lembar	
Minyak goreng	3 sdm	
Bawang putih	5 siung	iris tipis
Batang serai	3 batang	ambil putihnya memarkan
Kecap manis	3 sdm	
Gula pasir	1 ½ sdt	
Tauge	150 gr	seduh air panas
Daun bawang	2 batang	iris halus
Seldri	2 batang	
Air	sck	
Garam	sck	

<b>Bumbu halus</b>		
Bawang putih	7 butir	
Bawang merah	8 butir	
ketumbar	½ sdt	
Jintan	½ jintan	sangrai
Kemiri	4 butir	sangrai
Jahe	3 cm	memarkan
Lengkuas	3 cm	memarkan
<b>Pelengkap</b>		
Telur rebus	3 buah	potong 4
Kecap manis	sck	
Jeruk nipis	1 buah	potong 4 bagian

### **Cara membuat**

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis, diamkan 15 menit
2. Masak air hingga mendidih, masukkan ayam dan daun salam. Masak hingga empuk. Tiriskan dan sisakan 1.300 ml kaldu. Suwir suwir ayam
3. Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih iris hingga layu dan wangi, tambahkan bumbu halus dan serai, masak hingga harum. Tuangkan 25 ml air, masak hingga kering. Sisihkan.
4. Panaskan air kaldu, masukkan tumisan bumbu. Tambahkan kecap manis, gula pasir, dan garam, aduk rata. Masak hingga mendidih.
5. Tata suwiran ayam, tauge, irisan daun bawang, dan seledri dalam mangkok saji, siram dengan kuah panas. Tambahkan irisan telur, hidangkan panas dengan kecap manis dan jeruk nipis.

**b) Soto Lamongan (8 Porsi)**



<b>Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Keterangan</b>
Dada ayam	600 gr	
Air jeruk nipis	1 sdm	
Garam	1 sdt	
Air	1 liter	
Daun jeruk	4 lembar	
Batang serai	2 batang	Memarkan
Jahe	2 cm	Memarkan
Laos memarkan	2 cm	Memarkan
Minyak	3 sdm	Untuk menumis
<b>Isi</b>		
Soun	50 gr	Rendam dengan air panas
Ayam	8 butir	Suwir suwir
Kol	2 lembar	Iris halus
<b>Bumbu halus</b>		
Bawang putih	10 siung	
Kemiri	5 butir	Sangrai
Kunyit	4 cm	
Garam	1 sdm	
Merica bubuk	½ sdt	
<b>Taburan kerupuk</b>		
Kerupuk udang	300 gr	Goreng kemudian haluskan
Bawang putih	10 butir	Goreng kemudian haluskan
<b>Taburan</b>		
Daun bawang	sck	Potong tipis
Bawang goreng	sck	
<b>Sambal rebus</b>		
Cabai merah besar	3 buah	Rebus, kemudian haluskan
Cabe rawit merah	10 buah	Rebus, kemudian haluskan
Bawang putih	2 siung	Rebus, kemudian haluskan
Garam	½ sdt	Rebus, kemudian haluskan

**Cara membuat**

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan 15 menit. Kemudian cuci sampai bersih.
2. Rebus ayam bersama daun jeruk, serai, dan jahe dengan api kecil. setelah matang, angkat, tiriskan dan suwir suwir daging ayam.
3. Saring kaldu ayam.
4. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum, dan masukkan kedalam kaldu, didihkan kaldu kembali.
5. Siapkan mangkok, isi dengan soun, irisan kol, dan ayam suwir, tuangkan kuahnya, taburi dengan irisan daun bawang, bawang goreng.
6. Sajikan hangat, lengkapi dengan kerupuk, jeruk nipis dan sambal rebus.

## PENGOLAHAN SOTO

### A. URAIAN MATERI

#### 1. Pengertian Soto

- Soto, sroto, atau coto adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari kaldu daging dan sayuran.
- Pemberian nama pada soto dibagi menjadi 2 yaitu berdasarkan letak daerah dan menurut kandungannya
  - a) Berdasarkan letak daerah seperti soto kediri, soto madura, soto betawi, soto padang, soto bandung, soto sokaraja, soto banjar, soto medan, coto makassar.
  - b) Berdasarkan kandungannya misalnya soto ayam, soto babat, soto sapi.
- Soto merupakan makanan sepiringan atau dalam bahasa Inggris dikenal dengan *One-Dish Meal* merupakan suatu istilah yang diberikan untuk hidangan dimana seluruh sumber karbohidrat (nasi, mie, atau sumber karbohidrat lain) serta sumber protein (hewani & nabati), dan sumber vitamin (sayuran) terdapat dalam satu piring.

#### 2. Bahan

- Bahan utama pembuatan soto yaitu kaldu. Kaldu yang sering digunakan adalah kaldu ayam, kaldu kambing, kaldu sapi, dll
- Daging yang paling sering digunakan adalah sapi dan ayam, tapi juga babi dan kambing.
- Isian sup berbeda beda setiap daerah, maka dari itu keaneragaman tersebut menjadikan setiap daerah mempunyai karakteristik soto masing- masing.

#### 3. Peralatan yang digunakan

- **Peralatan yang sering digunakan adalah**

##### a) Panci

Peranti masak, terbuat dr logam (aluminium, baja, dsb), bertelinga pd kedua sisinya, berbentuk silinder atau mengecil pd bagian bawahnya, biasanya digunakan untuk memasak air, sayur berkuah, dsb. Pada pembuatan sup digunakan untuk merebus kaldu, memasak bahan bahan.



## b) Gerabah

Peranti masak, terbuat dr tanah liat berbentuk silinder atau mengecil pd bagian bawahnya, biasanya digunakan untuk memasak air, sayur berkuah, dsb. Pada pembuatan sup digunakan untuk merebus kaldu, memasak bahan bahan.



## 4. Bumbu yang digunakan

- Soto memiliki banyak kemiripan dengan sop perbedaannya terletak pada rempah rempah yang digunakan, pada soto rempah yg digunakan cukup banyak untuk menambah cita rasa. Seperti :

- a) Jahe (Soto lamongan, soto kuning bogor dll)  
Memberikan aroma dan sensasi hangat di tenggorokan



- c) Jinten (Soto makasar, soto blora, dll)  
Memberikan aroma khas pada masakan



- b) Kunyit ( soto lamongan, soto banten, soto kuning bogor dll)  
Membrikan warna kuning pada masakan



- d) Lengkuas (soto bandung, dll)  
Memberikan aroma dan rasa khas lengkuas



- e) Kemiri (soto kudus, soto kuning bogor, dll)  
Memberikan aroma dan rasa khas kemiri



- f) Ketumbar (soto magetan)  
Memberikan aroma dan rasa sedikit pedas



- g) Batang sereh  
Memberikan aroma dan rasa khas sereh



- h) Daun Jeruk  
Memberikan aroma dan rasa khas daun jeruk



- i) Cengkeh (soto Mahakam, dll)  
Memberikan aroma dan rasa pedas dan wangi khas cengkeh



- j) Pala (soto betawi)  
Memberikan aroma dan rasa khas pala



- k) Merica/lada  
Memberikan rasa pedas



- l) Kluek (Soto grombyang, dll)  
Untuk memberikan warna hitam pada kuah



- m) Kencur (Soto kediri)  
Memberikan aroma kencur pada masakan



- n) Daun salam  
Memberikan aroma



## 5. Teknik pengolahan

- Teknik olah yang biasa digunakan adalah
  - a) Teknik Saute/Menuhis  
Teknik ini digunakan pada saat menumis bumbu bumbu
  - b) Teknik Simmering/merebus dengan api kecil  
Teknik ini digunakan pada saat merebus kaldu agar sari sari daging dapat keluar sempurna.
  - c) Teknik Boilling/Merebus  
Teknik ini digunakan pada saat merebus bahan bahan agar matang

## 6. Kriteria hasil soto

- Kriteria hasil soto Indonesia sangat beraneka ragam, hal itu dikarenakan karena perbedaan bahan, bumbu, isian dan faktor lainnya.
- Seperti pada soto kudus mempunyai rasa gurih, warna kuah putih agak coklat sedangkan pada soto lamongan rasa gurih tetapi warna kuah sedikit kuning karena adanya kunyit.

## 7. Penyajian Soto

- a) Dalam penyajian soto yang harus diperhatikan adalah
  - a) Porsi soto dibagi menjadi 2. Yaitu porsi untuk penyajian soup sebagai appetizer/soup dengan porsi 2-2 ½ dl. Bila disajikan sebagai main course dengan porsi 3- 3 ½ dl. (1 dl = 100cc)
  - b) Berkuah kaldu atau santan
  - c) Perbandingan antara kuah dengan isi 2 : 1
  - d) Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan
  - e) Warna soto ayam kuning, warna soto sapi agak coklat
  - f) Temperature penyajian panas 70-80o C.

- g) Soto biasanya disajikan dengan dilengkapi sambal, kecap dan irisan jeruk nipis. Beberapa jenis soto dilengkapi lagi dengan irisan tomat, perkedel kentang, perkedel singkong, kripik kentang dan kerupuk.
- h) Sebagian soto di Indonesia biasanya juga disajikan bersama nasi atau lontong/kupat tergantung kebiasaan pada masing-masing daerah.
- i) *Garnish sup*, yaitu hiasan/dekorasi dalam menyajikan sup. *Garnish* pada sup dibedakan menurut fungsinya yaitu :
  - a. *Garnish* yang ada dalam sup atau *garnish* yang digunakan sebagai bahan isi. Misalnya ; sayuran, daging, ayam, udang, biji-bijian.
  - b. *Garnish* yang ditaburkan di atas sup atau sebagai *topping*. Misalnya : daun bawang, daun seldry, bawang goreng, dll.
  - c. *Garnish* yang berupa pelengkap atau disajikan sebagai penyerta (*accompaniment*). Misalnya : irisan jeruk nipis, kerupuk dll

## 8. Alat penyajian

- a) Soup cup  
Digunakan untuk menyajikan sup pada porsi kecil atau untuk 1 orang saja



- b) Saucer  
Digunakan untuk alas soup cup agar tidak panas saat di pegang dan agar sup tidak tumpah mengotori meja hidang.



- c) Soup Bowl/ *boillon cup* (*sepinggan sup*) / Mangkuk / piring cekung  
Digunakan untuk porsi sup sepinggan/one dish meal biasanya disertai nasi atau mie



d) Soup Tureen + soup ladle

Digunakan untuk menyajikan sup dalam porsi banyak, dilengkapi dengan soup ladle untuk memudahkan saat hendak dinikmati.



e) Gerabah

Alat saji yang terbuat dari tanah liat yg dibakar



# Ahmad Harisatu Zakaria

Universitas Negeri Yogyakarta

Prodi Pendidikan Teknik Boga

Kediri Jatim | 0896795003355

# Tujuan Pembelajaran

- Siswa mampu menjelaskan pengertian hidangan dari soto dengan benar
- Siswa mampu menyebutkan dan menjelaskan Jenis-jenis soto dengan benar
- Siswa mampu menyebutkan alat alat yang digunakan dalam membuat soto dengan benar
- Siswa mampu menyebutkan dan menjelaskan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat soto dengan benar
- Siswa mampu menyebutkan dan menjelaskan bumbu dan rempah yang digunakan dalam membuat soto dengan benar
- Siswa mampu menjelaskan teknik pembuat soto dengan benar
- Siswa mampu menyebutkan dan menjelaskan kriteria hidangan soto dengan benar
- Siswa mampu menjelaskan cara penyajian soto dengan benar
- Siswa mampu menyebutkan dan menjelaskan peralatan penyajian untuk soto dengan benar
- Siswa mampu membuat hidangan soto Indonesia dengan benar, yg diaplikasikan dalam pengolahan :
  - a) Soto kudus
  - b) Soto Lamongan
- Siswa mampu mengaplikasikan cara penyajian soto dengan benar :
  - a) Soto kudus
  - b) Soto Lamongan



# SOTO / COTO / SROTO

Ada yang sudah pernah makan soto?  
Coba ceritakan pengalamanmu!



## Pengertian Soto

- Soto, soto, atau coto adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari kaldu daging dan sayuran.
- Pemberian nama pada soto dibagi menjadi 2 yaitu berdasarkan letak daerah dan menurut kandungannya
  - a) Berdasarkan letak daerah seperti soto kediri, soto madura, soto betawi, soto padang, soto bandung, soto sokaraja, soto banjar, soto medan, coto makassar.
  - b) Berdasarkan kandungannya misalnya soto ayam, soto babat, soto sapi.
- Soto merupakan makanan sepiringan atau dalam bahasa Inggris dikenal dengan *One-Dish Meal* merupakan suatu istilah yang diberikan untuk hidangan dimana seluruh sumber karbohidrat (nasi, mie, atau sumber karbohidrat lain) serta sumber protein (hewani & nabati), dan sumber vitamin (sayuran) terdapat dalam satu piring.



## Bahan

Bahan utama pembuatan soto yaitu kaldu. Kaldu yang sering digunakan adalah kaldu ayam, kaldu kambing, kaldu sapi, dll

Daging yang paling sering digunakan adalah sapi dan ayam, tapi juga babi dan kambing.

Isian sup berbeda beda setiap daerah, maka dari itu keaneragaman tersebut menjadikan setiap daerah mempunyai karakteristik soto masing- masing.



## Peralatan pengolahan

### Panci



### Gerabah



## Bumbu - bumbu



**Jahe**  
(soto lamongan, soto kuning bogor, dll)



**Kunyit**  
(soto lamongan, soto banten, soto kuning bogor dll)



**Lengkuas**  
(soto bandung, dll)



**Jinten**  
(Soto makasar, soto blora, dll)



## Bumbu - bumbu



**Kemiri**  
(soto kudus, soto kuning bogor, dll)



**Ketumbar**  
( soto magetan)



**Batang serih**



**Daun Jeruk**



## Bumbu - bumbu



**Cengkeh  
(soto Mahakam, dll)**



**Pala (soto betawi)**



**Merica/lada**



**Kluek  
(Soto grombyang, dll)**



## Bumbu - bumbu



**Kencur  
(Soto kediri)**



**Daun salam**



## Teknik Olah

### Teknik Saute/Menumis

Teknik ini digunakan pada saat menumis bumbu bumbu



### Teknik Simmering/merebus dengan api kecil

Teknik ini digunakan pada saat merebus kaldu agar sari sari daging dapat keluar sempurna.

### Teknik Boiling/Merebus

Teknik ini digunakan pada saat merebus bahan bahan agar matang



## Kriteria hasil soto

Kriteria hasil soto Indonesia sangat beraneka ragam, hal itu dikarenakan karena perbedaan bahan, bumbu, isian dan faktor lainnya. Seperti pada soto kudus mempunyai rasa gurih, warna kuah putih agak coklat sedangkan pada soto lamongan rasa gurih tetapi warna kuah sedikit kuning karena adanya kunyit.



**Soto kudus**



**Soto Lamongan**



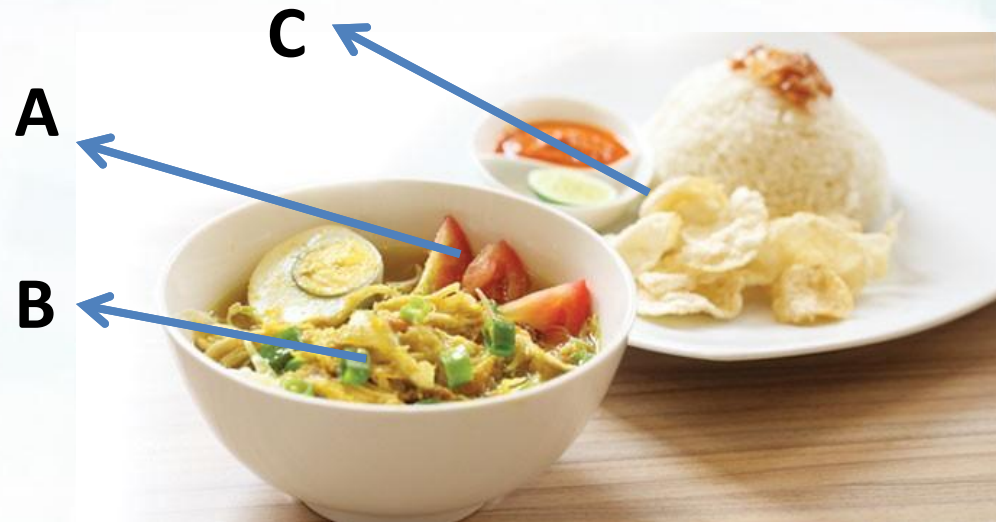
## Kriteria hasil soto

- Porsi appetizer/soup dengan porsi 2-2 ½ dl. Bila disajikan sebagai main course dengan porsi 3- 3 ½ dl. (1 dl = 100cc)
- Berkuah kaldu atau santan
- Perbandingan antara kuah dengan isi 2 : 1
- Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan
- Warna soto ayam kuning, warna soto sapi agak coklat
- Temperature penyajian panas 70-80o C.
- Soto biasanya disajikan dengan dilengkapi sambal, kecap dan irisan jeruk nipis. Beberapa jenis soto dilengkapi lagi dengan irisan tomat, perkedel kentang, perkedel singkong, kripik kentang dan kerupuk.
- Sebagian soto di indonesia biasanya juga disajikan bersama nasi atau lontong/kupat tergantung kebiasaan pada masing-masing daerah.



## Kriteria hasil soto

- *Garnish sup*, yaitu hiasan/dekorasi dalam menyajikan sup.
- *Garnish* pada sup dibedakan menurut fungsinya yaitu :
  - A. *Garnish* yang ada dalam sup atau *garnish* yang digunakan sebagai bahan isi. Misalnya ; sayuran, daging, ayam, udang, biji-bijian.
  - B. *Garnish* yang ditaburkan di atas sup atau sebagai *topping*. Misalnya : koya, daun bawang, daun seldry, bawang goreng, dll.
  - C. *Garnish* yang berupa pelengkap atau disajikan sebagai penyerta (*accompaniment*). Misalnya : irisan jeruk nipis, kerupuk dll



**Bumbu - bumbu**



**Soup cup**



**Saucer**



**Soup Boll/ boillon cup  
(sepinggan sup) /  
Mangkuk / piring  
cekung**



**Soup Tureen + soup  
ladle**



**Gerabah**



# Post Test

**Kerjakan Dengan Teliti dan  
Jujur !**



## Soto kudus (5 porsi)



Bahan	Jumlah	Keterangan
Ayam kampung	500 gr	Rebus hingga empuk
Air jeruk nipis	2 sdm	
Daun salam	2 lembar	
Minyak goreng	3 sdm	
Bawang putih	5 siung	iris tipis
Batang serai	3 batang	ambil putihnya memarkan
Kecap manis	3 sdm	
Gula pasir	1 ½ sdt	
Tauge	150 gr	seduh air panas
Daun bawang	2 batang	iris halus
Seldri	2 batang	
Air	sck	
Garam	sck	
<b>Bumbu halus</b>		
Bawang putih	7 butir	
Bawang merah	8 butir	
ketumbar	½ sdt	
Jintan	½ jintan	sangrai
Kemiri	4 butir	sangrai
Jahe	3 cm	memarkan
Lengkuas	3 cm	memarkan
<b>Pelengkap</b>		
Telur rebus	3 buah	potong 4
Kecap manis	sck	
Jeruk nipis	1 buah	potong 4 bagian

### Cara membuat

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis, diamkan 15 menit
2. Masak air hingga mendidih, masukkan ayam dan daun salam. Masak hingga empuk. Tiriskan dan sisakan 1.300 ml kaldu. Suwir suwir ayam
3. Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih iris hingga layu dan wangi, tambahkan bumbu halus dan serai, masak hingga harum. Tuangkan 25 ml air, masak hingga kering. Sisihkan.
4. Panaskan air kaldu, masukkan tumisan bumbu. Tambahkan kecap manis, gula pasir, dan garam, aduk rata. Masak hingga mendidih.
5. Tata suwiran ayam, tauge, irisan daun bawang, dan seledri dalam mangkok saji, siram dengan kuah panas. Tambahkan irisan telur, hidangkan panas dengan kecap manis dan jeruk nipis.

Bahan	Jumlah	Keterangan
Dada ayam	600 gr	
Air jeruk nipis	1 sdm	
Garam	1 sdt	
Air	1 liter	
Daun jeruk	4 lembar	
Batang serai	2 batang	Memarkan
Jahe	2 cm	Memarkan
Laos memarkan	2 cm	Memarkan
Minyak	3 sdm	Untuk menumis
<b>Isi</b>		
Soun	50 gr	Rendam dengan air panas
Ayam	8 butir	Suwir suwir
Kol	2 lembar	Iris halus
<b>Bumbu halus</b>		
Bawang putih	10 siung	
Kemiri	5 butir	Sangrai
Kunyit	4 cm	
Garam	1 sdm	
Merica bubuk	½ sdt	
<b>Taburan kerupuk</b>		
Kerupuk udang	300 gr	Goreng kemudian haluskan
Bawang putih	10 butir	Goreng kemudian haluskan
<b>Taburan</b>		
Daun bawang	sck	Potong tipis
Bawang goreng	sck	
<b>Sambal rebus</b>		
Cabai merah besar	3 buah	Rebus, kemudian haluskan
Cabe rawit merah	10 buah	Rebus, kemudian haluskan
Bawang putih	2 siung	Rebus, kemudian haluskan
Garam	½ sdt	Rebus, kemudian haluskan

## Soto Lamongan ( 5 porsi )



### Cara membuat

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan 15 menit. Kemudian cuci sampai bersih.
2. Rebus ayam bersama daun jeruk, serai, dan jahe dengan api kecil. setelah matang, angkat, tiriskan dan suwir suwir daging ayam.
3. Saring kaldu ayam.
4. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum, dan masukkan kedalam kaldu, didihkan kaldu kembali.
5. Siapkan mangkok, isi dengan soun, irisan kol, dan ayam suwir, tuangkan kuahnya, taburi dengan irisan daun bawang, bawang goreng.
6. Sajikan hangat, lengkapi dengan kerupuk, jeruk nipis dan sambal rebus.



- A. SUP TEKWAN
- B. SUP BAYAM
- C. SUP OYONG
- D. SUP AYAM
- E. SUP BUNTUT
- F. SUP KEPALA IKAN
- F. SUP MATAHARI

**JAWABAN**

- 1 =
- 2 =
- 3 =
- 4 =
- 5 =
- 6 =
- 7 =



## TUGAS RUMAH

- Membuat kelompok yang terdiri dari 4-5 orang
- Berdiskusi apa perbedaan sop dengan soto dari berbagai sumber
- Kemudian membuat makalah dan presentasi





PRESENSI KEGIATAN EDUKATIF

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 1/Jasa boga  
Semester : Gasal  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Presensi Pada Tatap Muka										Jml Absn.		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	S	I	A
1	Alpindo Bahari Adhi Guna													
2	Anita Ade Sylvia													
3	Aprilia Eka Putri													
4	Asy Syifa' Nurrohmah													
5	Brigita Cindy Yolanda													
6	Choirunissa Febi Mutiasari													
7	Destiana Dwi Utari													
8	Diah Tri Utami													
9	Eka Putri Wulandari													
10	Fera Tri Utami													
11	Herawati													
12	Iin Arviany													
13	Linda Septia Larasati													
14	Mei Sri Fangati													
15	Meilana Ambarwati													
16	Meilani Ambarsari													
17	Mufarrochatul 'Ainiyah													
18	Muhammad Veldy Islamey													
19	Nafila Afroo													
20	Nia Wulansari													
21	Ninda Tiyas Noveriyanti													
22	Novi Indriyani Sulistiana													
23	Nur Safitri													
24	Rahma Nur Widya													
25	Rini Purwanti													
26	Rochma Widatun													
27	Romadhoni													
28	Romadona Desi K													
29	Ryzky Ade Wijaya													
30	Siska Dewi W													
31	Teofanu Gardenia Karyani													
32	Trio Widiyanto													
33	Wahyu Wibowo													

Bantul, 14 agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIP. 12511241047



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON  
Pulutan Pendowharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



**PRESENSI KEGIATAN EDUKATIF**

Mata Pelajaran  
Kelas/Program Studi Keahlian  
Semester  
Tahun Pelajaran

: Pengolahan Makanan Indonesia  
: XI JB 2/Jasa boga  
: Gasal  
: 2015/2016

No	Nama Siswa	Presensi Pada Tatap Muka										Jml Absn.		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	S	I	A
1	Aditya Laksana													
2	Anggita Kurnia Pawestri													
3	Anik Nopitasari													
4	Azis Ghani Kusuma													
5	Azis Nur Hidayat													
6	Chandra Mahardika													
7	Desi Sinta Wulandari													
8	Dina Nur Fitriyani													
9	Ela Rosita													
10	Erma Fatmawati													
11	Feri Yuniarti													
12	Jumitri Anti													
13	Ken Shyta Eka Amelia													
14	Krismiati													
15	Kun Anisa Yuniarti													
16	Linda Anisa Nur													
17	Meka Ningsih													
18	Muhammad Noviyanti													
19	Nara Triwindita													
20	Nunung Purwanti													
21	Nurul Fitasari													
22	Padang Arum Sari													
23	Putri Wulandari													
24	Radwan Maharesitama													
25	Revinda Adelia A.W													
26	Ridho Luqman Nur Hakim													
27	Rizki Nur Latifah													
28	Sauma Devy Ariska													
29	Siti Aisyah													
30	Vena Zalfa Yudhanti													
31	Vicky Remiyanti													
32	Yeni Widyastuti													

Bantul, 14 agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIP. 12511241047



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



**PRESENSI KEGIATAN EDUKATIF**

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 3/Jasa boga  
Semester : Gasal  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Presensi Pada Tatap Muka										Jml Absn.		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	S	I	A
1	Aditya Setiawan													
2	Agtri Prihartanti													
3	Angi Rahmawati													
4	Anis Rahmawati													
5	Ari Purnomo													
6	Ari Suhendar													
7	Atik Windriana													
8	Dwi Ade Putra													
9	Eka Pratiwi													
10	Fatirotun Nahdhiyah													
11	Felintina Febriyani													
12	Firda Nur Anggraini													
13	Ida Pujiastuti													
14	Irvan Kurniawan													
15	Lucky Dewi Kurniawati													
16	Mia Nur Azizah													
17	Miftah Annurrahmahwati													
18	Muhammad Misbakhudiin													
19	Nadela Festy Fauziah													
20	Nindi Sekar Widayanti													
21	Nur Alia Yahya													
22	Padma Purnawanti													
23	Renisilpa													
24	Restu Dananti													
25	Safina Fitri													
26	Sakti Wijaya Ningrum													
27	Siti Salimah													
28	Siwi Etikawati													
29	Sumaya Fatma													
30	Tri Agustina													
31	Trimalita Sari													
32	Ulfa Rilek Tusmiyasih													

Bantul, 14 agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIP. 12511241047



### KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI / Jasa boga  
Semester : Gasal  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	KD	INDIKATOR	BOBOT			NILAI KKM	
			Intake Siswa (A)	Kompleksitas (B)	Daya Dukung (C)	Jumlah	KKM
1	Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia	Dapat menjelaskan deskripsi hidangan dari soto dengan benar	80	80	81	241	80.33
		Dapat menyebutkan dan menjelaskan Jenis-jenis soto dengan benar	81	80	80	241	80.33
		Dapat menyebutkan dan menjelaskan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat soto dengan tepat dan baik	82	80	81	243	81.00
		Dapat menyebutkan dan menjelaskan bumbu dan rempah yang digunakan dalam membuat soto dengan tepat dan baik	81	80	80	241	80.33
		Dapat menjelaskan cara membuat soto dengan urut dan benar	82	80	80	242	80.67
		Dapat menyebutkan dan menjelaskan Kriteria hidangan soto dengan benar	81	80	80	241	80.33
		Dapat menjelaskan cara penyajian soto dengan tepat dan baik	82	80	80	242	80.67
		Dapat menyebutkan dan menjelaskan peralatan penyajian untuk soto dengan tepat dan benar	80	80	80	240	80.00
2	Membuat soto Indonesia	Dapat membuat hidangan soto Indonesia dengan cepat, baik dan tepat, yg dapat membuat hidangan soto Indonesia dengan cepat, baik dan tepat, yg diaplikasikan dalam pengolahan : soto oyong, soto sayuran, soto matahari	82	80	80	242	80.67

		Dapat mengaplikasikan cara penyajian soto yang baik dan benar dalam menu : soto oyong, soto sayuran, soto matahari	80	80	80	240	80.00
KKM Mata Pelajaran							80.43

**Intake Siswa :**  
Rentang nilai 0-100

**Kompleksitas:**  
Rentang nilai 0-100

**Daya Dukung:**  
Rentang nilai 0-100

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

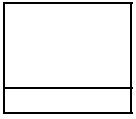
Asih, S.Pd  
NIP. 19710213 199803 2 009

Bantul, 14 Agustus 2014

Mahasiswa PPL

Ahmad Harisatu Z  
12511241047







**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



### KISI-KISI SOAL

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI / Jasa Boga

Semester : Gasal  
Thn. Pelajaran : 2015/2016

No	KI	KD	Materi Pembelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal			Ket
					Bentuk	Jumlah	No. Soal	
	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.	Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia	pengertian hidangan dari soto	Dapat menjelaskan pengertian hidangan dari soto dengan <b>benar</b>	Essay	1	1	
			alat alat yang digunakan dalam pengolahan soto	Dapat menyebutkan dan menjelaskan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat soto dengan <b>benar</b>	Pilihan ganda	1	1	

			bahan-bahan yang digunakan untuk membuat soto	Dapat menyebutkan alat alat yang digunakan dalam membuat soto dengan <b>benar</b>	Pilihan ganda	1	2	
			bumbu dan rempah yang digunakan dalam membuat soto	Dapat menyebutkan dan menjelaskan bumbu dan rempah yang digunakan dalam membuat soto dengan <b>benar</b>	Pilihan Ganda	1	3	
			teknik pembuat soto	Dapat menjelaskan teknik pembuat soto dengan <b>benar</b>	Essay	1	2	
			kriteria hidangan soto	Dapat menyebutkan dan menjelaskan kriteria hidangan soto dengan <b>benar</b>	Essay	1	3	
			Kriteria penyajian soto	Dapat menjelaskan kriteria penyajian soto dengan <b>benar</b>	Pilihan Ganda	1	4	
			peralatan penyajian untuk soto	Dapat menyebutkan dan menjelaskan peralatan penyajian untuk soto dengan <b>benar</b>	Pilihan Ganda	1	5	

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Bantul, 14 Agustus 2015  
Mahasiswa PPL

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 12511241047



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



### Lembar Soal

#### A. Soal pilihan ganda.

1. Soto lamongan menggunakan bahan daging .....
  - a. Bebek
  - b. Kambing
  - c. Sapi
  - d. Ayam
  - e. Ikan
2. Alat alat yang digunakan dalam pengolahan soto adalah .....
  1. Panci
  2. Gerabah
  3. Langseng
  4. Kualo
  5. Jawaban a,b dan d benar
3. Bumbu kunyit digunakan untuk memberi warna?
  - a. Putih
  - b. Merah
  - c. Kuning
  - d. Coklat
  - e. Hitam
4. Kriteria suhu penyajian soto adalah .....
  - a. Panas dengan suhu 40-60o C
  - b. Panas dengan suhu 70-80o C
  - c. Panas dengan suhu 90-100o C
  - d. Panas dengan suhu >100o C
  - e. Panas dengan suhu 20-30o C
5. Peralatan penyajian soto untuk orang banyak adalah .....
  - a. Soup cup
  - b. Soup bowl
  - c. Boillon cup
  - d. Piring cekung
  - e. Soup Tureen + soup ladle

#### B. Soal essay

1. Jelaskan pengertian soto Indonesia !
2. Sebutkan dan jelaskan secara singkat teknik teknik dalam pengolahan soto berikut !
  - a. Simmering
  - b. Boilling
  - c. Saute
3. Sebutkan kriteria rasa, aroma, dan warna hidangan soto lamongan !

## Kunci jawaban

### A. Pilihan Ganda

1. D
2. E
3. C
4. B
5. E

### B. Essay

1. soto adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari kaldu daging dan sayuran.
2. a) Teknik Saute/Menuhis  
Teknik ini digunakan pada saat menumis bumbu bumbu
- b) Teknik Simmering/merebus dengan api kecil  
Teknik ini digunakan pada saat merebus kaldu agar sari sari daging dapat keluar sempurna.
- c) Teknik Boilling/Merebus  
Teknik ini digunakan pada saat merebus bahan bahan agar matang
3. Rasa gurih, aroma enak, warna kuning kunyit.



### RANCANGAN PENILAIAN

Diinformasikan kepada siswa bahwa :

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
 Kelas/Prog. Studi Keahl. : XI/Jasa Boga  
 Semester : 1  
 Tahun Pelajaran : 2014/2015  
 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
- 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
- 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 :

- 1.1 Mensyukuri karunian Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, sopan, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.3 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia
- 4.3 Membuat soto Indonesia

KKM : 80

Tgl Pelaksanaan UH : Kamis, 3 september 2015

Indikator Pencapaian Kompetensi	Domain Penilaian				
	Pengetahuan			Sikap	Ketrampilan
	Jenis	Bentuk	Jml Soal		
Dapat menjelaskan pengertian hidangan dari soto dengan <b>benar</b>	Tertulis	Essay	1	Kepribadian	Persiapan
Dapat menyebutkan dan menjelaskan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat soto	Tertulis	Pilihan	1	Akhlak Mulia	Proses

dengan <b>benar</b>		ganda			
Dapat menyebutkan alat alat yang digunakan dalam membuat soto dengan <b>benar</b>	Tertulis	Pilihan ganda	1		Hasil
Dapat menyebutkan dan menjelaskan bumbu dan rempah yang digunakan dalam membuat soto dengan <b>benar</b>	Tertulis	Pilihan Ganda	1		
Dapat menjelaskan teknik pembuat soto dengan <b>benar</b>	Tertulis	Essay	1		
Dapat menyebutkan dan menjelaskan kriteria hidangan soto dengan <b>benar</b>	Tertulis	Essay	1		
Dapat menjelaskan kriteria penyajian soto dengan <b>benar</b>	Tertulis	Pilihan Ganda	1		
Dapat menyebutkan dan menjelaskan peralatan penyajian untuk soto dengan <b>benar</b>	Tertulis	Pilihan Ganda	1		

Pedoman Penilaian :                      Telah diinformasikan kepada siswa :

No. Soal	Skor Maksimal
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	20
8	20
Nilai	100

Kelas					
Tanggal					
Nama wakil siswa					
Tanda tangan siswa					

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Bantul, 14 Agustus 2015  
Mahasiswa PPL

Subiarsih, M.Pd.  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM . 12511241047



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



**LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK**

Mata Pelajaran : Gasal  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 1/Jasa boga  
Semester : Pengolahan Makanan Indonesia  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Nama masakan	Rasa	Tampilan	Tekstur	Penyajian	Total
1	Alpindo Bahari Adhi Guna	Sup Matahari	88	88	88	88	88
2	Anita Ade Sylvia	Sup Oyong	87	88	88	88	87.8
3	Aprilia Eka Putri	Sup Sayuran	88	88	88	87	87.8
4	Asy Syifa' Nurrohmah	Sup Matahari	87	88	87	88	87.5
5	Brigita Cindy Yolanda	Sup Oyong	88	87	88	88	87.8
6	Choirunissa Febi Mutiasari	Sup Sayuran	88	88	88	88	88
7	Destiana Dwi Utari	Sup Matahari	87	88	88	88	87.8
8	Diah Tri Utami	Sup Oyong	88	88	88	87	87.8
9	Eka Putri Wulandari	Sup Sayuran	88	87	87	88	87.5
10	Fera Tri Utami	Sup Matahari	88	88	88	88	88
11	Herawati	Sup Oyong	88	88	87	88	87.8
12	Iin Arviany	Sup Sayuran	87	88	88	88	87.8
13	Linda Septia Larasati	Sup Matahari	88	87	88	87	87.5
14	Mei Sri Fangati	Sup Oyong	87	88	88	87	87.5
15	Meilana Ambarwati	Sup Sayuran	88	88	88	88	88
16	Meilani Ambarsari	Sup Matahari	88	88	87	88	87.8
17	Mufarrochatul 'Ainiyah	Sup Oyong	87	88	88	87	87.5
18	Muhammad Veldy Islamey	Sup Sayuran	88	87	87	88	87.5
19	Nafila Afroo	Sup Matahari	88	88	88	88	88
20	Nia Wulansari	Sup Oyong	87	88	88	88	87.8
21	Ninda Tiyas Noveriyanti	Sup Sayuran	87	88	88	88	87.8
22	Novi Indriyani Sulistiana	Sup Matahari	88	88	88	87	87.8
23	Nur Safitri	Sup Oyong	87	88	88	88	87.8
24	Rahma Nur Widya	Sup Sayuran	88	87	87	88	87.5
25	Rini Purwanti	Sup Matahari	88	87	87	88	87.5
26	Rochma Widatun	Sup Oyong	87	87	88	87	87.3
27	Romadhoni	Sup Sayuran	88	88	87	87	87.5
28	Romadona Desi K	Sup Matahari	88	87	88	87	87.5
29	Ryzky Ade Wijaya	Sup Oyong	88	88	88	88	88
30	Siska Dewi W	Sup Sayuran	87	88	88	88	87.8
31	Teofanu Gardenia Karyani	Sup Matahari	88	88	88	88	88
32	Trio Widiyanto	Sup Oyong	87	88	87	88	87.5
33	Wahyu Wibowo	Sup Sayuran	88	88	88	88	88



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



**LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK**

Mata Pelajaran : Gasal  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 2/Jasa boga  
Semester : Pengolahan Makanan Indonesia  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Nama masakan	Rasa	Tampilan	Tekstur	Penyajian	Total
1	Aditya Laksana	Soto kudus	88	88	88	88	88
2	Anggita Kurnia Pawestri	Soto lamongan	87	88	88	88	87.8
3	Anik Nopitasari	Soto kudus	88	88	88	87	87.8
4	Azis Ghani Kusuma	Soto lamongan	87	88	87	88	87.5
5	Azis Nur Hidayat	Soto kudus	88	88	88	88	88
6	Chandra Mahardika	Soto lamongan	88	88	88	88	88
7	Desi Sinta Wulandari	Soto kudus	87	88	88	88	87.8
8	Dina Nur Fitriyani	Soto lamongan	88	88	88	87	87.8
9	Ela Rosita	Soto kudus	88	88	87	88	87.8
10	Erma Fatmawati	Soto lamongan	88	88	88	88	88
11	Feri Yuniarti	Soto kudus	88	88	87	88	87.8
12	Jumitri Anti	Soto lamongan	87	88	88	88	87.8
13	Ken Shyta Eka Amelia	Soto kudus	88	88	88	87	87.8
14	Krismiati	Soto lamongan	87	88	88	87	87.5
15	Kun Anisa Yuniarti	Soto kudus	88	88	88	88	88
16	Linda Anisa Nur	Soto lamongan	88	88	87	88	87.8
17	Meka Ningsih	Soto kudus	87	88	88	87	87.5
18	Muhammad Noviyanti	Soto lamongan	88	88	87	88	87.8
19	Nara Triwindita	Soto kudus	88	88	88	88	88
20	Nunung Purwanti	Soto lamongan	87	88	88	88	87.8
21	Nurul Fitasari	Soto kudus	87	88	88	88	87.8
22	Padang Arum Sari	Soto lamongan	88	88	88	87	87.8
23	Putri Wulandari	Soto kudus	87	88	88	88	87.8
24	Radwan Maharesitama	Soto lamongan	88	88	87	88	87.8
25	Revinda Adelia A.W	Soto kudus	88	88	87	88	87.8
26	Ridho Luqman Nur Hakim	Soto lamongan	87	88	88	87	87.5
27	Rizki Nur Latifah	Soto kudus	88	88	87	87	87.5
28	Sauma Devy Ariska	Soto lamongan	88	88	88	87	87.8
29	Siti Aisyah	Soto kudus	88	88	88	88	88
30	Vena Zalfa Yudhanti	Soto lamongan	87	88	88	88	87.8
31	Vicky Remiyanti	Soto kudus	88	88	88	88	88
32	Yeni Widyastuti	Soto lamongan	87	88	87	88	87.5



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



**LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK**

Mata Pelajaran : Gasal  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 3/Jasa boga  
Semester : Pengolahan Makanan Indonesia  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Nama masakan	Rasa	Tampilan	Tektur	Penyajian	Total
1	Aditya Setiawan	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
2	Agtri Prihartanti	Arem Arem	87	88	88	88	87.8
3	Angi Rahmawati	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
4	Anis Rahmawati	Arem Arem	87	88	87	88	87.5
5	Ari Purnomo	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
6	Ari Suhendar	Arem Arem	88	88	88	88	88
7	Atik Windriana	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
8	Dwi Ade Putra	Arem Arem	88	88	88	87	87.8
9	Eka Pratiwi	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
10	Fatirotun Nahdhiyah	Arem Arem	88	88	88	88	88
11	Felintina Febriyani	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
12	Firda Nur Anggraini	Arem Arem	87	88	88	88	87.8
13	Ida Pujiastuti	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
14	Irvan Kurniawan	Arem Arem	87	88	88	87	87.5
15	Lucky Dewi Kurniawati	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
16	Mia Nur Azizah	Arem Arem	88	88	87	88	87.8
17	Miftah Annurrahmahwati	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
18	Muhammad Misbakhudiin	Arem Arem	88	87	87	88	87.5
19	Nadela Festy Fauziah	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
20	Nindi Sekar Widayanti	Arem Arem	87	88	88	88	87.8
21	Nur Alia Yahya	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
22	Padma Purnawanti	Arem Arem	88	88	88	87	87.8
23	Renisilpa	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
24	Restu Dananti	Arem Arem	88	87	87	88	87.5
25	Safina Fitri	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
26	Sakti Wijaya Ningrum	Arem Arem	87	87	88	87	87.3
27	Siti Salimah	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
28	Siwi Etikawati	Arem Arem	88	87	88	87	87.5
29	Sumaya Fatma	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
30	Tri Agustina	Arem Arem	87	88	88	88	87.8
31	Trimalita Sari	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
32	Ulfa Rilek Tusmiyasih	Arem Arem	87	88	87	88	87.5



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



**LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK**

Mata Pelajaran : Gasal  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 2/Jasa boga  
Semester : Pengolahan Makanan Indonesia  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Nama masakan	Rasa	Tampilan	Tekstur	Penyajian	Total
1	Aditya Laksana	Mie goreng jawa	88	88	88	88	88
2	Anggita Kurnia Pawestri	Mie godog	87	88	88	88	87.8
3	Anik Nopitasari	Mie goreng jawa	88	88	88	87	87.8
4	Azis Ghani Kusuma	Mie godog	87	88	88	88	87.8
5	Azis Nur Hidayat	Mie goreng jawa	88	87	88	88	87.8
6	Chandra Mahardika	Mie godog	88	88	88	88	88
7	Desi Sinta Wulandari	Mie goreng jawa	87	88	88	88	87.8
8	Dina Nur Fitriyani	Mie godog	88	88	88	87	87.8
9	Ela Rosita	Mie goreng jawa	88	87	88	88	87.8
10	Erma Fatmawati	Mie godog	88	88	88	88	88
11	Feri Yuniarti	Mie goreng jawa	88	88	87	88	87.8
12	Jumitri Anti	Mie godog	87	88	88	88	87.8
13	Ken Shyta Eka Amelia	Mie goreng jawa	88	87	88	88	87.8
14	Krismiati	Mie godog	87	88	88	87	87.5
15	Kun Anisa Yuniarti	Mie goreng jawa	88	88	88	88	88
16	Linda Anisa Nur	Mie godog	88	88	87	88	87.8
17	Meka Ningsih	Mie goreng jawa	87	88	88	87	87.5
18	Muhammad Noviyanti	Mie godog	88	87	88	88	87.8
19	Nara Triwindita	Mie goreng jawa	88	88	88	88	88
20	Nunung Purwanti	Mie godog	87	88	88	88	87.8
21	Nurul Fitasari	Mie goreng jawa	87	88	88	88	87.8
22	Padang Arum Sari	Mie godog	88	88	88	87	87.8
23	Putri Wulandari	Mie goreng jawa	87	88	88	88	87.8
24	Radwan Maharesitama	Mie godog	88	87	88	88	87.8
25	Revinda Adelia A.W	Mie goreng jawa	88	88	87	88	87.8
26	Ridho Luqman Nur Hakim	Mie godog	88	88	88	87	87.8
27	Rizki Nur Latifah	Mie goreng jawa	88	88	87	87	87.5
28	Sauma Devy Ariska	Mie godog	88	87	88	87	87.5
29	Siti Aisyah	Mie goreng jawa	88	88	88	88	88
30	Vena Zalfa Yudhanti	Mie godog	87	88	88	88	87.8
31	Vicky Remiyanti	Mie goreng jawa	88	88	88	88	88
32	Yeni Widyastuti	Mie godog	88	88	87	88	87.8



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEW**  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail

**DAFTAR NILAI**

Kelas/Kompetensi Keahlian : XI JB 1 / Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Pengolahan makanan indonesia

No	NAMA SISWA	NILAI				
		PENGETAHUAN		PRAKTIK		SIK
		1	2	1	2	1
1	Alpindo Bahari Adhi Guna	90.00		88.00		2.7
2	Anita Ade Sylvia	90.00		87.75		2.7
3	Aprilia Eka Putri	90.00		87.75		2.8
4	Asy Syifa' Nurrohmah	80.00		87.50		2.7
5	Brigita Cindy Yolanda	100.00		87.75		2.8
6	Choirunissa Febi Mutiasari	95.00		88.00		2.9
7	Destiana Dwi Utari	85.00		87.75		2.9
8	Diah Tri Utami	90.00		87.75		2.8
9	Eka Putri Wulandari	90.00		87.50		2.8
10	Fera Tri Utami	90.00		88.00		2.9
11	Herawati	80.00		87.75		2.9
12	Iin Arviany	95.00		87.75		2.7
13	Linda Septia Larasati	90.00		87.50		2.7
14	Mei Sri Fangati	95.00		87.50		2.6
15	Meilana Ambarwati	85.00		88.00		2.6
16	Meilani Ambarsari	90.00		87.75		2.9
17	Mufarrochatul 'Ainiyah	95.00		87.50		2.8
18	Muhammad Veldy Islamey	80.00		87.50		2.8
19	Nafila Afroo	100.00		88.00		2.7
20	Nia Wulansari	95.00		87.75		2.9
21	Ninda Tiyas Noveriyanti	90.00		87.75		2.7
22	Novi Indriyani Sulistiana	80.00		87.75		2.8
23	Nur Safitri	100.00		87.75		2.8
24	Rahma Nur Widya	90.00		87.50		2.8
25	Rini Purwanti	80.00		87.50		2.7
26	Rochma Widatun	100.00		87.25		2.7
27	Romadhoni	95.00		87.50		2.7
28	Romadona Desi K	90.00		87.50		2.9
29	Ryzky Ade Wijaya	90.00		88.00		2.7

30	Siska Dewi W	80.00		87.75		2.7
31	Teofanu Gardenia Karyani	90.00		88.00		2.7
32	Trio Widiyanto	95.00		87.50		2.6
33	Wahyu Wibowo	90.00		88.00		2.8

Formulasi Nilai Raport :

P = Rata-rata nilai Pengetahuan

K = Rata-rata nilai praktik

S = Nilai sikap

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

F/751-P/WKS 1/19
14/08/2015

ON  
0274)6466054  
.com



Semester : 1  
Tahun : 2015/2016

AP	P	K	S
2			
	90.00	88.00	A
	90.00	87.75	A
	90.00	87.75	A
	80.00	87.50	A
	100.00	87.75	A
	95.00	88.00	A
	85.00	87.75	A
	90.00	87.75	A
	90.00	87.50	A
	90.00	88.00	A
	80.00	87.75	A
	95.00	87.75	A
	90.00	87.50	A
	95.00	87.50	A
	85.00	88.00	A
	90.00	87.75	A
	95.00	87.50	A
	80.00	87.50	A
	100.00	88.00	A
	95.00	87.75	A
	90.00	87.75	A
	80.00	87.75	A
	100.00	87.75	A
	90.00	87.50	A
	80.00	87.50	A
	100.00	87.25	A
	95.00	87.50	A
	90.00	87.50	A
	90.00	88.00	A

	80.00	87.75	A
	90.00	88.00	A
	95.00	87.50	A
	90.00	88.00	A

Bantul, 17 agustus 2015  
Mahasiswa PPL

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 12511241047



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274) 251111

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

**DAFTAR NILAI**

Kelas/Kompetensi Keahlian

: XI JB 2 / Jasa Boga

Mata Pelajaran

: Pengolahan makanan indonesia

No	NAMA SISWA	NILAI			
		PENGETAHUAN		PRAKTIK	
		1	2	1	2
1	Aditya Laksana	100.00	98.00	88.00	88.00
2	Anggita Kurnia Pawestri	88.00	95.00	87.75	87.75
3	Anik Nopitasari	90.00	93.00	87.75	87.75
4	Azis Ghani Kusuma	100.00	90.00	87.50	87.75
5	Azis Nur Hidayat	93.00	96.00	88.00	87.75
6	Chandra Mahardika	95.00	80.00	88.00	88.00
7	Desi Sinta Wulandari	88.00	98.00	87.75	87.75
8	Dina Nur Fitriyani	100.00	100.00	87.75	87.75
9	Ela Rosita	100.00	94.00	87.75	87.75
10	Erma Fatmawati	88.00	95.00	88.00	88.00
11	Feri Yuniarti	100.00	91.00	87.75	87.75
12	Jumitri Anti	95.00	95.00	87.75	87.75
13	Ken Shyta Eka Amelia	83.00	98.00	87.75	87.75
14	Krismiati	100.00	93.00	87.50	87.50
15	Kun Anisa Yuniarti	100.00	88.00	88.00	88.00
16	Linda Anisa Nur	86.00	90.00	87.75	87.75
17	Meka Ningsih	90.00	98.00	87.50	87.50
18	Muhammad Noviyanti	98.00	91.00	87.75	87.75
19	Nara Triwindita	100.00	96.00	88.00	88.00
20	Nunung Purwanti	93.00	93.00	87.75	87.75
21	Nurul Fitasari	95.00	98.00	87.75	87.75
22	Padang Arum Sari	88.00	90.00	87.75	87.75
23	Putri Wulandari	90.00	100.00	87.75	87.75
24	Radwan Maharesitama	95.00	95.00	87.75	87.75
25	Revinda Adelia A.W	83.00	94.00	87.75	87.75
26	Ridho Luqman Nur Hakim	100.00	90.00	87.50	87.75
27	Rizki Nur Latifah	95.00	91.00	87.50	87.50
28	Sauma Devy Ariska	100.00	98.00	87.75	87.50

29	Siti Aisyah	100.00	98.00	88.00	88.00
30	Vena Zalfa Yudhanti	98.00	98.00	87.75	87.75
31	Vicky Remiyanti	90.00	93.00	88.00	88.00
32	Yeni Widyastuti	100.00	93.00	87.50	87.75

Formulasi Nilai Raport :

P = Rata-rata nilai Pengetahuan

K = Rata-rata nilai praktik

S = Nilai sikap

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

F/751-P/WKS 1/19

14/08/2015

NTUL

FORMAL

| 1 SEWON

0274)6466054

.com



Semester : 1

Tahun : 2015/2016

SIKAP		P	K	S
1	2			
2.8	2.8	99.00	88.00	A
2.8	2.7	91.50	87.75	A
2.9	2.9	91.50	87.75	A
2.9	3	95.00	87.63	A
2.8	2.8	94.50	87.88	A
2.8	2.9	87.50	88.00	A
2.9	2.8	93.00	87.75	A
2.8	2.7	100.00	87.75	A
2.9	2.9	97.00	87.75	A
2.8	2.8	91.50	88.00	A
2.8	2.9	95.50	87.75	A
2.9	2.9	95.00	87.75	A
3	3	90.50	87.75	A
2.8	2.8	96.50	87.50	A
3	2.8	94.00	88.00	A
2.9	2.8	88.00	87.75	A
2.8	2.9	94.00	87.50	A
2.9	2.9	94.50	87.75	A
2.7	2.8	98.00	88.00	A
2.8	2.7	93.00	87.75	A
2.8	2.7	96.50	87.75	A
2.9	2.9	89.00	87.75	A
2.8	2.8	95.00	87.75	A
2.9	2.7	95.00	87.75	A
2.9	2.9	88.50	87.75	A
2.8	2.8	95.00	87.63	A
2.8	2.8	93.00	87.50	A
2.9	2.8	99.00	87.63	A

2.8	2.9	99.00	88.00	A
2.8	2.8	98.00	87.75	A
2.8	2.7	91.50	88.00	A
2.7	2.9	96.50	87.63	A

Bantul, 17 agustus 2015  
Mahasiswa PPL

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 12511241047



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWO**  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0271) 851111  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

**DAFTAR NILAI**

Kelas/Kompetensi Keahlian : XI JB 3 / Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Pengolahan makanan indonesia

No	NAMA SISWA	NILAI				
		PENGETAHUAN		PRAKTIK		SIK
		1	2	1	2	1
1	Aditya Setiawan	88.00		87.75		2.8
2	Agtri Prihartanti	88.00		87.75		2.7
3	Angi Rahmawati	85.00		87.75		2.9
4	Anis Rahmawati	98.00		87.50		2.9
5	Ari Purnomo	83.00		87.75		2.7
6	Ari Suhendar	93.00		88.00		2.7
7	Atik Windriana	95.00		87.75		2.9
8	Dwi Ade Putra	88.00		87.75		3
9	Eka Pratiwi	98.00		87.75		2.9
10	Fatirotn Nahdhiyah	93.00		88.00		2.7
11	Felintina Febriyani	96.00		87.75		2.8
12	Firda Nur Anggraini	88.00		87.75		2.6
13	Ida Pujiastuti	90.00		87.75		3
14	Irvan Kurniawan	98.00		87.50		2.9
15	Lucky Dewi Kurniawati	93.00		87.75		2.7
16	Mia Nur Azizah	95.00		87.75		2.9
17	Miftah Annurrahmahwati	98.00		87.75		2.7
18	Muhammad Misbakhudiin	98.00		87.50		2.9
19	Nadela Festy Fauziah	94.00		87.75		2.9
20	Nindi Sekar Widayanti	85.00		87.75		2.6
21	Nur Alia Yahya	91.00		87.75		3
22	Padma Purnawanti	88.00		87.75		3
23	Renisilpa	95.00		87.75		2.8
24	Restu Dananti	100.00		87.50		2.6
25	Safina Fitri	89.00		87.75		2.8
26	Sakti Wijaya Ningrum	90.00		87.25		2.6
27	Siti Salimah	93.00		87.75		2.9
28	Siwi Etikawati	95.00		87.50		2.7
29	Sumaya Fatma	98.00		87.75		2.8

30	Tri Agustina	98.00		87.75		2.7
31	Trimalita Sari	93.00		87.75		3
32	Ulfa Rilek Tusmiyasih	93.00		87.50		3

Formulasi Nilai Raport :

P = Rata-rata nilai Pengetahuan K = Rata-rata nilai keterampilan/praktik S = Nilai sikap
--

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

F/751-P/WKS 1/19
14/08/2015

N  
274)6466054  
:om



Semester : 1  
Tahun : 2015/2016

AP	P	K	S
2	88.00	87.75	A
	88.00	87.75	A
	85.00	87.75	A
	98.00	87.50	A
	83.00	87.75	A
	93.00	88.00	A
	95.00	87.75	A
	88.00	87.75	A
	98.00	87.75	A
	93.00	88.00	A
	96.00	87.75	A
	88.00	87.75	A
	90.00	87.75	A
	98.00	87.50	A
	93.00	87.75	A
	95.00	87.75	A
	98.00	87.75	A
	98.00	87.50	A
	94.00	87.75	A
	85.00	87.75	A
	91.00	87.75	A
	88.00	87.75	A
	95.00	87.75	A
	100.00	87.50	A
	89.00	87.75	A
	90.00	87.25	A
	93.00	87.75	A
	95.00	87.50	A
	98.00	87.75	A

	98.00	87.75	A
	93.00	87.75	A
	93.00	87.50	A

Bantul, 17 agustus 2015  
Mahasiswa PPL

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 12511241047



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

**ANALISIS KETUNTASAN HASIL BELAJAR**

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia                      Evaluasi ke  
Kelas /Kom.Keahlian : XI JB 1 / Jasa Boga                                      Kompetensi

No	Nama Siswa	Skor Yang Diperoleh Untuk Soal No.							Jml.
		1	2	3	4	5	6	7	Skor
1	Alpindo Bahari Adhi Guna	10	10	10	10	10	20	20	90
2	Anita Ade Sylvia	10	10	10	10	10	20	20	90
3	Aprilia Eka Putri	10	10	10	10	10	15	25	90
4	Asy Syifa' Nurrohmah	10	10	10	10	10	10	20	80
5	Brigita Cindy Yolanda	10	10	10	10	10	20	30	100
6	Choirunissa Febi Mutiasari	10	10	10	10	10	20	25	95
7	Destiana Dwi Utari	10	10	10	10	10	15	20	85
8	Diah Tri Utami	10	10	10	10	10	10	30	90
9	Eka Putri Wulandari	10	10	10	10	10	20	20	90
10	Fera Tri Utami	10	10	10	10	10	15	25	90
11	Herawati	10	10	10	10	10	10	20	80
12	Iin Arviany	10	10	10	10	10	20	25	95
13	Linda Septia Larasati	10	10	10	10	10	20	20	90
14	Mei Sri Fangati	10	10	10	10	10	15	30	95
15	Meilana Ambarwati	10	10	10	10	10	10	25	85
16	Meilani Ambarsari	10	10	10	10	10	20	20	90
17	Mufarrochatul 'Ainiyah	10	10	10	10	10	15	30	95
18	Muhammad Veldy Islamey	10	10	10	10	10	10	20	80
19	Nafila Afroo	10	10	10	10	10	20	30	100
20	Nia Wulansari	10	10	10	10	10	20	25	95
21	Ninda Tiyas Noveriyanti	10	10	10	10	10	15	25	90
22	Novi Indriyani Sulistiana	10	10	10	10	10	10	20	80
23	Nur Safitri	10	10	10	10	10	20	30	100
24	Rahma Nur Widya	10	10	10	10	10	15	25	90
25	Rini Purwanti	10	10	10	10	10	10	20	80
26	Rochma Widatun	10	10	10	10	10	20	30	100
27	Romadhoni	10	10	10	10	10	20	25	95
28	Romadona Desi K	10	10	10	10	10	20	20	90
29	Ryzky Ade Wijaya	10	10	10	10	10	15	25	90

30	Siska Dewi W	10	10	10	10	10	10	20	80	
31	Teofanu Gardenia Karyani	10	10	10	10	10	10	30	90	
32	Trio Widiyanto	10	10	10	10	10	20	25	95	
33	Wahyu Wibowo	10	10	10	10	10	20	20	90	
Jumlah Skor /KKM									80	
Skor Maksimal									100	
% Skor Tercapai									90%	

Hasil Analisis :

No.	Nama Siswa Yg Blm Tuntas	%1	Jlh tuntas	%2	SP	
1	-	-	33	100%	-	
2	-	-	-	-	-	
3	-	-	-	-	-	

SP = Soal yang perlu diperbaiki

%1 = % Soal yang belum tuntas per siswa

%2 = % siswa yang telah tuntas

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Bantul, 17 agust  
Mahasiswa

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu  
NIM. 1251124

F/751-P/WKS 1/20
7/1/2012



N

: 1

: Sup Indonesia

% Ketercapaian	Tuntas	
	Ya	Tdk
90%	√	
90%	√	
90%	√	
80%	√	
100%	√	
95%	√	
85%	√	
90%	√	
90%	√	
90%	√	
80%	√	
95%	√	
90%	√	
95%	√	
85%	√	
90%	√	
95%	√	
80%	√	
100%	√	
95%	√	
90%	√	
80%	√	
100%	√	
90%	√	
80%	√	
100%	√	
95%	√	
90%	√	
90%	√	

80%	√	
90%	√	
95%	√	
90%	√	


ket.
-
-
-

us 2015  
PPL

i Zakaria  
41047



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEW**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)64660

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

**ANALISIS KETUNTASAN HASIL BELAJAR**

Mata Pelajaran  
Kelas /Kom.Keahlian

: Pengolahan Makanan Indonesia  
: XI JB 2 / Jasa Boga

Evaluasi ke  
Kompetensi

No	Nama Siswa	Skor Yang Diperoleh Untuk Soal No.								Jml.
		1	2	3	4	5	6	7	8	Skor
1	Aditya Laksana	10	10	10	10	10	10	20	20	100
2	Anggita Kurnia Pawestri	10	10	10	10	10	8	15	15	88
3	Anik Nopitasari	10	10	10	10	10	10	10	20	90
4	Azis Ghani Kusuma	10	10	10	10	10	10	20	20	100
5	Azis Nur Hidayat	10	10	10	10	10	8	20	15	93
6	Chandra Mahardika	10	10	10	10	10	10	15	20	95
7	Desi Sinta Wulandari	10	10	10	10	10	8	10	20	88
8	Dina Nur Fitriyani	10	10	10	10	10	10	20	20	100
9	Ela Rosita	10	10	10	10	10	10	20	20	100
10	Erma Fatmawati	10	10	10	10	10	8	15	15	88
11	Feri Yuniarti	10	10	10	10	10	10	20	20	100
12	Jumitri Anti	10	10	10	10	10	10	15	20	95
13	Ken Shyta Eka Amelia	10	10	10	10	10	8	10	15	83
14	Krismiati	10	10	10	10	10	10	20	20	100
15	Kun Anisa Yuniarti	10	10	10	10	10	10	20	20	100
16	Linda Anisa Nur	10	10	10	10	10	6	15	15	86
17	Meka Ningsih	10	10	10	10	10	10	10	20	90
18	Muhammad Noviyanti	10	10	10	10	10	8	20	20	98
19	Nara Triwindita	10	10	10	10	10	10	20	20	100
20	Nunung Purwanti	10	10	10	10	10	8	15	20	93
21	Nurul Fitasari	10	10	10	10	10	10	20	15	95
22	Padang Arum Sari	10	10	10	10	10	8	15	15	88
23	Putri Wulandari	10	10	10	10	10	10	10	20	90
24	Radwan Maharesitama	10	10	10	10	10	10	15	20	95
25	Revinda Adelia A.W	10	10	10	10	10	8	10	15	83
26	Ridho Luqman Nur Hakim	10	10	10	10	10	10	20	20	100
27	Rizki Nur Latifah	10	10	10	10	10	10	20	15	95
28	Sauma Devy Ariska	10	10	10	10	10	10	20	20	100
29	Siti Aisyah	10	10	10	10	10	10	20	20	100

30	Vena Zalfa Yudhanti	10	10	10	10	10	8	20	20	98
31	Vicky Remiyanti	10	10	10	10	10	10	15	15	90
32	Yeni Widyastuti	10	10	10	10	10	10	20	20	100
Jumlah Skor /KKM									80	
Skor Maksimal									100	
% Skor Tercapai									94.41%	

Hasil Analisis :

No.	Nama Siswa Yg Blm Tuntas	%1	Jlh tuntas	%2	SP
1	-	-	32	100%	-
2	-	-	-	-	-
3	-	-	-	-	-

SP = Soal yang perlu diperbaiki

%1 = % Soal yang belum tuntas per siswa

%2 = % siswa yang telah tuntas

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Bantul, 17 agustus  
Mahasiswa PF

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Z  
NIM. 12511241

F/751-P/WKS 1/20

7/1/2012



ION

154

: 1

: Soto Indonesia

% Ketercapaian	Tuntas	
	Ya	Tdk
100%	√	
88%	√	
90%	√	
100%	√	
93%	√	
95%	√	
88%	√	
100%	√	
100%	√	
88%	√	
100%	√	
95%	√	
83%	√	
100%	√	
100%	√	
86%	√	
90%	√	
98%	√	
100%	√	
93%	√	
95%	√	
88%	√	
90%	√	
95%	√	
83%	√	
100%	√	
95%	√	
100%	√	
100%	√	

98%	√	
90%	√	
100%	√	

ket.
-
-
-

s 2015  
PL

akaria  
047



30	Tri Agustina	10	10	10	10	10	8	10	10	20
31	Trimalita Sari	10	10	10	10	10	10	10	8	15
32	Ulfa Rilek Tusmiyasih	10	10	10	10	10	10	8	5	20
Jumlah Skor /KKM									80	
Skor Maksimal									100	
% Skor Tercapai									92.72%	

Hasil Analisis :

No.	Nama Siswa Yg Blm Tuntas	%1	Jlh tuntas	%2	SP
1	-	-	32	100%	-
2	-	-	-	-	-
3	-	-	-	-	-

SP = Soal yang perlu diperbaiki

%1 = % Soal yang belum tuntas per siswa

%2 = % siswa yang telah tuntas

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Bantul  
M

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad  
NIM

F/751-P/WKS 1/20

7/1/2012

**IAL**  
**SEWON**

5466054



isi ke : 1  
tensi : Hidangan Nasi

Jml.	% Keter capaian	Tuntas	
		Ya	Tdk
88	88%	√	
88	88%	√	
85	85%	√	
98	98%	√	
83	83%	√	
93	93%	√	
95	95%	√	
88	88%	√	
98	98%	√	
93	93%	√	
96	96%	√	
88	88%	√	
90	90%	√	
98	98%	√	
93	93%	√	
95	95%	√	
98	98%	√	
98	98%	√	
94	94%	√	
85	85%	√	
91	91%	√	
88	88%	√	
95	95%	√	
100	100%	√	
89	89%	√	
90	90%	√	
93	93%	√	
95	95%	√	
98	98%	√	

98	98%	√	
93	93%	√	
93	93%	√	

ket.
-
-
-

l, 17 agustus 2015  
 mahasiswa PPL

d Harisatu Zakaria  
 l. 12511241047



30	Vena Zalfa Yudhanti	10	10	10	10	10	8	10	10
31	Vicky Remiyanti	10	10	10	10	10	10	10	8
32	Yeni Widyastuti	10	10	10	10	10	10	8	5
Jumlah Skor /KKM									
Skor Maksimal		100							
% Skor Tercapai		94							

Hasil Analisis :

No.	Nama Siswa Yg Blm Tuntas	%1	Jlh tuntas	%2	SP
1	-	-	32	100%	-
2	-	-	-	-	-
3	-	-	-	-	-

SP = Soal yang perlu diperbaiki

%1 = % Soal yang belum tuntas per siswa

%2 = % siswa yang telah tuntas

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

F/751-P/WKS 1/20

7/1/2012

**ANTUL**  
**I-FORMAL**  
**SERI 1 SEWON**



fax (0274)6466054

nail.com

**RAJAR**

lokalisasi ke : 1

kompetensi : Hidangan Mie

	Jml.	% Ketercapaian	Tuntas	
			Ya	Tdk
9	Skor	capaian	Ya	Tdk
20	98	98%	√	
20	95	95%	√	
15	93	93%	√	
10	90	90%	√	
20	96	96%	√	
15	80	80%	√	
20	98	98%	√	
20	100	100%	√	
20	94	94%	√	
15	95	95%	√	
15	91	91%	√	
20	95	95%	√	
20	98	98%	√	
15	93	93%	√	
15	88	88%	√	
20	90	90%	√	
20	98	98%	√	
15	91	91%	√	
20	96	96%	√	
20	93	93%	√	
20	98	98%	√	
15	90	90%	√	
20	100	100%	√	
15	95	95%	√	
20	94	94%	√	
20	90	90%	√	
15	91	91%	√	
20	98	98%	√	
20	98	98%	√	

20	98	98%	√	
15	93	93%	√	
20	93	93%	√	
80				
100				
.06%				

	ket.
	-
	-
	-

Bantul, 17 agustus 2015  
Mahasiswa PPL

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 12511241047



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

### ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran	: Pengolahan Makanan Indonesia	Banyak Soal
Kelas/Prog Studi Keahlian	: XI JB 1/ Jasa Boga	Tgl Pelaksanaan
Semester	: Gasal	Jumlah Peserta
Evaluasi ke	: 1	Jml. Kel. Atas&Bwh (T)

No Soal	Jawaban Benar		Jumlah U + L	Selisih U + L	TK = (U + L)/T	DP = (U-L)/0.5T
	U	L				
1	4	4	8	0	1	0
2	4	4	8	0	1	0
3	4	4	8	0	1	0
4	4	4	8	0	1	0
5	4	4	8	0	1	0
6	4	0	4	4	0.5	0.5
7	4	0	4	4	0.5	0.5

Keterangan:

TK = Tingkat kesukaran  
DP = Daya pembeda  
T = Jumlah kel atas+bawah  
U = Jumlah jawaban benar kel atas  
L = Jumlah jawaban benar kel bawah

TK →	< 0,24	= Sukar
	0,25 - 0,75	= Sedang
	> 0,75	= Mudah
DP →	0,40 - 1,00	= Baik (dapat digunakan)
	0,20 - 0,39	= Direvisi
	0,00 - 0,19	= Dibuang

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Bantul, 17 agustus :  
Mahasiswa PPL

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Zal  
NIM. 125112410

F/751-P/WKS1/21

14/08/2015



: 7

: Senin, 31 Agustus 2015

: 33

: 8

<b>Keterangan</b>	
<b>TK</b>	<b>DP</b>
Mudah	Dibuang
Mudah	Dibuang
Mudah	Dibuang
Mudah	Dibuang
Mudah	Dibuang
Sedang	Baik
Sedang	Baik

2015

-

karia

47



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

### ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia Banyak Soal  
Kelas/Prog Studi Keahlian : XI JB 2/ Jasa Boga Tgl Pelaksanaan  
Semester : Gasal Jumlah Peserta  
Evaluasi ke : 1 Jml. Kel. Atas&B

No Soal	Jawaban Benar		Jumlah U + L	Selisih U + L	TK = (U + L)/T
	U	L			
1	5	5	10	0	1.00
2	5	5	10	0	1.00
3	5	5	10	0	1.00
4	5	5	10	0	1.00
5	5	5	10	0	1.00
6	5	0	5	5	0.50
7	5	0	5	5	0.50
8	5	1	6	4	0.60

Keterangan:

TK = Tingkat kesukaran  
DP = Daya pembeda  
T = Jumlah kel atas+bawah  
U = Jumlah jawaban benar kel atas  
L = Jumlah jawaban benar kel bawah

TK →	< 0,24	= Sukar
	0,25 - 0,75	= Sedang
	> 0,75	= Mudah
DP →	0,40 - 1,00	= Baik (dapat digunakan)
	0,20 - 0,39	= Direvisi
	0,00 - 0,19	= Dibuang

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Ban

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahn  
N

F/751-P/WKS1/21

14/08/2015

AL  
NON



6466054

1

: 8

: Kamis, 3 September 2015

: 32

wh (T) : 10

DP= (U-L)/0.5T	Keterangan	
	TK	DP
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.63	Sedang	Baik
0.63	sedang	Baik
0.50	Sedang	Baik

tul, 17 agustus 2015

Mahasiswa PPL

nad Harisatu Zakaria

IM. 12511241047



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0271) 511111  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

### ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia      Banyak Soal : 9  
Kelas/Prog Studi Keahlian : XI JB 3/ Jasa Boga      Tgl Pelaksanaar : 10/05/2020  
Semester : Gasal      Jumlah Peserta : 100  
Evaluasi ke : 1      Jml. Kel. Atas&Bawah : 50/50

No Soal	Jawaban Benar		Jumlah U + L	Selisih U + L	TK = (U + L)/T
	U	L			
1	5	5	10	0	1.00
2	5	5	10	0	1.00
3	5	5	10	0	1.00
4	5	3	8	2	0.80
5	5	5	10	0	1.00
6	4	2	6	2	0.60
7	4	4	8	0	0.80
8	3	1	4	2	0.40
9	5	2	7	3	0.70

Keterangan:

TK = Tingkat kesukaran  
DP = Daya pembeda  
T = Jumlah kel atas+bawah  
U = Jumlah jawaban benar kel atas  
L = Jumlah jawaban benar kel bawah

TK →	< 0,24
	0,25 - 0,75
	> 0,75
DP →	0,40 - 1,00
	0,20 - 0,39
	0,00 - 0,19

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Bant

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahm  
NI

F/751-P/WKS1/21

14/08/2015

**NAL**  
**EWON**



74)6466054

om

: 9

1 : Rabu, 16 September 2015

: 32

Bwh (T) : 10

DP= (U-L)/0.5T	Keterangan	
	TK	DP
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.20	Mudah	Direvisi
0.00	Mudah	Dibuang
0.20	Sedang	Direvisi
0.00	Mudah	Dibuang
0.20	Sedang	Direvisi
0.30	Sedang	Direvisi

= Sukar

= Sedang

= Mudah

= Baik (dapat digunakan)

= Direvisi

= Dibuang

tul, 17 agustus 2015

Mahasiswa PPL

Rad Harisatu Zakaria

IM. 12511241047



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORM.  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SE

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (027.

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

### ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia Banyak Soal  
Kelas/Prog Studi Keahlian : XI JB 3/ Jasa Boga Tgl Pelaksanaan  
Semester : Gasal Jumlah Peserta  
Evaluasi ke : 1 Jml. Kel. Atas&E

No Soal	Jawaban Benar		Jumlah U + L	Selisih U + L	TK = (U + L)/T
	U	L			
1	5	5	10	0	1.00
2	5	5	10	0	1.00
3	5	5	10	0	1.00
4	5	4	9	1	0.90
5	5	4	9	1	0.90
6	3	4	7	1	0.70
7	5	5	10	0	1.00
8	4	2	6	2	0.60
9	5	1	6	4	0.60

Keterangan:

TK = Tingkat kesukaran  
DP = Daya pembeda  
T = Jumlah kel atas+bawah  
U = Jumlah jawaban benar kel atas  
L = Jumlah jawaban benar kel bawah

TK → < 0,24 = Sukar  
0,25 - 0,75 = Sedang  
> 0,75 = Mudah  
DP → 0,40 - 1,00 = Baik (dapat digunakan)  
0,20 - 0,39 = Direvisi  
0,00 - 0,19 = Dibuang

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Banti

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahm  
N

F/751-P/WKS1/21

14/08/2015

AL  
WON



4)6466054

n

: 9

: Kamis, 17 September 2015

: 32

3wh (T) : 10

DP= (U-L)/0.5T	Keterangan	
	TK	DP
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.10	Mudah	Dibuang
0.10	Mudah	Dibuang
0.10	Sedang	Direvisi
0.00	Mudah	Dibuang
0.20	Sedang	Direvisi
0.40	Sedang	Baik

tul, 17 agustus 2015

Mahasiswa PPL

rad Harisatu Zakaria

IM. 12511241047



LEMBAR NILAI KEPERIBADIAN DAN AKHLAK MULIA

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 1/Jasa boga  
Semester : Gasal  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Kepribadian					Akhlak Mulia						
		Kedisiplinan	Kebersihan	Ketertiban	Tanggung jawab	Kerjasama	Rata-rata	Ikhlis	Rendah hati	Toleransi	Adil	Cinta damai	Rata-rata
1	Alpindo Bahari Adhi Guna	2	3	2	3	3	2.6	2	3	3	3	3	2.8
2	Anita Ade Sylvia	3	3	3	3	2	2.8	2	3	2	3	3	2.6
3	Aprilia Eka Putri	3	3	3	3	2	2.8	3	3	2	3	3	2.8
4	Asy Syifa' Nurrohmah	2	3	3	3	3	2.8	2	3	2	3	3	2.6
5	Brigita Cindy Yolanda	3	3	2	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
6	Choirunissa Febi Mutiasari	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	3	3
7	Destiana Dwi Utari	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.8
8	Diah Tri Utami	3	3	3	3	3	3	2	3	2	3	3	2.6
9	Eka Putri Wulandari	3	2	3	3	3	2.8	3	2	3	3	3	2.8
10	Fera Tri Utami	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.8
11	Herawati	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
12	Iin Arviany	3	3	2	3	3	2.8	2	3	2	3	3	2.6
13	Linda Septia Larasati	3	3	3	3	2	2.8	2	3	2	3	3	2.6
14	Mei Sri Fangati	2	3	2	3	3	2.6	3	2	2	3	3	2.6
15	Meilana Ambarwati	3	3	2	3	2	2.6	2	3	2	3	3	2.6
16	Meilani Ambarsari	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.8
17	Mufarrochatul 'Ainiyah	2	3	3	3	3	2.8	3	3	2	3	3	2.8
18	Muhammad Veldy Islamey	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	3	2.6
19	Nafila Afroo	3	3	2	3	3	2.8	2	3	2	3	3	2.6
20	Nia Wulansari	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
21	Ninda Tiyas Noveriyanti	3	3	2	3	2	2.6	2	3	3	3	3	2.8
22	Novi Indriyani Sulistiana	3	3	2	3	3	2.8	3	3	2	3	3	2.8
23	Nur Safitri	2	3	3	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
24	Rahma Nur Widya	3	3	3	3	3	3	2	3	2	3	3	2.6
25	Rini Purwanti	3	3	2	3	2	2.6	3	3	2	3	3	2.8
26	Rochma Widatun	2	3	2	3	3	2.6	3	2	3	3	3	2.8
27	Romadhoni	3	3	3	3	2	2.8	2	3	2	3	3	2.6
28	Romadona Desi K	3	3	2	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
29	Ryzky Ade Wijaya	2	3	3	3	3	2.8	2	3	2	3	3	2.6
30	Siska Dewi W	3	3	2	3	2	2.6	2	3	3	3	3	2.8
31	Teofanu Gardenia Karyani	2	3	2	3	3	2.6	3	3	2	3	3	2.8
32	Trio Widiyanto	3	3	2	3	2	2.6	2	3	2	3	3	2.6
33	Wahyu Wibowo	2	3	3	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8

Skor Penilaian  
3 : baik 2 : Cukup 1 : Kurang



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



LEMBAR NILAI KEPRIBADIAN DAN AKHLAK MULIA

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 2/Jasa boga  
Semester : Gasal  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Kepribadian						Akhlak Mulia					
		Kedisiplinan	Kebersihan	Ketertiban	Tanggung jawab	Kerjasama	Rata-rata	Ikhlas	Rendah hati	Toleransi	Adil	Cinta damai	Rata-rata
1	Aditya Laksana	2	3	2	3	3	2.6	3	3	3	3	3	3
2	Anggita Kurnia Pawestri	3	3	3	3	2	2.8	3	2	3	3	3	2.8
3	Anik Nopitasari	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	3	3
4	Azis Ghani Kusuma	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
5	Azis Nur Hidayat	3	3	2	3	3	2.8	3	2	3	3	3	2.8
6	Chandra Mahardika	2	3	2	3	3	2.6	3	3	3	3	3	3
7	Desi Sinta Wulandari	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	3	3
8	Dina Nur Fitriyani	3	3	3	3	2	2.8	3	2	3	3	3	2.8
9	Ela Rosita	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
10	Erma Fatmawati	3	3	2	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
11	Feri Yuniarti	3	3	3	3	2	2.8	3	3	2	3	3	2.8
12	Jumitri Anti	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2.8
13	Ken Shyta Eka Amelia	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
14	Krismiati	3	2	3	3	3	2.8	3	2	3	3	3	2.8
15	Kun Anisa Yuniarti	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
16	Linda Anisa Nur	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
17	Meka Ningsih	3	3	2	3	3	2.8	3	2	3	3	3	2.8
18	Muhammad Noviyanti	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	3	3
19	Nara Triwindita	2	3	2	3	3	2.6	2	3	3	3	3	2.8
20	Nunung Purwanti	3	3	3	3	2	2.8	3	3	2	3	3	2.8
21	Nurul Fitasari	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	2	2.8
22	Padang Arum Sari	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
23	Putri Wulandari	3	3	2	3	3	2.8	3	2	3	3	3	2.8
24	Radwan Maharesitama	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	3	3
25	Revinda Adelia A.W	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2.8
26	Ridho Luqman Nur Hakim	2	3	2	3	3	2.6	3	3	3	3	3	3
27	Rizki Nur Latifah	3	3	3	3	2	2.8	3	2	3	3	3	2.8
28	Sauma Devy Ariska	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	3	3
29	Siti Aisyah	2	3	3	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
30	Vena Zalfa Yudhanti	3	3	2	3	3	2.8	3	3	2	3	3	2.8
31	Vicky Remiyanti	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	2	2.8
32	Yeni Widayastuti	2	3	2	3	3	2.6	3	2	3	3	3	2.8

Skor Penilaian

3 : baik 2 : Cukup 1 : Kurang



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



**LEMBAR NILAI KEPRIBADIAN DAN AKHLAK MULIA**

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 2/Jasa boga  
Semester : Gasal  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Kepribadian						Akhlak Mulia					
		Kedisiplinan	Kebersihan	Ketertiban	Tanggung jawab	Kerjasama	Rata-rata	Ikhlas	Rendah hati	Toleransi	Adil	Cinta damai	Rata-rata
1	Aditya Laksana	3	3	2	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
2	Anggita Kurnia Pawestri	3	3	2	3	2	2.6	3	3	2	3	3	2.8
3	Anik Nopitasari	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	3	3
4	Azis Ghani Kusuma	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
5	Azis Nur Hidayat	3	3	2	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
6	Chandra Mahardika	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.8
7	Desi Sinta Wulandari	2	3	3	3	2	2.6	3	3	3	3	3	3
8	Dina Nur Fitriyani	3	3	2	3	2	2.6	3	2	3	3	3	2.8
9	Ela Rosita	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2.8
10	Erma Fatmawati	3	3	2	3	3	2.8	3	3	2	3	3	2.8
11	Feri Yuniarti	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	3	3
12	Jumitri Anti	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2.8
13	Ken Shyta Eka Amelia	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
14	Krismiati	3	2	3	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
15	Kun Anisa Yuniarti	2	3	3	3	3	2.8	3	3	2	3	3	2.8
16	Linda Anisa Nur	3	3	2	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
17	Meka Ningsih	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.8
18	Muhammad Noviyanti	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	3	3
19	Nara Triwindita	2	3	3	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
20	Nunung Purwanti	3	3	2	3	2	2.6	2	3	3	3	3	2.8
21	Nurul Fitasari	3	3	3	3	2	2.8	3	3	2	3	2	2.6
22	Padang Arum Sari	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
23	Putri Wulandari	2	3	3	3	3	2.8	3	2	3	3	3	2.8
24	Radwan Maharesitama	3	3	2	3	2	2.6	2	3	3	3	3	2.8
25	Revinda Adelia A.W	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.8
26	Ridho Luqman Nur Hakim	2	3	2	3	3	2.6	3	3	3	3	3	3
27	Rizki Nur Latifah	3	3	3	3	2	2.8	2	3	3	3	3	2.8
28	Sauma Devy Ariska	3	3	3	3	2	2.8	3	3	2	3	3	2.8
29	Siti Aisyah	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
30	Vena Zalfa Yudhanti	2	3	3	3	3	2.8	3	3	2	3	3	2.8
31	Vicky Remiyanti	3	3	2	3	2	2.6	3	3	3	3	2	2.8
32	Yeni Widayastuti	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	2.8

Skor Penilaian  
3 : baik    2 : Cukup    1 : Kurang



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



**LEMBAR NILAI KEPRIBADIAN DAN AKHLAK MULIA**

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 3/Jasa boga  
Semester : Gasal  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Kepribadian						Akhlak Mulia					
		Kedisiplinan	Kebersihan	Ketertiban	Tanggung jawab	Kerjasama	Rata-rata	Ikhlas	Rendah hati	Toleransi	Adil	Cinta damai	Rata-rata
1	Aditya Setiawan	2	3	3	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
2	Agtri Prihartanti	3	3	2	3	2	2.6	3	3	2	3	3	2.8
3	Angi Rahmawati	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2.8
4	Anis Rahmawati	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2.8
5	Ari Purnomo	2	3	3	3	3	2.8	3	3	2	3	2	2.6
6	Ari Suhendar	3	3	2	3	2	2.6	2	3	3	3	3	2.8
7	Atik Windriana	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.8
8	Dwi Ade Putra	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
9	Eka Pratiwi	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
10	Fatirotn Nahdhiyah	3	3	2	3	2	2.6	3	3	2	3	3	2.8
11	Felintina Febriyani	2	3	3	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
12	Firda Nur Anggraini	3	3	2	3	2	2.6	3	3	2	3	2	2.6
13	Ida Pujiastuti	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
14	Irvan Kurniawan	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2.8
15	Lucky Dewi Kurniawati	3	3	2	3	2	2.6	3	3	2	3	3	2.8
16	Mia Nur Azizah	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
17	Miftah Annurrahmahwati	3	3	2	3	2	2.6	3	3	3	3	2	2.8
18	Muhammad Misbakhudiin	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.8
19	Nadela Festy Fauziah	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2.8
20	Nindi Sekar Widayanti	3	3	2	3	2	2.6	3	3	2	3	2	2.6
21	Nur Alia Yahya	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
22	Padma Purnawanti	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
23	Renisilpa	2	3	3	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
24	Restu Dananti	3	3	2	3	2	2.6	3	3	2	3	2	2.6
25	Safina Fitri	2	3	3	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
26	Sakti Wijaya Ningrum	3	3	2	3	2	2.6	3	3	2	3	2	2.6
27	Siti Salimah	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
28	Siwi Etikawati	3	3	2	3	2	2.6	3	3	3	3	2	2.8
29	Sumaya Fatma	2	3	3	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
30	Tri Agustina	3	3	2	3	2	2.6	3	3	2	3	3	2.8
31	Trimalita Sari	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
32	Ulfa Rilek Tusmiyasih	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

Skor Penilaian  
3 : baik    2 : Cukup    1 : Kurang

**DAFTAR ISI**  
**PERANGKAT ADMINISTRASI GURU**  
**MAPEL : Pengolahan Makanan Indonesia**

NO	JENIS PERANGKAT	NO. IDENTIFIKASI	KETERANGAN
<b>A. PERENCANAAN PEMBELAJARAN</b>			
1	Silabus	F/751-NA/WKS1/1	
2	Kalender Pendidikan	F/751-NA/WKS1/2	(Kurikulum)
3	Program Tahunan	F/751-NA/WKS1/3	
4	Analisis Keterkaitan SKL, KI dan KD	F/751-NA/WKS1/4	
5	Analisis Minggu Efektif	F/751-NA/WKS1/5	
6	Program Semester	F/751-NA/WKS1/6	
7	RPP	F/751-NA/WKS1/7	
8	Rencana dan Pelaksanaan Harian	F/751-NA/WKS1/8	
9	Presensi Siswa	F/751-NA/WKS1/9	
10	Catatan Hambatan Belajar Siswa	F/751-NA/WKS1/10	
11	Catatan Kasus Siswa	F/751-NA/WKS1/11	
12	Daftar Buku Pegangan Guru dan Siswa	F/751-NA/WKS1/12	
13	Target Pencapaian Kurikulum	F/751-NA/WKS1/13	
<b>B. KEGIATAN PENILAIAN</b>			
14	Analisis KKM	F/751-NA/WKS1/14	
15	Kisi-kisi Soal	F/751-NA/WKS1/15	
16	Kumpulan Soal-soal Ulangan	F/751-NA/WKS1/16	(Guru ybs.)
17	Verifikasi UH, UTS, UAS	F/751-NA/WKS1/17	(Guru ybs.)
18	Rancangan Penilaian	F/751-NA/WKS1/18	
19	Daftar Nilai	F/751-NA/WKS1/19	
20	Analisis Ketuntasan Hasil Belajar	F/751-NA/WKS1/20	
21	Daftar Kelompok Atas dan Bawah	F/751-NA/WKS1/21	
22	Analisis Butir Soal	F/751-NA/WKS1/22	
23	Analisis Hasil Evaluasi Belajar	F/751-NA/WKS1/23	
24	Daya Serap	F/751-NA/WKS1/24	
25	Hasil Analisis Ulangan Harian	F/751-NA/WKS1/25	
26	Rencana Program Perbaikan	F/751-NA/WKS1/26	
27	Pelaksanaan Program Perbaikan	F/751-NA/WKS1/27	
28	Rencana Pogram Pengayaan	F/751-NA/WKS1/28	
29	Pelaksanaan Program Pengayaan	F/751-NA/WKS1/29	
30	Daftar Pengembalian Ulangan Harian	F/751-NA/WKS1/30	
<b>C. PERANGKAT PENILAIAN</b>			
31	- Rekaman Buku Ulangan Bergilir - Buku Ulangan Bergilir	F/751-NA/WKS1/31 ---	(Guru ybs.)
32	Laporan Penilaian Akhlak Mulia dan Kepribadian Siswa	F/751-NA/WKS1/32	
33	Tugas Terstruktur	F/751-NA/WKS1/33	
34	Kegiatan Mandiri Tidak Terstruktur	F/751-NA/WKS1/34	
<b>D. PERANGKAT TAMBAHAN</b>			
35	SK Pembagian Tugas	F/751-NA/WKS1/35	(Kurikulum)
36	Jadwal Mengajar	F/751-NA/WKS1/36	(Kurikulum)

**Keterangan Nomor Identifikasi:**

F/751-NA/WKS1/.... → Normatif Adaptif

F/751-P/WKS1/.... → Produktif

*Contoh nomor identifikasi di atas adalah untuk Administrasi Guru untuk mapel Normatif Adaptif, untuk mapel Produktif dimohon menyesuaikan dengan mengganti kode NA menjadi P*

# A. PERENCANAAN PEMBELAJARAN

Silabus
Kalender Pendidikan
Program Tahunan
Analisis Keterkaitan SKL, KI dan KD
Analisis Minggu Efektif
Program Semester
RPP
Rencana dan Pelaksanaan Harian
Presensi Siswa
Catatan Hambatan Belajar Siswa
Catatan Kasus Siswa
Daftar Buku Pegangan Guru dan Siswa
Target Pencapaian Kurikulum

# B. KEGIATAN PENILAIAN

Analisis KKM
Kisi-kisi Soal
Kumpulan Soal-soal Ulangan
Verifikasi UH, UTS, UAS
Rancangan Penilaian
Daftar Nilai
Analisis Ketuntasan Hasil Belajar
Daftar Kelompok Atas dan Bawah
Analisis Butir Soal
Analisis Hasil Evaluasi Belajar
Daya Serap
Hasil Analisis Ulangan Harian
Rencana Program Perbaikan
Pelaksanaan Program Perbaikan
Rencana Pogram Pengayaan
Pelaksanaan Program Pengayaan
Daftar Pengembalian Ulangan Harian

# C. PERANGKAT PENILAIAN

- Rekaman Buku Ulangan Bergilir - Buku Ulangan Bergilir
Laporan Penilaian Akhlak Mulia dan Kepribadian Siswa
Tugas Terstruktur
Kegiatan Mandiri Tidak Terstruktur

# D. PERANGKAT TAMBAHAN

SK Pembagian Tugas
Jadwal Mengajar

## SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK

Paket Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia

Kelas/ Semester : XI/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

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

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
<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salad Indonesia</li> <li>• Pembuatan salad Indonesia</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang macam – macam salad Indonesia</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian salad, jenis-jenis, saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan salad Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing saus dan salad Indonesia tersebut</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Melakukan praktik membuat salad Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang salad</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad Indonesia</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan salad Indonesia</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktik pembuatan salad Indonesia</li> </ul>	<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 selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat salad Indonesia</p>	<p>3 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/gambar</li> <li>• Bahan praktik</li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Buku referensi</li> </ul>

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 Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>					
3.1. Mendeskripsikan salad Indonesia					
4.1. Membuat Salad Indonesia					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sup Indonesia</li> <li>• Pembuatan Sup</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang sup Indonesia</li> </ul> <p>Menanya</p>	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/gambar</li> <li>• Bahan praktik</li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian sup, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan sup Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing sup Indonesia dan continental</li> </ul>	Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat sup Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat sup</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat sup Indonesia</li> </ul> Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan sup Indonesia</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik pembuatan sup Indonesia</li> </ul>	Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran  Tes Kinerja membuat sup Indonesia		
3.2. Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia					
4.2. Membuat sup Indonesia					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soto Indonesia</li> <li>Pembuatan soto Indonesia</li> </ul>	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang Soto Indonesia</li> </ul> Menanya <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian soto, jenis-jenis, bahan dan alat</li> </ul>	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  Portofolio	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dianutnya.		yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan soto Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing soto Indonesia dan sup continental	Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia		Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat soto Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul>	Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran		
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional		Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat soto</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat soto Indonesia</li> </ul>	Tes Kinerja membuat soto Indonesia		
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan soto Indonesia</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik pembuatan soto Indonesia</li> </ul>			
3.3. Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia					
4.3. Membuat soto Indonesia					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang	<ul style="list-style-type: none"> <li>hidangan dari nasi</li> <li>Pembuatan hidangan dari nasi</li> </ul>	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari nasi</li> </ul> Menanya <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , jenis-jenis, bahan dan alat yang</li> </ul>	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  Portofolio	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dianutnya.		<p>digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari nasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>serta apakah ada perbedaan hidangan nasi di berbagai wilayah Indonesia</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat hidangan dari nasi dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Kerja kelompok untuk membedakan hidangan dari nasi</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari nasi</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari nasi</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari nasi</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik membuat hidangan dari nasi</li> </ul>	<p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat hidangan dari nasi</p>		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.4. Membedakan hidangan dari nasi					
4.4. Membuat hidangan dari nasi					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai	<ul style="list-style-type: none"> <li>hidangan dari mie</li> <li>Pembuatan hidangan dari</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari mie</li> </ul> <p>Menanya</p>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	mie	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari mie serta apakah ada perbedaan hidangan mie di berbagai wilayah Indonesia</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat hidangan dari mie i dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <p>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari mie</p> <p>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari mie</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari mie</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik membuat hidangan dari mie</li> </ul>	<p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat hidangan dari mie</p>		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.5. Mendeskripsikan hidangan dari mie					
4.5 Membuat hidangan mie					



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-NA/WKS1/4

01/07/2012



ANALISIS KETERKAITAN SKL, KI dan KD

Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI / Jasa Boga  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
1	Sikap	Memiliki perilaku yang mencerminkan sikap orang beriman, berahlak mulia, berilmu, percaya diri, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	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	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 1.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan	Salad Indonesia <ul style="list-style-type: none"><li>Pengertian salad Indonesia</li><li>Macam-macam jenis salad</li><li>Macam-macam saos untuk menghidangkan salad</li><li>Macam-macam bahan salad</li><li>Cara pembuatan salad</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Siswa dan guru berdoa sebelum mengawali dan mengakhiri kegiatan belajar</li><li>Dalam setiap kegiatan pembelajaran siswa mampu menhayati adanya campur tangan Tuhan dalam kehidupan manusia sehingga memiliki rasa toleransi yang tinggi terhadap</li></ul>	Observasi : Pengamatan sikap selama observasi berlangsung  Portofolio : Laporan tertulis kelompok  Tes : Tes tertulis

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
			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	<p>menyajikan makanan indonesia</p> <p>1.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>1.4 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alat yang digunakan untuk pembuatan salad</li> <li>• Kreteria hasil salad yang baik</li> <li>• Tehnik penyimpanan sald</li> <li>• Perbedaan jenis salad dari beberapa daerah di Indonesia</li> <li>• Perbedaan jenis saos yang digunakan untuk mengidangkan salad</li> </ul>	<p>keberagaman</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dalam setiap kegiatan pembelajaran, siswa menunjukkan sikap tanggung jawab dan peduli pada hasil kebudayaan prakasara dan menjadikannya sebagai bagian dan proses peradapan manusia</li> </ul>	<p>Jurnal :</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes kinerja :</p> <p>Membuat salad Indonesia</p>

No .	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
2	Pengetahuan	Memiliki pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan meta kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, dan budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab serta dampak fenomena dan kejadian.	KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, 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	3.1 Mendeskripsikan Salad Indonesia		<p>Mengamati: Mengamati foto/ film / gambar atau membaca tentang macam – macam salad indonesia</p> <p>Menanya : Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian salad, jenis-jenis, saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan salad indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing-masing saus dan salad Indonesia tersebut</p> <p>Mengumpulkan data :  <ul style="list-style-type: none"> <li>• -Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• -Melakukan praktek membuat salad indonesia dan mencatat temuan</li> </ul> </p>	

No .	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
						<p>saat praktek dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktek tentang salad</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktek membuat salad indonesia</li> </ul> <p>Mengkomonikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktek pengolahan salad Indonesia</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktek pembuatan salad Indonesia</li> </ul>	
3	Keterampilan	Memiliki kemampuan pikir dan tindak yang	KI 4 : Mengolah,menyaji dan menalar	4.1 Membuat salad Indonesia		Mempraktek pembuatan salad Indonesia	

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
		efektif dan kreatif dalam ranah abstrak dan konkret sebagai pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri	dalam ranah konkrit dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung				
4	Sikap	Memiliki perilaku yang mencerminkan sikap orang beriman, berahlak mulia, berilmu, percaya diri, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri	KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 1.2 Memiliki motivasi internal dan	Sup Indonesia : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian sup</li> <li>• Macam-macam jenis sup</li> <li>• Bahan yang digunakan untuk membuat sup</li> <li>• Alat yang digunakan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa dan guru berdoa sebelum mengawali dan mengakhiri kegiatan belajar</li> <li>• Dalam setiap kegiatan pembelajaran siswa mampu menghayati adanya campur tangan Tuhan dalam</li> </ul>	<p>Observasi:</p> <p>Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portopolio :</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p>

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
		sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	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	menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan indonesia 1.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja	untuk pembuatan sup <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cara pembuatan sup</li> <li>• Kreteria hasil sup yang baik</li> <li>• Tehnik penyimpanan sup</li> <li>• Perbedaan antara sup indonesia dan kontinental</li> </ul>	kehidupan manusia sehingga memiliki rasa toleransi yang tinggi terhadap keberagaman <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dalam setiap kegiatan pembelajaran, siswa menunjukkan sikap tanggung jawab dan peduli pada hasil kebudayaan prakasara dan menjadikannya sebagai bagian dan proses peradapan manusia</li> </ul>	Tes : Tes tertulis  Jurnal :  Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes kinerja :  Membuat sup Indonesia
5	pengetahuan	Memiliki pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan meta kognitif dalam ilmu	KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual	3.2 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup indonesia		Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang sup Indonesia</li> </ul>	

No .	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
		pengetahuan, teknologi, seni, dan budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab serta dampak fenomena dan kejadian.	,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			<p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian sup, jenis-jenis sup, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan sup indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing-masing sup indonesia dan continental</li> </ul> <p>Mengumpulkan data :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan beberapa sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Melakukan praktek membuat sup Indonesia dan mencatat temuan sahat praktek dilakukan sebagai</li> </ul>	

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
						<p>sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <p>Menasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisa data hasil diskusi dan praktek membuat sup</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi an praktek membuat sup Indonesia</li> </ul> <p>Mengkomonikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktek membuat sup</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktek sup Indonesia</li> </ul>	
6	Keterampilan	Memiliki kemampuan pikir dan tindak yang efektif dan kreatif dalam ranah abstrak dan konkret sebagai	KI 4 : Mengolah, menyaji dan menalar dalam ranah konkrit dan ranah abtrak terkait dengan	4.2 Membuat sup indonesia		Praktek pembuatan sup Indonesia	

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
		pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri	pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan				
7	Sikap	Memiliki perilaku yang mencerminkan sikap orang beriman, berahlak mulia, berilmu, percaya diri, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	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	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 1.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia	Soto Indonesia <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian soto Indonesia</li> <li>• Macam-macam jenis soto</li> <li>• Bahan yang digunakan untuk membuat soto</li> <li>• Alat yang digunakan untuk membuat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa dan guru berdoa sebelum mengawali dan mengakhiri kegiatan belajar</li> <li>• Dalam setiap kegiatan pembelajaran siswa mampu menghayati adanya campur tangan Tuhan dalam kehidupan manusia sehingga memiliki rasa toleransi yang tinggi terhadap keberagaman</li> </ul>	<p>Observasi:</p> <p>Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portopolio :</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes :</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal :</p>

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
			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	1.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja	soto <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cara pembuatan soto</li> <li>• Kreteria hasil soto yang baik</li> <li>• Tehnik penyimpanan soto</li> <li>• Perbedaan soto indonesia dan sup kontinental</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dalam setiap kegiatan pembelajaran, siswa menunjukkan sikap tanggung jawab dan peduli pada hasil kebudayaan prakasara dan menjadikannya sebagai bagian dan proses peradapan manusia</li> </ul>	<p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes kinerja :</p> <p>Membuat soto Indonesia</p>
8	Pengetahuan	Memiliki pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan	KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis	3.3 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia		<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca</li> </ul>	

No .	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
		meta kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, dan budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab serta dampak fenomena dan kejadian.	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			<p>tentang soto Indonesia</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian soto, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan soto Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing-masing soto Indonesia dan soto continental</li> </ul> <p>Mengumpulkan data ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Melakukan praktik pembuatan soto Indonesia dan mencatat temuan</li> </ul>	

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
						<p>saat praktek dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktek membuat soto</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktek membuat soto Indonesia</li> </ul> <p>Mengkomonikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktek pengolahan soto Indonesia</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktek pembuatan soto Indonesia</li> </ul>	
9	Keterampilan	Memiliki kemampuan pikir dan tindak yang efektif dan kreatif	KI 4 : Mengolah,menyaji dan menalar dalam ranah	4.3 Pembuatan soto Indonesia		Praktek membuat soto Indonesia	

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
		dalam ranah abstrak dan konkret sebagai pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri	konkrit dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan				
10	Sikap	Memiliki perilaku yang mencerminkan sikap orang beriman, berahlak mulia, berilmu, percaya diri, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	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	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 1.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran	Hidangan dari nasi <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian nasi</li> <li>• Macam macam jenis hidangan nasi</li> <li>• Bahan dan bumbu yang digunakan untuk membuat nasi</li> <li>• Alat yang digunakan untuk pengolahan nasi</li> <li>• Kriteria hasil</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa dan guru berdoa sebelum mengawali dan mengakhiri kegiatan belajar</li> <li>• Dalam setiap kegiatan pembelajaran siswa mampu menghayati adanya campur tangan Tuhan dalam kehidupan manusia sehingga memiliki</li> </ul>	<p>Observasi:</p> <p>Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portopolio :</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes :</p>

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
			<p>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</p>	<p>mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>1.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<p>nasi yang baik</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penyajian hidangan dari nasi</li> </ul>	<p>rasa toleransi yang tinggi terhadap keberagaman</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dalam setiap kegiatan pembelajaran, siswa menunjukkan sikap tanggung jawab dan peduli pada hasil kebudayaan prakasara dan menjadikannya sebagai bagian dan proses peradapan manusia</li> </ul>	<p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal :</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes kinerja :</p> <p>Membuat hidangan dari nasi</p>

No .	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
11	Pengetahuan	Memiliki pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan meta kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, dan budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab serta dampak fenomena dan kejadian.	KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural 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	3.4 hidangan dari nasi		<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang soto Indonesia</li> </ul> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari nasi serta apakah ada perbedaan hidangan nasi di berbagai wilayah di Indonesia</li> </ul> <p>Mengumpulkan data ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang</li> </ul>	

No .	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
						<p>diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan praktek pembuatan hidangan dari nasi dan mencatat temuan saatpraktek dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Kerja kelompok untuk membedakan hidangan dari nasi</li> </ul> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktek membuat hidangan dari nasi</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktek membuat hidangan dari nasi</li> </ul> <p>Mengkomonikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktek membuat hidangan dari nasi</li> </ul>	

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
						<ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan hasil praktek membuat hidangan dari nasi</li> </ul>	
12	Keterampilan	Memiliki kemampuan pikir dan tindak yang efektif dan kreatif dalam ranah abstrak dan konkret sebagai pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri	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 dibawah pengawasan	4.4 Membuat hidangan dari nasi		Praktek pembuatan hidangan nasi	
13	Sikap	Memiliki perilaku yang mencerminkan sikap orang beriman, berahlak mulia, berilmu, percaya diri, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi	KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai	Hidangan dari mie <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian mie</li> <li>Macam-macam jenis mie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siswa dan guru berdoa sebelum mengawali dan mengakhiri kegiatan belajar</li> <li>Dalam setiap</li> </ul>	Observasi:  Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
		secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	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	<p>tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya</p> <p>1.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>1.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan yang digunakan untuk membuat mie</li> <li>Alat yang digunakan untuk membuat mie</li> <li>Cara pembuatan mie</li> <li>Kriteria hasil mie yang baik</li> <li>Teknik penyimpanan mie</li> <li>Perbedaan hidangan mie di berbagai wilayah di</li> </ul>	<p>kegiatan pembelajaran siswa mampu menghayati adanya campur tangan Tuhan dalam kehidupan manusia sehingga memiliki rasa toleransi yang tinggi terhadap keberagaman</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dalam setiap kegiatan pembelajaran, siswa menunjukkan sikap tanggung jawab dan peduli pada hasil kebudayaan prakasara dan menjadikannya sebagai bagian dan proses peradapan manusia</li> </ul>	<p>Portopolio :</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes :</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal :</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes kinerja :</p> <p>Membuat hidangan dari mie</p>

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
					Indonesia		
14	Pengetahuan	Memiliki pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan meta kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, dan budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab serta dampak fenomena dan kejadian.	KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural 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	3.5 Mendeskripsikan hidangan dari mie		<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang soto Indonesia</li> </ul> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari mie serta apakah ada perbedaan hidangan mie di berbagai wilayah di Indonesia</li> </ul> <p>Mengumpulkan data ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktek</li> </ul>	

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
						<p>pembuatan hidangan dari mie dan mencatat temuan saatpraktek dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kerja kelompok untuk membedakan hidangan dari mie</li> </ul> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktek membuat hidangan dari mie</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktek membuat hidangan dari mie</li> </ul> <p>Mengkomonikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktek membuat hidangan dari mie</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktek membuat hidangan</li> </ul>	

No .	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi dari mie	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
15	Keterampilan	Memiliki kemampuan pikir dan tindak yang efektif dan kreatif dalam ranah abstrak dan konkret sebagai pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri	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 dibawah pengawasan	4.5 Membuat hidangan mie		Praktek pembuatan hidangan dari mie	

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Bantul, 14 Agustus 2015  
Mahasiswa PPL

Subiarsih  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 12511241047



## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Sewon  
 Program Studi Keahlian : Tata Boga  
 Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
 Kelas/Semester : XI/1  
 Materi Pokok : Hidangan dari nasi  
 Pertemuan : Kedelapan  
 Alokasi Waktu : 8 Jam

### A. Kompetensi Inti

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

### B. Kompetensi Dasar dan Indikator

No.	Kompetensi Dasar	Indikator
1.1	Mensyukuri karunian Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	1.1.1 <b>Bersyukur</b> kepada Tuhan atas bahan makanan yang telah diberikan kepada umat-Nya
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.	2.1.1 <b>Antusias</b> dalam mencari informasi tentang makanan Indonesia
2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,	2.2.1 Menyampaikan pendapat yang <b>santun</b> dalam berdiskusi

	disiplin, tanggung jawab, peduli, sopan, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.	2.2.2 bertindak secara <b>mandiri dan bertanggung jawab</b> dalam melakukan kegiatan
		2.2.3 Mampu <b>bekerja sama</b> dengan orang lain
		2.2.4 <b>Kreatif dan inovatif</b> dalam menyelesaikan masalah
2.3	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.	2.3.1 Menunjukkan sikap <b>toleransi</b> terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi
3.3	Hidangan dari nasi	3.3.1 Dapat menjelaskan pengertian hidangan nasi dengan <b>benar</b>
		3.3.2 Dapat menjelaskan macam macam jenis hidangan nasi dengan <b>benar</b>
		3.3.3 Dapat menyebutkan bahan dan bumbu yang digunakan untuk membuat nasi dengan <b>benar</b>
		3.3.4 Dapat menyebutkan alat yang digunakan untuk pengolahan nasi dengan <b>benar</b>
		3.3.5 Dapat menjelaskan teknik memasak nasi dengan <b>benar</b>
		3.3.6 Dapat menjelaskan kriteria hasil nasi yang baik dengan <b>benar</b>
		3.3.7 Dapat menyebutkan dan menjelaskan alat penyajian hidangan dari nasi dengan <b>benar</b>
.3	Pembuatan hidangan dari nasi	4.3.1 Dapat membuat hidangan nasi dengan <b>benar</b> , yg diaplikasikan dalam pengolahan : a) Arem arem b) Nasi kuning
		4.3.2 Dapat mengaplikasikan cara penyajian nasi dengan <b>benar</b> dalam menu : a) Arem arem b) Nasi kuning

### C. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa mampu menjelaskan pengertian hidangan nasi dengan **benar**
2. Siswa mampu menjelaskan macam macam jenis hidangan nasi dengan **benar**
3. Siswa mampu menyebutkan bahan dan bumbu yang digunakan untuk membuat nasi dengan **benar**
4. Siswa mampu menyebutkan alat yang digunakan untuk pengolahan nasi dengan **benar**
5. Siswa mampu menjelaskan teknik memasak nasi dengan **benar**
6. Siswa mampu menjelaskan kriteria hasil nasi yang baik dengan **benar**
7. Dapat menyebutkan dan menjelaskan alat penyajian hidangan dari nasi dengan **benar**

8. Siswa mampu membuat hidangan nasi dengan **benar**, yg diaplikasikan dalam pengolahan :
  - a) Arem arem
  - b) Nasi kuning
9. Siswa mampu mengaplikasikan cara penyajian nasi dengan **benar** dalam menu :
  - a) Arem arem
  - b) Nasi kuning

#### D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian hidangan nasi
2. Macam macam jenis hidangan nasi
3. Bahan dan bumbu yang digunakan untuk membuat nasi
4. Alat yang digunakan untuk pengolahan nasi
5. Teknik memasak nasi
6. Kriteria hasil nasi yang baik
7. Alat penyajian hidangan dari nasi
8. Dapat membuat hidangan nasi dengan **benar**, yg diaplikasikan dalam pengolahan :
  - c) Arem arem
  - d) Nasi kuning
9. Dapat mengaplikasikan cara penyajian nasi dengan **benar** dalam menu :
  - c) Arem arem
  - d) Nasi kuning

#### E. Metode Pembelajaran

1. Model pembelajaran : Pendekatan pembelajaran (Saintifik)
2. Metode : Ceramah, demonstrasi, tanya jawab, penugasan

#### F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media :
  - a) Gambar gambar
  - b) Video
  - c) Power point slide
  - d) Hand out
  - e) Job sheet
2. Alat :
  - a) LCD
  - b) Laptop
  - c) Papan tulis
  - d) Alat dan bahan praktik sebenarnya
3. Sumber pembelajaran :
  - a) Titin H, dkk. 2011. *Pengolahan Makanan Indonesia*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
  - b) Prihastuti E, dkk. 2008. *Restaurant*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
  - c) Tim boga UNY, dkk. 2012. *Resep Pengolahan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
  - d) Resep bango, <http://www.bango.co.id/>. Diakses pada tanggal 4 september 2015
  - e) Sisca S, dkk. 2010. *1000 Resep Masakan & Kue Sisca Soewitomo Yang Paling Dicari*. Jakarta: Gramedia.
  - f) Dinas Pariwisata Indonesia. <http://www.indonesia.travel/en/material/detail/101/30-indonesian-traditional-culinary-icons>. Diakses pada tanggal 4 September 2015

## G. Langkah-Langkah Pembelajaran

PERTEMUAN PERTAMA			
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan		Alokasi Waktu
	Kegiatan Guru	Kegiatan peserta didik	
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guru memeriksa kesiapan siswa, tempat pembelajaran dan keadaan kelas (<b>kerapian individu, kebersihan dan kenyamanan</b>)</li> <li>Guru memberikan <b>salam pembuka</b></li> <li>Guru menunjuk siswa untuk memimpin doa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah ibadah serta menciptakan suasana <b>religius</b>.</li> <li>Guru menunjuk siswa untuk memimpin menyanyikan lagu Indonesia raya dengan tujuan penanaman <b>jiwa cinta tanah air Indonesia</b> pada diri siswa untuk menciptakan suasana <b>nasionalis</b>.</li> <li>Guru mengadakan <b>presensi</b> kehadiran siswa secara menyeluruh.</li> <li>Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari. Strategi pembelajaran, tugas tugas praktek, macam-macam buku materi/modul yang akan digunakan dan cara penilaian yang akan dilakukan.</li> <li>Guru dengan santun melakukan <b>appersepsi</b> dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan tentang materi yang sudah dipelajari dan terkait dengan materi yang akan dipelajari hari ini. Guru menanyakan kepada siswa apakah pernah mengonsumsi hidangan dari nasi atau belum?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Merapikan meja dan kursi.</li> <li>Menjawab salam</li> <li>Salah satu siswa memimpin doa</li> <li>Berdoa bersama sama dengan khidmat</li> <li>Salah satu siswa menjadi pemimpin dirigen</li> <li>Menyanyikan lagu Indonesia raya bersama sama dengan khidmat</li> <li>Siswa mencoba menjelaskan apa yang diketahui.</li> </ul>	5'
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati media handout/gambar/power point yang ada secara responsive, supaya pembelajaran yang dilakukan berjalan dengan efektif.</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian hidangan dari nasi, jenis-jenis hidangan dari nasi, bahan dan alat yang digunakan, kriteria hasil hidangan dari nasi secara aktif,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati handout/gambar/power point</li> <li>Peserta didik menjawab yg diajukan</li> </ul>	75'

	<p>agar tugas yang diberikan oleh guru dapat diterima dengan jelas.</p> <p><b>Mengumpulkan informasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan dengan rasa kerja sama didalam mencari sumber informasi dengan kelompok.</li> </ul> <p><b>Menalar / mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi secara jujur.</li> </ul> <p><b>Membentuk jejaring / mengkomunikasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan hasil diskusi macam hidangan dari nasi dan proses pembuatan hidangan dari nasi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik berdiskusi sesuai dengan kelompok</li> <li>Membuat kesimpulan</li> <li>Mendengarkan dan mencermati</li> </ul>	
Kegiatan Penutup	<p><b>Penutup</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Guru Mengulang secara singkat hasil diskusi kelompok</li> <li>Guru menumbuhkan rasa ingin tahu siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya dan memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya.</li> <li>Mengucapkan Salam penutup.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mendengarkan</li> <li>Menjawab salam</li> </ul>	10'
			90 menit

PERTEMUAN KEDUA			
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan		Alokasi Waktu
	Kegiatan Guru	Kegiatan peserta didik	
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guru memeriksa kesiapan siswa, tempat pembelajaran dan keadaan kelas (<b>kerapian individu, kebersihan dan kenyamanan</b>)</li> <li>Guru memberikan <b>salam pembuka</b></li> <li>Guru menunjuk siswa untuk memimpin doa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah ibadah serta menciptakan suasana <b>religius</b>.</li> <li>Guru menunjuk siswa untuk memimpin menyanyikan lagu Indonesia raya dengan tujuan penanaman <b>jiwa cinta tanah air Indonesia</b> pada diri siswa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengenakan perlengkapan kerja</li> <li>Merapikan meja, kursi dan area kerja.</li> <li>Menjawab salam</li> <li>Salah satu siswa memimpin doa</li> <li>Berdoa bersama sama dengan khidmat</li> <li>Salah satu siswa menjadi pemimpin dirigen</li> <li>Menyanyikan lagu Indonesia raya bersama sama dengan</li> </ul>	15'

	<p>untuk menciptakan suasana <b>nasionalis</b>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru mengadakan <b>presensi</b> kehadiran siswa secara menyeluruh.</li> <li>• Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari. Strategi pembelajaran, tugas tugas praktek, macam-macam buku materi/modul yang akan digunakan dan cara penilaian yang akan dilakukan.</li> <li>• Guru dengan santun melakukan <b>appersepsi</b> dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan tentang materi yang sudah dipelajari dan terkait dengan materi yang akan dipelajari hari ini. Guru menanyakan kepada siswa apakah sudah siap untuk praktik pengolahan nasi kuning dan arem arem hari ini ?</li> </ul>	<p>khidmat</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa menjawab dengan antusias</li> </ul>	
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menjelaskan tentang materi nasi kuning dan arem arem yang ada secara responsive, supaya pembelajaran yang dilakukan berjalan dengan efektif.</li> <li>• Guru mendemonstrasikan pembuatan nasi liwet dan arem arem</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan resep nasi kuning dan arem arem, bahan dan alat yang digunakan, kriteria hasil nasi kuning dan arem arem, agar tugas yang diberikan oleh guru dapat diterima dengan jelas.</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan informasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru meminta siswa untuk mempraktekkan pengolahan nasi kuning dan arem arem.</li> <li>• Guru meminta siswa untuk diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan dengan rasa kerja sama didalam mencari sumber informasi dengan kelompok.</li> </ul> <p><b>Menalar / mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menganalisis data hasil praktik secara jujur</li> <li>• Menyimpulkan data hasil praktik secara jujur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa membaca, mencermati, dan memahami resep</li> <li>• Siswa mencermati</li> <li>• Siswa menjawab</li> <li>• Siswa melakukan kegiatan praktik.</li> <li>• Siswa mencermati</li> </ul>	240'

	<b>Membentuk jejaring / mengkomunikasi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan hasil praktik pengolahan nasi kuning dan arem arem</li> <li>• Mengevaluasi hasil praktik pengolahan nasi kuning dan arem arem siswa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa mendengarkan</li> </ul>	
Kegiatan Penutup	<b>Penutup</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru mengulang secara singkat hasil diskusi kelompok.</li> <li>• Guru memberikan penilaian akhir terhadap materi yang telah diberikan secara tanggung jawab.</li> <li>• Guru menumbuhkan rasa ingin tahu siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya dan memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya.</li> <li>• Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa</li> <li>• Guru menunjuk siswa untuk memimpin menyanyikan lagu daerah dengan tujuan penanaman <b>jiwa cinta tanah air Indonesia</b> pada diri siswa untuk menciptakan suasana <b>nasionalis</b>.</li> <li>• Mengucapkan salam penutup.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendengarkan dan menanyakan yang belum jelas.</li> <li>• Salah satu siswa memimpin untuk berdoa bersama sama</li> <li>• Salah satu siswa menjadi pemimpin dirigen</li> <li>• Menyanyikan lagu daerah bersama sama dengan khidmat</li> <li>• Menjawab salam</li> </ul>	15'
			270'

#### H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis/teknik penilaian : Pengamatan, hasil praktik dan tes tulis
2. Bentuk instrumen

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Bentuk instrument
1	Sikap <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori dan praktik nasi indonesia.</li> <li>b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok.</li> <li>c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.</li> </ol>	Pengamatan	Lembar observasi
2	Pengetahuan <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Pemahaman materi dan menjawab pertanyaan</li> <li>b. menjawab pertanyaan post test secara tepat dan benar</li> </ol>	Tes tertulis	Lembar soal post test dan lembar penilaian
3	Ketrampilan <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Terampil dalam praktek pembuatan nasi liwet dan arem arem</li> <li>b. Kreatif dalam mengatasi masalah yang muncul saat praktik</li> </ol>	Pengamatan dan Penilaian hasil praktik	Lembar penilaian praktik

3. Pedoman penskoran

**Rubrik Penilaian Sikap**

No	Jenis / aspek sikap	Skor
1	<b>Kepribadian</b>	
	Kedisiplinan	1 = jika siswa kurang disiplin 2 = jika siswa cukup disiplin 3 = jika siswa sangat disiplin
	Kebersihan	1 = jika siswa kurang menjaga kebersihan 2 = jika siswa cukup menjaga kebersihan 3 = jika siswa sangat menjaga kebersihan
	Ketertiban	1 = jika siswa kurang tertib 2 = jika siswa cukup tertib 3 = jika siswa sangat tertib
	Tanggung jawab	1 = jika siswa kurang bertanggung jawab 2 = jika siswa cukup bertanggung jawab 3 = jika siswa sangat bertanggung jawab
	Kerjasama	1 = jika siswa kurang bekerjasama 2 = jika siswa cukup bekerjasama 3 = jika siswa sangat bekerjasama
2	<b>Akhlak Mulia</b>	
	Ikhlas	1 = jika siswa kurang ikhlas 2 = jika siswa cukup ikhlas 3 = jika siswa sangat ikhlas
	Rendah hati	1 = jika siswa kurang rendah hati 2 = jika siswa cukup rendah hati 3 = jika siswa sangat rendah hati
	Toleransi	1 = jika siswa kurang bertoleransi 2 = jika siswa cukup bertoleransi 3 = jika siswa sangat bertoleransi
	Adil	1 = jika siswa kurang adil 2 = jika siswa cukup adil 3 = jika siswa sangat adil
	Cinta damai	1 = jika siswa kurang mencintai perdamaian 2 = jika siswa cukup mencintai perdamaian 3 = jika siswa sangat mencintai perdamaian

**Rubrik Penilaian Post Test**

<b>Soal Pilihan Ganda</b>		
Nomor	Bobot Penilaian	Angka
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 jika pilihan benar</li> <li>• 0 jika pilihan salah</li> </ul>	10
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 jika pilihan benar</li> <li>• 0 jika pilihan salah</li> </ul>	10
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 jika pilihan benar</li> <li>• 0 jika pilihan salah</li> </ul>	10
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 jika pilihan benar</li> <li>• 0 jika pilihan salah</li> </ul>	10
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 jika pilihan benar</li> <li>• 0 jika pilihan salah</li> </ul>	10
Total		50

<b>Soal Essay</b>		
Nomor	Bobot Penilaian	Angka
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 jika jawaban benar dan lengkap</li> <li>• 8 jika jawaban benar tetapi tidak lengkap</li> <li>• 5 jika jawaban mendekati benar dan tidak lengkap</li> <li>• 3 jika jawaban salah</li> </ul>	10
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 jika jawaban benar dan lengkap</li> <li>• 8 jika jawaban benar tetapi tidak lengkap</li> <li>• 5 jika jawaban mendekati benar dan tidak lengkap</li> <li>• 3 jika jawaban salah</li> </ul>	10
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 jika jawaban benar dan lengkap</li> <li>• 8 jika jawaban benar tetapi tidak lengkap</li> <li>• 5 jika jawaban mendekati benar dan tidak lengkap</li> <li>• 3 jika jawaban salah</li> </ul>	10
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 20 jika jawaban benar dan lengkap</li> <li>• 15 jika jawaban benar tetapi tidak lengkap</li> <li>• 10 jika jawaban mendekati benar dan tidak lengkap</li> <li>• 5 jika jawaban salah</li> </ul>	20
Total		50

### Rubrik Penilaian Praktik

Kegiatan	Kriteria	Skor	
<b>Persiapan</b>		5 =	jika kelengkapan bahan, alat dan diri tidak lengkap
		10 =	jika kelengkapan bahan, alat dan diri kurang lengkap
		15 =	jika kelengkapan bahan, alat dan diri lengkap
<b>Proses</b>		5 =	jika siswa tidak mampu meminej waktu dan bahan
		10 =	jika siswa cukup mampu meminej waktu dan bahan
		15 =	jika siswa mampu meminej waktu dan bahan yang ada dengan baik
<b>Hasil</b>	<b>Rasa</b>	5 =	jika rasa nasi tidak sesuai dengan kriteria
		10 =	jika rasa nasi kurang sesuai dengan kriteria
		15 =	jika rasa nasi sesuai dengan kriteria
	<b>Tampilan</b>	5 =	jika tampilan nasi tidak sesuai dengan kriteria
		10 =	jika tampilan nasi kurang sesuai dengan kriteria
		15 =	jika tampilan nasi sesuai dengan kriteria
	<b>Tekstur</b>	5 =	jika tekstur nasi tidak sesuai dengan kriteria
		10 =	jika tekstur nasi kurang sesuai dengan kriteria
		15 =	jika tekstur nasi sesuai dengan kriteria
	<b>Penyajian</b>	5 =	jika penyajian tidak sesuai dengan kriteria
		10 =	jika penyajian nasi kurang sesuai dengan kriteria
		15 =	jika penyajian nasi sesuai dengan kriteria

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Bantul, 14 Agustus 2015  
Mahasiswa PPL

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 12511241047



JOBSHEET

Jobsheet No 1

Membuat hidangan dari nasi

Waktu: menit

**A. Mata Pelajaran**

Pengolahan Makanan Indonesia

**B. Kompetensi Dasar**

Membuat hidangan dari nasi

**C. Tujuan Pembelajaran**

Diharapkan setelah pembelajaran ini, siswa dapat:

- Siswa mampu menyiapkan bahan hidangan dari nasi yaitu
  - a) Arem arem
  - b) Nasi kuning
- Siswa mampu mengolah bahan hidangan dari nasi yaitu
  - a) Arem arem
  - b) Nasi kuning
- Siswa mampu menyajikan hidangan dari nasi yaitu
  - a) Arem arem
  - b) Nasi kuning

**D. Prosedur Operasional.**

**a) Arem arem ( 5 porsi )**



Bahan	Jumlah	Keterangan
<b>Nasi</b>		
Beras	150 gr	cuci bersih
Santan	350 cc	1 butir kelapa
Daun salam	2 lembar	
Garam	½ sdt	
<b>Isi</b>		
Daging Cincang	200 gr	
Bawang Merah	5 butir	Iris Slice
Bawang Putih	3 butir	Iris Slice
Cabai Merah	2 buah	Buang Isi, Isi Halus
Daun Salam	3 lembar	

Lengkuas	2 cm	Memarkan
Daun Jeruk	3 lembar	
Kecap Manis	5 sdm	
Garam	1 sdt	
Merica Bubuk	½ sdt	
Cabai Rawit	sck	
<b>Pelengkap</b>		
Daun Pisang	sck	
Lidi	sck	

**Cara membuat :**

1. **Nasi aron:** didihkan santan bersama daun pandan dan garam, masukkan beras dan masak hingga air mengering, angkat.
2. **Isi :** panaskan sedikit minyak, tumis bawang merah, bawang putih, dan cabai merah hingga harum. Masukkan daging, daun salam, lengkuas, daun jeruk, kecap manis, dan garam serta merica. Masak hingga daging matang dan airnya menyusut, lalu angkat.
3. **Penyelesaian :** ambil selebar daun, isi dengan 3 sdm nasi aron, 1 sdm isian, beri 1 buah cabai rawit dan bungkus dengan lontong.
4. Kukus selama 30 menit hingga matang, angkat.

b) Nasi kuning ( 5 porsi )



Bahan	Jumlah	Keterangan
<b>Nasi Kuning</b>		
Beras	250	Bersihkan dahulu
Santan kental	1 gelas	¼ Butir kelapa
Air	Sck	
Kunyit	1 ½	Parut halus
Daun salam	1	
Daun pandan	1	
Sereh	1	Memarkan
Garam	Sck	
Air jeruk nipis	1/2 buah	Peras
<b>Cara membuat :</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bersihkan beras, kukus sampai setengah matang</li> <li>2. Rebus beras dengan dengan api kecil menggunakan santan, kunyit, daun salam, daun pandan, sereh, garam. Rebus sampai santan meresap kedalam nasi. Angkat</li> <li>3. Berikan perasan air jeruk nipis agar warna bagus. Kukus lagi hingga matang.</li> <li>4. Sajikan</li> </ol>		
<b>Telur dadar</b>		
Telur ayam	2 buah	Kocok lepas
Garam	¼ sdt	
Minyak	3 sdt	
<b>Cara membuat :</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kocok lepas telur, tambahkan garam, kocok hingga rata.</li> <li>2. Goreng telur hingga matang, angkat dan tiriskan</li> <li>3. Gulung telur kemudian potong memanjang.</li> </ol>		
<b>Kering Kentang</b>		
Kentang	2 buah	Potong menjadi 4 kemudian slice, goreng kering
Kacang tanah	5 gr	Goreng kering

Bawang putih	3 siung	Haluskan
Bawang merah	4 siung	Haluskan
Cabai merah	2 buah	Potong slice menyerong
Gula jawa	4 sisir	Sisir halus
Sereh	1 buah	Memarkan
Salam	1 lembar	
Asam jawa	2 sdt	Rendam dengan air panas
Minyak	4 sdt	
Air	Sck	
Lada	Sck	
Garam	Sck	

**Cara membuat :**

1. Goreng kering satu persatu kacang tanah, kentang. Angkat tiriskan
2. Setelah semua bahan siap tumis bumbu halus, sereh, salam, cabai merah hingga harum
3. Masukkan kacang tanah, kentang yang telah digoreng, aduk rata hingga bumbu kecoklatan.
4. Tambahkan gula merah dan air asam, perbaiki rasa dengan garam dan lada aduk rata hingga mengental
5. Sajikan

**Perkedel**

Kentang	2 buah	Bersihkan kemudian potong wedges
Seldry	1 batang	Potong halus
Telur	1 butir	Kocok lepas
Pala	1 buah	Parut halus
Lada	Sck	
Garam	Sck	
Minyak	½ liter	

**Cara membuat :**

1. Goreng kentang hingga kering kecoklatan. Angkat dan tiriskan. Kemudian haluskan.
2. Tambahkan seldry, telur, pala, lada, garam, aduk hingga rata.
3. Bentuk bola bola pipih, kemudian goreng hingga keemasan.

**Opor Ayam**

Ayam	¼ ekor	potong menjadi 5
Santan kental	1 gelas	¼ Kelapa
Santan cair	1 gelas	
Daun salam	1 lembar	
Daun jeruk	1 lembar	
Serai	1 lembar	Memarkan
Lengkuas	1 cm	Memarkan

<b>Bumbu halus</b>		
B. Merah	5 buah	
B. Putih	2 siung	
Ketumbar	½ sdt	
Jinten	½ sdt	
Kemiri	2 butir	
Gula merah	Sck	
Garam	Sck	
Minyak goreng	Sck	
<b>Cara membuat :</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tumis bumbu yang telah dihaluskan, masukkan daun slam, serai, lengkuas sampai harum, aduk sebentar. Tambahkan garam dan gula merah</li> <li>2. Masukkan ayam, telur dan santan cair, masak sampai ayam empuk masukkan santan kental. Angkat dan hidangkan.</li> </ol>		
<b>Sambel Goreng Kreni</b>		
Daging sapi/tahu	500 gr/3 buah	Campurkan daging giling dan telur ayam, aduk-aduk sampai tercampur rata, buatlah bulat sebesar kelereng.
Telur ayam	1 butir	Untuk campuran daging sapi
Air	300 ml	
Kapri muda	50 gr	
Santan	400 ml	
Petai	1 papan	
Minyak	3 sdm	
Daun salam	2 lembar	
Daun jeruk	3 lembar	
Kaldu sapi/air	1 sdt	
Serai	1 batang	memarkan
Lengkuas	1 cm	memarkan
<b>Bumbu halus</b>		
Cabe merah	10 buah	
Cabe rawit	5 buah	
B. Merah	7 buah	
B. Putih	5 siung	
<b>Cara membuat :</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Haluskan cabe merah besar, cabe rawit, bawang merah dan bawang putih sampai lembut.</li> <li>2. Panaskan wajan dan minyak, tumis bumbu halus sampai tercium wangi kemudian masukkan serai, daun jeruk, lengkuas, daun salam. Aduk hingga rata dan layu.</li> <li>3. Beri air dalam tumisan bumbu, biarkan hingga mendidih lalu masukkan</li> </ol>		

kreni biarkan hingga kreni kaku dan bisa diaduk perlahan. Diamkan hingga air hampir habis dan bumbu meresap.

4. Tuang santan kental ke dalam sambal kreni, aduk hingga rata. Masukkan petai dan kapri, aduk sampai tercampur dan kapri layu. Angkat dan siap dihidangkan dengan taburan bawang goreng.

#### **Garnish**

Daun pisang	2 lembar	Untuk alas dan untuk cetakan nasi kuning
Timun	2 slice	
Tomat	2 slice	
Kemangi	2 lembar	
Selada	1 lembar	

# PENGOLAHAN NASI

## A. URAIAN MATERI

### 1. Pengertian Nasi

- Nasi adalah beras (serealia) yang telah direbus atau ditanakkan yang mempunyai kandungan tinggi karbohidrat.
- Proses perebusan beras dikenal juga sebagai 'tim'. Penanakan diperlukan untuk membangkitkan aroma nasi dan membuatnya lebih lunak tetapi tetap terjaga konsistensinya.
- Pembuatan nasi dengan air berlebih dalam proses perebusannya akan menghasilkan bubur.
- Beras terdapat beberapa macam yaitu beras putih, beras hitam, beras merah, beras ketan, dll



- Nasi dikonsumsi sebagai makanan pokok oleh sebagian besar penduduk Asia Tenggara sebagai sumber karbohidrat utama dalam menu sehari-hari.
- Nasi sebagai makanan pokok biasanya dihidangkan bersama lauk sebagai pelengkap rasa dan juga melengkapi kebutuhan gizi seseorang.
- Nasi dapat diolah lagi bersama bahan makanan lain menjadi masakan baru, seperti pada nasi goreng, nasi kuning atau nasi kebuli.

### 2. Macam macam hidangan nasi

#### a. Bubur

Bubur adalah makanan dari beras yang menggunakan perbandingan beras 1% dan bahan cair 4%-6% yang berupa air, kaldu atau santan. Pengolahan bubur menggunakan bahan cair yang lebih banyak dari pada nasi. Ada beberapa macam bubur yang berasal dari beras antara lain:

##### 1) Bubur biasa

Bahan dasar beras dengan menggunakan bahan cair air, kaldu atau santan. Pengembangannya bisa disajikan sebagai hidangan sarapan pagi, yang disajikan dengan kuah, bubur bisa disajikan sebagai hidangan selamatan misalnya bubur merah putih dan bubur asyura.

##### 2) Bubur Manado

Hidangan khas dari Manado, bubur dimasak dengan ubi, jagung dan sayuran. Bubur ini disajikan dengan ikan goreng dan sambal tomat.

##### 3) Bubur Ayam

Bubur ayam berasal dari makanan China. Menggunakan bahan cair kaldu, selain ayam goreng yang menjadi pelengkapannya, juga menggunakan ati dan rempepa, telur, *tongcai*, dan ditaburi dengan bawang goreng.

### **b. Nasi Tim**

Mengolah nasi tim dengan teknik *au ban marie* atau memasak dengan dua panci sekaligus. Nasi yang dihasilkan dengan teknik mengetim ini adalah nasi yang lunak. Awalnya nasi tim hanya diolah untuk makanan bayi, anakanak dan orang sakit, namun dalam perkem-bangannya, nasi tim menjadi nasi yang istimewa, sehingga menjadi nasi tim dijadikan jajanan sepinggan seperti nasi tim ayam, nasi tim telur asin dan sebagainya. Pengolahan nasi tim sebagai berikut:

- Beras yang sudah dibersihkan, dimasukkan ke dalam panci tim.
- Tambahkan bahan cair . Untuk 100 gr beras dibutuhkan 400 cc bahan cair.
- Masukkan bumbu dan bahan lain, misalnya daging, hati, sayuran.
- Masukkan panci yang sudah berisi bahan-bahan, kedalam panci lain yang lebih besar.
- Bagian bawah panci, harus terendam air
- Masaklah dengan teknik *au bain marie*.
- Sajikan.

### **c. Nasi liwet.**

Meliwet adalah cara pengolahan yang dimatangkan secara langsung dalam air mendidih. Nasi liwet adalah nasi yang diolah dengan cara diliwet, bahan cair yang digunakan untuk membuat nasi liwet ini adalah air, kaldu atau santan. Salah satu hidangan khas kota Solo adalah nasi liwet solo, yaitu nasi yang diliwet menggunakan santan, sajikan dengan sambal goreng jipang, ayam dan telur yang diopor. Penyajian makanan dengan dipincuk daun, atau dipiring makan yang dialas dengan daun pisang.

### **d. Nasi Kukus**

Mengukus nasi merupakan pekerjaan yang paling banyak dilakukan oleh masyarakat Indonesia. Mengukus adalah cara pengolahan dimana bahan makanannya diletakkan dalam alat tertentu (misalnya kukusan) dan selanjutnya dimatangkan dengan uap air. Uap air ditimbulkan dari air yang mendidih di bawahnya. Alat untuk mengukus nasi adalah dandang, kukusan atau risopan. Tahap mengukus nasi menurut Marwanti (2000) adalah sebagai berikut:

- Dandang diisi air setinggi ujung kukusan, kemudian ditutup dan didihkan.
- Setelah air mendidih, beras dimasukkan dan ditutup
- Setelah beras mengembang, angkat dari kukusan dan diaru dalam pengaron (alat seperti baskom, tetapi dibuat dari tanah liat) atau baskom, kemudian dituangi air mendidih.
- Dandang didisi lagi dengan air dan didihkan kembali, kukusan dimasukkan dan ditutup kembali.
- Beras aron dimasukkan dalam kukusan dan selanjutnya dikukus sampai masak. Setelah nasi masak, tempatkan dalam tempat nasi, lalu dibulak balik dengan sendok kayu sambil dikipas sehingga nasi menjadi pulen dan tidak lekas basi.

#### **e. Nasi Goreng**

Nasi goreng adalah nasi yang menjadi unggulan dan kebanggaan masyarakat Indonesia. Sesungguhnya nasi goreng ini adalah *left over* atau nasi sisa yang dingin yang dimanfaatkan kembali untuk sarapan pagi, yaitu dengan cara mengolah kembali bahan makanan dalam penggorengan yang berisi minyak goreng, mentega atau margarine yang cukup panas dengan bumbu. Namun dalam perkembangannya nasi goreng ini menjadi nasi yang sangat spesial, karena sangat fleksibel untuk divariasikan dengan berbagai bahan yang lain, sesuai dengan ketersediaan bahan di berbagai daerah. Sekarang kita mengenal nasi goreng babat, nasi goreng daging kambing, nasi goreng pete, nasi goreng ikan asin dan sebagainya, dengan berbagai teknik penyajian yang menarik. Nasi goreng ini tidak hanya digunakan untuk hidangan makan pagi, tetapi juga sebagai salah satu pilihan menu istimewa dalam hidangan buffet, pilihan hidangan makan siang atau makan malam yang disediakan oleh restoran.

#### **f. Nasi yang Dibungkus Daun**

Nasi yang dibungkus daun adalah mengolah beras dengan cara dimasukkan ke dalam bungkusan daun pisang, daun kelapa muda, daun jati dan daun bambu. Biasanya disertai bumbu ada juga yg tidak dan mempunyai aroma yg khas.. Nasi yang dibungkus daun ini membutuhkan waktu yang relatif lebih lama dalam mengolahnya dibanding dengan nasi yang diluwet atau di kukus. Hal ini disebabkan karena nasi yang dibungkus menuntut isi yang padat, homogen, teksturnya lebut masak dengan sempurna. Daun yang digunakan untuk membungkus adalah daun pisang, daun kelapa muda, atau daun bambu. Contoh jenis olahan nasi yang dibungkus daun antara lain arem-arem, lontong, ketupat dan bakcang.

##### **1) Arem-arem**

Arem-arem dibuat dari beras yang diaru dengan santan dan garam, dibungkus dengan daun pisang, diisi dengan lauk pauk, bisa sambal goreng, osengoseng atau lainnya. Setelah dibungkus arem-arem dikukus hingga masak. Arem-arem ini ada yang dibungkus dadar telur dahulu pada bagian dalamnya, sebelum daun pisang pada bagian dalamnya.

##### **2) Lontong**

Lontong dimasak dengan cara direbus, dimana nasi yang telah dibungkus daun dimasukkan ke dalam air dan dimasak selama 4-5 jam. Untuk mendapatkan lontong yang baik beras yang sudah dicuci diberi sedikit kapur sirih agar warna dan teksturnya menjadi lebih baik. Membuat kulit lontong yang sempurna bisa dilakukan dengan pertolongan sebuah pipa, sehingga mendapatkan bentuk lontong dengan garis tengah 2 ½ sampai 4 cm dan panjang 15 – 20 cm. Teknik yang dianggap lebih praktis, adalah dengan dimasukkan pada loyang yang berbentuk selinder dan dapat dibuka, sebelum diisi loyang dialas daun, sehingga setelah direbus, loyang dibuka, bentuk lontong akan tetap seperti pipa. Lontong disajikan dengan berbagai lauk dan sayur, misalnya sate, sayur lodeh, sayur kare, opor, sambal goreng dan lainlainnya.

##### **3) Ketupat**

Ketupat merupakan nasi yang dibungkus dengan daun kelapa muda yang dianyam khusus. Bentuknya bisa segitiga, segi empat, segi lima. Beras yang setelah dicuci diberi sedikit kapur sirih, diisikan ke dalam anyaman ketupat. Setelah itu rebus selama 4 – 5 jam untuk mendapatkan ketupat dengan tekstur yang diinginkan. Ketupat menjadi hidangan yang khas dihari lebaran, pada berbagai daerah di Indonesia, disajikan dengan opor ayam, dan sambal goreng.

#### 4) Bak cang

Bak cang adalah hidangan nasi yang diisi, dan dibungkus dengan daun bamboo. Sudah bisa diduga bahwa bahwa bakcang ini bukan makanan asli Indonesia, tetapi dibawa oleh masyarakat China. Bakcang sesuai dengan nama hidangannya, berisi daging babi, namun dalam perkembangannya bakcang disesuaikan dengan agama dan budaya yang dianut bangsa Indonesia, bakcang diisi daging sapi atau daging ayam.

#### g. Nasi Istimewa

Nasi istimewa merupakan nasi yang dihidangkan sangat *special*, karena nasi ini dibuat untuk keperluan tertentu, dengan standar tertentu, yang kadang tidak boleh dilanggar. Beberapa nasi istimewa dapat dijelaskan disini adalah :

##### 1) Nasi Gurih atau nasi Wuduk

Nasi ini digunakan untuk selamatan. Nasi gurih dengan bahan cair santan, ditambah bumbu-bumbu dan dikukus. Nasi ini dihidangkan dengan berbagai macam lauk pauk. Lauk pauk yang biasa disertakan adalah ayam yang digoreng, atau dibumbu opor, dibuat ingkung. Daging yang diberi bumbu terik atau lainnya, telur yang direbus, direndang atau diasin. Sambal goreng, bisa dari bahan tempe, daging atau labu siam. Jenis kerupuk atau lempeng, rempeyek kacang tanah, kacang kedelai, atau teri. Lalapan yang terdiri dari mentimun, kol, tauge, kemangi, pete atau jengkol yang diiris, dan sambal pecel yang kering.

##### 2) Nasi kuning

Bumbu nasi kuning adalah santan, kunyit, daun salam, sereh, daun pandan, garam dan sedikit air jeruk nipis agar mendapat warna kuning yang cerah. Untuk mendapat nasi kuning yang mudah dibentuk bisa ditambah dengan campuran beras ketan (1 kg beras : 5 sdm beras ketan). Nasi kuning biasa disajikan dengan ayam goreng, prekedel kentang, sambal goreng tempe kering, telur dadar, lalapan ketimun dan kemangi, dan emping goreng.

#### h. Tumpeng

Banyak sekali jenis tumpeng yang ada dalam masyarakat Jawa. Para peneliti telah berhasil mengidentifikasi lebih dari 40 jenis tumpeng. Pada kebudayaan Jawa, pergantian daur kehidupan atau awal dimulainya sesuatu pekerjaan, selalu dianggap sesuatu yang istimewa, dan tumpeng selalu dijadikan sarana atau simbol pada acara-acara tersebut. Hal ini tidak lain dilakukan guna memohon keselamatan dalam setiap pergantian daur kehidupan atau suksesnya suatu pekerjaan yang akan dikerjakannya. Tumpeng Bentuk tumpeng yang kerucut melambangkan keadaan dunia alam raya dan isinya. Jenis tumpeng yang telah berhasil diidentifikasi oleh Rumidjah dkk (1984) antara lain; *tumpeng alus, tumpeng among-among, tumpeng asrep-asrepan, tumpeng blawok, tumpeng biru, tumpeng damar, tumpeng damar murub, tumpeng duplak, tumpeng golong, tumpeng gudangan, tumpeng gundul, tumpeng gurih, tumpeng inthuk-inthuk, tumpeng janganan, tumpeng jene, tumpeng kencana, tumpeng kendhit, tumpeng kuning, tumpeng langggeng, tumpeng mancawarna, tumpeng megono, tumpeng pitu, tumpeng pungkur, tumpeng rajeg dom, tumpeng rapa, tumpeng rasulan, tumpeng robyong, tumpeng ropoh, tumpeng suci, tumpeng tulak, tumpeng*

### 3. Peralatan yang digunakan

- Peralatan yang sering digunakan adalah

a) **Rice cooker**

Untuk menanak nasi secara otomatis



b) **Dandang**

Cara yang masih tradisional untuk menanak nasi



c) **Pengukus**

Cara manual yang biasa digunakan untuk menanak nasi, prinsipnya sama dengan dandang tetapi menggunakan alat yg sedikit modern.



d) **Kendil tanah liat dan alumunium**

Cara manual yang masih sangat tradisional dan sudah sangat jarang digunakan



#### 4. Bumbu yang digunakan

a) Air santan



b) Daun pandan



c) Kunyit



d) Batang sereh



e) Daun salam



## 5. Teknik pengolahan

Beberapa cara memasak nasi yang biasanya dilakukan di Indonesia adalah dengan cara merebus, mengukus dan menyetim.

### a) Merebus

- Merebus dengan banyak air, merebus dengan banyak air dengan perbandingan 1 : 4 sampai 1 : 6 dan tergantung dari macam berasnya, misalnya beras baru dengan perbandingan 1 : 4 dan beras lama dengan perbandingan 1 : 6 maka hasilnya bubur. Untuk menambah rasa bisa ditambahkan garam, daun pandan atau daun salam.
- Merebus dengan sedikit air, memasak nasi dengan cara merebus seperti alat rice cooker menggunakan air lebih sedikit dan disebut menanak atau meliwet. Perbandingan beras dan air tergantung keadaan beras. 1 : 2 untuk nasi lunak, 1 : 1,5 untuk nasi sedang, 1 : 1 untuk nasi keras.

### b) Mengukus

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

### c) Menyetim

- Memasak bahan makanan pada sebuah tempat yang dipanaskan dalam air mendidih. Dengan menyetim dapat diperoleh nasi yang lunak dan bergizi tinggi karena tidak ada zat yang hilang.

## 6. Kriteria hasil nasi

- Kriteria hasil nasi Indonesia sangat beraneka ragam, hal itu dikarenakan karena perbedaan kandungan dari beras tersebut.
- Kandungan amilosa yang rendah pada pati beras akan menghasilkan nasi yang cenderung lebih transparan dan lengket. Seperti beras ketan, yang patinya hanya mengandung sedikit amilosa dan hampir semuanya berupa amilopektin, memiliki sifat semacam itu. Beras jepang (japonica) untuk sushi mengandung kadar amilosa sekitar 12-15% sehingga nasinya lebih lengket daripada nasi yang dikonsumsi di asia tropika, yang kadar amilosanya sekitar 20%.
- Pada umumnya, beras dengan kadar amilosa lebih dari 24% akan menghasilkan nasi yang 'pera' (tidak lekat, keras, dan mudah terpisah pisah).
- Warna nasi berbeda beda menurut warna berasnya, seperti beras putih dan beras ketan, nasi akan berwarna putih juga. begitupun beras merah dan beras hitam

## 7. Fungsi penyajian Nasi

No	Fungsi	Alat hidang
1.	Appetizer	Desert Plate, dibungkus daun, dll
2.	Sup/Soto	Sup cup, mangkok, dll
3.	Main course	Dinner Plate, Piring rotan, pincuk, bakul alumunium dan rotan, dll
4.	Sepinggian	Dinner Plate, Piring rotan, pincuk, bakul alumunium dan rotan, dll
5.	Nasi istimewa	Tampah, Besek, Daun pisang dll

## 8. Alat penyajian

1) 1 porsi

a. Dinner Plate



b. Piring Rotan



c. Pincuk



2) 2 porsi/lebih

a. Bakul alumunium



b. Bakul Rotan



c. Tampah



d. Besek



# Ahmad Harisatu Zakaria

Universitas Negeri Yogyakarta

Prodi Pendidikan Teknik Boga

Kediri, Jawa timur

# Tujuan Pembelajaran

- Siswa mampu menjelaskan pengertian hidangan nasi dengan benar
- Siswa mampu menjelaskan macam macam jenis hidangan nasi dengan benar
- Siswa mampu menyebutkan bahan dan bumbu yang digunakan untuk membuat nasi dengan benar
- Siswa mampu menyebutkan alat yang digunakan untuk pengolahan nasi dengan benar
- Siswa mampu menjelaskan metode dan teknik memasak nasi dengan benar
- Siswa mampu menjelaskan kriteria hasil nasi yang baik dengan benar
- Siswa mampu menjelaskan penyajian hidangan dari nasi dengan benar
- Siswa mampu membuat hidangan nasi dengan benar, yg diaplikasikan dalam pengolahan :
  - Nasi liwet solo
  - Nasi kuning
- Siswa mampu mengaplikasikan cara penyajian nasi dengan benar dalam menu :
  - Nasi liwet solo
  - Nasi kuning



# NASI

Ada yang sudah pernah makan olahan nasi?  
Coba ceritakan pengalamannya!



## Pengertian

Nasi adalah beras (sereal) yang telah direbus atau ditanakkan yang mempunyai kandungan tinggi karbohidrat.

sebagai makanan pokok oleh sebagian besar penduduk asia tenggara sebagai sumber karbohidrat utama dalam menu sehari-hari.

dihidangkan bersama lauk sebagai pelengkap rasa dan juga melengkapi kebutuhan gizi seseorang.

Nasi dapat diolah lagi bersama bahan makanan lain menjadi masakan baru, seperti pada nasi goreng, nasi kuning atau nasi kebuli.



## Pengertian

# KANDUNGAN BERAS

Kandungan dalam beras	Beras Putih	Beras Coklat	Beras Merah	Beras Hitam	Beras Ketan Putih	Beras Ketan Hitam
Tenaga (kkal)	354	354	352	351	361	360
Karbohidrat (g)	79.9	79.9	76.2	76.9	78.4	74.5
Tiamin (mg)	0.25	0.25	0.34	0.21	0.28	0.24
Protein (g)	7.8	7.8	7.3	8	7.4	8



## Macam macam hidangan nasi

### 1. Bubur

- Bubur adalah makanan dari beras yang menggunakan perbandingan beras 1% dan bahan cair 4%-6% yang berupa air, kaldu atau santan ( bubur manado, bubur ayam, dll)



### 2. Nasi Tim

- Mengolah nasi tim dengan teknik *au bain marie* atau memasak dengan dua panci sekaligus.
- Nasi yang dihasilkan dengan teknik menyetim ini adalah nasi yang lunak.



## Macam macam hidangan nasi

### 3. Nasi liwet.

- Meliwet adalah cara pengolahan yang dimatangkan secara langsung dalam air mendidih.
- bahan cair yang digunakan untuk membuat nasi liwet ini adalah air, kaldu atau santan.

### 4. Nasi Kukus

- Mengukus adalah cara pengolahan dimana bahan makanannya diletakkan dalam alat tertentu (misalnya kukusan) dan selanjutnya dimatangkan dengan uap air.
- Uap air ditimbulkan dari air yang mendidih di bawahnya.
- Alat untuk mengukus nasi adalah dandang, kukusan atau risopan.



## Macam macam hidangan nasi

### 6. Nasi Goreng

- Biasanya nasi goreng ini adalah *left over* atau nasi sisa yang dingin yang dimanfaatkan kembali untuk sarapan pagi dengan cara digoreng dengan bumbu bumbu



### 7. Nasi yang Dibungkus Daun

- Olahan beras dengan cara dimasukkan kedalam bungkus daun pisang, daun kelapa muda, daun jati dan daun bambu . Biasanya disertai bumbu ada juga yg tidak dan mempunyai aroma yg khas



## Macam macam hidangan nasi

### Nasi Istimewa

- Nasi istimewa merupakan nasi yang dihidangkan sangat *special*, karena nasi ini dibuat untuk keperluan tertentu, dengan standar tertentu, yang kadang tidak boleh dilanggar.

### Tumpeng

- Pada kebudayaan jawa, pergantian daur kehidupan atau awal dimulainya sesuatu pekerjaan, selalu dianggap sesuatu yang istimewa, dan tumpeng selalu dijadikan sarana atau simbol pada acara-acara tersebut.
- Hal ini tidak lain dilakukan guna memohon keselamatan dalam setiap pergantian daur kehidupan atau suksesnya suatu pekerjaan yang akan dikerjakannya.



- Peralatan yang sering digunakan adalah
- Rice cooker

## Peralatan pengolahan

### Rice cooker



### Dandang



### Kendil alumunium dan kendil tanahliat

### Pengukus



## Bumbu - bumbu



**Santan**



**Kunyit**



**Daun Salam**



**Sereh**



**Pandan**



## Teknik Olah

### Merebus / Boilling

- Perbandingan beras dan air tergantung keadaan beras. 1 : 2 untuk nasi lunak, 1 : 1,5 untuk nasi sedang, 1 : 1 untuk nasi keras.

### Mengukus / Steaming

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

### Mengetim

- Memasak bahan makanan pada sebuah tempat yang dipanaskan dalam air mendidih.
- Dengan mengetim dapat diperoleh nasi yang lunak dan bergizi tinggi karena tidak ada zat yang hilang.



## Kriteria hasil

- Kriteria hasil nasi Indonesia sangat beraneka ragam, hal itu dikarenakan karena perbedaan kandungan dari beras tersebut.
- Kandungan amilosa yang rendah pada pati beras akan menghasilkan nasi yang cenderung lebih transparan dan lengket. Seperti beras ketan, yang patinya hanya mengandung sedikit amilosa dan hampir semuanya berupa amilopektin, memiliki sifat semacam itu. Beras jepang (japonica) untuk sushi mengandung kadar amilosa sekitar 12-15% sehingga nasinya lebih lengket daripada nasi yang dikonsumsi di asia tropika, yang kadar amilosanya sekitar 20%.
- Pada umumnya, beras dengan kadar amilosa lebih dari 24% akan menghasilkan nasi yang 'pera' (tidak lekat, keras, dan mudah terpisah pisah).
- Warna nasi berbeda beda menurut warna berasnya, seperti beras putih dan beras ketan, nasi akan berwarna putih juga. begitupun beras merah dan beras hitam



## Penyajian

No	Fungsi	Alat hidang
1	Appetizer	Desert Plate, dibungkus daun, dll
2	Sup/Soto	Sup cup, mangkok, dll
3	Main course	Dinner Plate, Piring rotan, pincuk, bakul alumunium dan rotan, dll
4	Sepinggan	Dinner Plate, Piring rotan, pincuk, bakul alumunium dan rotan, dll
5	Nasi istimewa	Tampah, Besek, Daun pisang dll



Alat hidang



Piring rotan



Pincuk



Bakul alumunium



Bakul rotan



Dinner Plate



tampah



Besek



# Post Test

**Kerjakan Dengan Teliti dan  
Jujur !**



## AREM AREM



- ISI
- NASI

## NASI KUNING



- NASI KUNING
- OPOR AYAM
- KERING KENTANG
- PERKEDEL
- TELUR DADAR
- SAMBAL GORENG
- KRENI

# AREM AREM



## TUGAS PIKET

<b>BELANJA + BAHAN</b>	<b>6</b>
<b>ALAT MASAK</b>	<b>5</b>
<b>ALAT HIDANG</b>	<b>4</b>
<b>MEJA HIDANG + KULKAS</b>	<b>3</b>
<b>BAK CUCI + SAMPAH</b>	<b>2</b>
<b>KOMPOR + MEJA KERJA</b>	<b>1</b>
<b>JENDELA</b>	<b>10</b>
<b>MENYAPU</b>	<b>9</b>
<b>MENGEPEL + KAIN PEL</b>	<b>8+7</b>



**PRESENSI KEGIATAN EDUKATIF**

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
 Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 1/Jasa boga  
 Semester : Gasal  
 Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Presensi Pada Tatap Muka										Jml Absn.		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	S	I	A
1	Alpindo Bahari Adhi Guna													
2	Anita Ade Sylvia													
3	Aprilia Eka Putri													
4	Asy Syifa' Nurrohmah													
5	Brigita Cindy Yolanda													
6	Choirunissa Febi Mutiasari													
7	Destiana Dwi Utari													
8	Diah Tri Utami													
9	Eka Putri Wulandari													
10	Fera Tri Utami													
11	Herawati													
12	lin Arviany													
13	Linda Septia Larasati													
14	Mei Sri Fangati													
15	Meilana Ambarwati													
16	Meilani Ambarsari													
17	Mufarrochatul 'Ainiyah													
18	Muhammad Veldy Islamey													
19	Nafila Afroo													
20	Nia Wulansari													
21	Ninda Tiyas Noveriyanti													
22	Novi Indriyani Sulistiana													
23	Nur Safitri													
24	Rahma Nur Widya													
25	Rini Purwanti													
26	Rochma Widatun													
27	Romadhoni													
28	Romadona Desi K													
29	Ryzky Ade Wijaya													
30	Siska Dewi W													
31	Teofanu Gardenia Karyani													
32	Trio Widiyanto													
33	Wahyu Wibowo													

Bantul, 14 agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIP. 12511241047



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON  
Pulutan Pendowharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



**PRESENSI KEGIATAN EDUKATIF**

Mata Pelajaran  
Kelas/Program Studi Keahlian  
Semester  
Tahun Pelajaran

: Pengolahan Makanan Indonesia  
: XI JB 2/Jasa boga  
: Gasal  
: 2015/2016

No	Nama Siswa	Presensi Pada Tatap Muka										Jml Absn.		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	S	I	A
1	Aditya Laksana													
2	Anggita Kurnia Pawestri													
3	Anik Nopitasari													
4	Azis Ghani Kusuma													
5	Azis Nur Hidayat													
6	Chandra Mahardika													
7	Desi Sinta Wulandari													
8	Dina Nur Fitriyani													
9	Ela Rosita													
10	Erma Fatmawati													
11	Feri Yuniarti													
12	Jumitri Anti													
13	Ken Shyta Eka Amelia													
14	Krismiati													
15	Kun Anisa Yuniarti													
16	Linda Anisa Nur													
17	Meka Ningsih													
18	Muhammad Noviyanti													
19	Nara Triwindita													
20	Nunung Purwanti													
21	Nurul Fitasari													
22	Padang Arum Sari													
23	Putri Wulandari													
24	Radwan Maharesitama													
25	Revinda Adelia A.W													
26	Ridho Luqman Nur Hakim													
27	Rizki Nur Latifah													
28	Sauma Devy Ariska													
29	Siti Aisyah													
30	Vena Zalfa Yudhanti													
31	Vicky Remiyanti													
32	Yeni Widyastuti													

Bantul, 14 agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIP. 12511241047



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



**PRESENSI KEGIATAN EDUKATIF**

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 3/Jasa boga  
Semester : Gasal  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Presensi Pada Tatap Muka										Jml Absn.		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	S	I	A
1	Aditya Setiawan													
2	Agtri Prihartanti													
3	Angi Rahmawati													
4	Anis Rahmawati													
5	Ari Purnomo													
6	Ari Suhendar													
7	Atik Windriana													
8	Dwi Ade Putra													
9	Eka Pratiwi													
10	Fatirotun Nahdhiyah													
11	Felintina Febriyani													
12	Firda Nur Anggraini													
13	Ida Pujiastuti													
14	Irvan Kurniawan													
15	Lucky Dewi Kurniawati													
16	Mia Nur Azizah													
17	Miftah Annurrahmahwati													
18	Muhammad Misbakhudiin													
19	Nadela Festy Fauziah													
20	Nindi Sekar Widayanti													
21	Nur Alia Yahya													
22	Padma Purnawanti													
23	Renisilpa													
24	Restu Dananti													
25	Safina Fitri													
26	Sakti Wijaya Ningrum													
27	Siti Salimah													
28	Siwi Etikawati													
29	Sumaya Fatma													
30	Tri Agustina													
31	Trimalita Sari													
32	Ulfa Rilek Tusmiyasih													

Bantul, 14 agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIP. 12511241047



### KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
 Kelas/Program Studi Keahlian : XI / Jasa boga  
 Semester : Gasal  
 Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	KD	INDIKATOR	BOBOT			NILAI KKM	
			Intake Siswa (A)	Kompleksitas (B)	Daya Dukung (C)	Jumlah	KKM
1	Hidangan dari nasi	Dapat menjelaskan pengertian hidangan nasi dengan <b>benar</b>	80	80	80	240	80.00
		Dapat menjelaskan macam macam jenis hidangan nasi dengan <b>benar</b>	80	80	80	240	80.00
		Dapat menyebutkan bahan dan bumbu yang digunakan untuk membuat nasi dengan <b>benar</b>	80	80	80	240	80.00
		Dapat menyebutkan alat yang digunakan untuk pengolahan nasi dengan <b>benar</b>	80	80	80	240	80.00
		Dapat menjelaskan teknik memasak nasi dengan <b>benar</b>	80	80	80	240	80.00
		Dapat menjelaskan kriteria hasil nasi yang baik dengan <b>benar</b>	80	80	80	240	80.00
2	Pembuatan hidangan dari nasi	Dapat menyebutkan dan menjelaskan alat penyajian hidangan dari nasi dengan <b>benar</b>	80	80	80	240	80.00
		Dapat membuat hidangan nasi dengan <b>benar</b> , yg diaplikasikan dalam pengolahan arem arem dan nasi liwet	80	80	80	240	80.00
		Dapat mengaplikasikan cara penyajian nasi dengan <b>benar</b> dalam menu arem arem dan nasi liwet	80	80	80	240	80.00
KKM Mata Pelajaran							80.00

**Intake Siswa :**

Rentang nilai 0-100

**Kompleksitas:**

Rentang nilai 0-100

**Daya Dukung:**

Rentang nilai 0-100

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Bantul, 14 Agustus 2014  
Mahasiswa PPL

Subiarsih, M.Pd

NIP. 19710213 199803 2 009

Ahmad Harisatu Z

12511241047









**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



### KISI-KISI SOAL

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI / Jasa Boga

Semester : Gasal  
Thn. Pelajaran : 2015/2016

No	KI	KD	Materi Pembelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal			Ket
					Bentuk	Jumlah	No. Soal	
	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.	Hidangan dari nasi	Pengertian hidangan nasi	Dapat menjelaskan pengertian hidangan nasi dengan <b>benar</b>	essay	1	1	
			Macam macam jenis hidangan nasi	Dapat menjelaskan macam macam jenis hidangan nasi dengan <b>benar</b>	essay	1	4	
			Bahan dan bumbu yang digunakan untuk membuat	Dapat menyebutkan bahan dan bumbu yang	pilihan	1	1	

			nasi	digunakan untuk membuat nasi dengan <b>benar</b>	ganda			
			Alat yang digunakan untuk pengolahan nasi	Dapat menyebutkan alat yang digunakan untuk pengolahan nasi dengan <b>benar</b>	pilihan ganda	1	2	
			Teknik memasak nasi	Dapat menjelaskan teknik memasak nasi dengan <b>benar</b>	pilihan ganda dan essay	2	3, 2	
			Kriteria hasil nasi yang baik	Dapat menjelaskan kriteria hasil nasi yang baik dengan <b>benar</b>	pilihan ganda	1	4	
			Alat penyajian hidangan dari nasi	Dapat menyebutkan dan menjelaskan alat penyajian hidangan dari nasi dengan <b>benar</b>	pilihan ganda	2	5, 3	

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

,  
Bantul, 14 Agustus 2015  
Mahasiswa PPL

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 12511241047



### Lembar Soal

#### A. Soal pilihan ganda.

1. Bumbu untuk membuat nasi kuning adalah .....
  - a. Santan, daun salam, batang serai, dan garam.
  - b. Air, daun salam, dan sereh.
  - c. Sereh, kunyit, santan, dan jahe.
  - d. Santan, kencur, sereh, kunyit, dan daun salam.
  - e. Santan, kunyit, daun salam, sereh, daun pandan, garam dan sedikit air jeruk nipis.
2. Alat pengolahan nasi adalah .....
  - a. Rice cooker
  - b. Dandang
  - c. Wajan
  - d. Kendil
  - e. Jawaban a,b dan d benar
3. Teknik yang digunakan untuk memasak nasi adalah?
  - a. Merebus, mengukus, menyetim, menggoreng
  - b. Merebus, menumis, menyetim, menggoreng
  - c. Merebus, mengoven, menyetim, menggoreng
  - d. Merebus, mengukus, menyetim
  - e. Merebus, menyetim, menggoreng
4. Kriteria beras yang baik untuk nasi goreng adalah .....
  - a. kadar amilosa 10%
  - b. kadar amilosa 12%
  - c. kadar amilosa 15%
  - d. kadar amilosa 24%
  - e. kadar amilosa 5%
5. Peralatan penyajian nasi yang terbuat dari daun adalah .....
  - a. Pincuk
  - b. Bakul
  - c. Tampah
  - d. Dinner Plate
  - e. Tidak ada jawaban

#### B. Soal essay

1. Jelaskan pengertian nasi !
2. Sebutkan dan jelaskan teknik membuat hidangan nasi ! (minimal 2)
3. Sebutkan dan jelaskan fungsi penyajian nasi beserta alat hidangnya ! (minimal 2)
4. Jelaskan secara singkat jenis hidangan nasi berikut !
  - a. Nasi Goreng
  - b. Bubur

## Kunci jawaban

### A. Pilihan Ganda

1. E
2. E
3. D
4. D
5. A

### B. Essay

1. Nasi adalah beras (serealia) yang telah direbus atau ditanakkan yang mempunyai kandungan tinggi karbohidrat dan menjadi makanan pokok masyarakat asia tenggara khususnya Indonesia

#### 2. a) Merebus

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

Merebus dengan sedikit air, memasak nasi dengan cara merebus seperti alat rice cooker menggunakan air lebih sedikit dan disebut menanak atau meliwet. Perbandingan beras dan air tergantung keadaan beras. 1 : 2 untuk nasi lunak, 1 : 1,5 untuk nasi sedang, 1 : 1 untuk nasi keras.

#### b) Mengukus

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

#### c) Mengetim

Memasak bahan makanan pada sebuah tempat yang dipanaskan dalam air mendidih. Dengan mengetim dapat diperoleh nasi yang lunak dan bergizi tinggi karena tidak ada zat yang hilang.

No	Fungsi	Alat hidang
1.	Appetizer	Desert Plate, dibungkus daun, dll
2.	Sup/Soto	Sup cup, mangkok, dll
3.	Main course	Dinner Plate, Piring rotan, pincuk, bakul alumunium dan rotan, dll
4.	Sepinggan	Dinner Plate, Piring rotan, pincuk, bakul alumunium dan rotan, dll
5.	Nasi istimewa	Tampah, Besek, Daun pisang dll

4. a. **Nasi Goreng** yaitu mengolah nasi dalam penggorengan yang berisi minyak goreng, mentega atau margarine yang cukup panas dengan bumbu  
b. **Bubur** adalah makanan dari beras yang menggunakan perbandingan beras 1% dan bahan cair 4%-6% yang berupa air, kaldu atau santan.



### RANCANGAN PENILAIAN

Diinformasikan kepada siswa bahwa :

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
 Kelas/Prog. Studi Keahl. : XI/Jasa Boga  
 Semester : Gasal  
 Tahun Pelajaran : 2015/2016  
 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
- 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
- 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 :

- 1.1 Mensyukuri karunian Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, sopan, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.3 Hidangan dari nasi
- 4.3 Membuat hidangan dari nasi

KKM : 80

Tgl Pelaksanaan post test : senin, 16 september 2015

Indikator Pencapaian Kompetensi	Domain Penilaian				
	Pengetahuan			Sikap	Ketrampilan
	Jenis	Bentuk	Jml Soal		
Dapat menjelaskan pengertian hidangan nasi dengan <b>benar</b>	Tertulis	essay	1	Kepribadian	Persiapan
Dapat menjelaskan macam macam jenis hidangan nasi	Tertulis	essay	1	Akhlak Mulia	Proses

dengan <b>benar</b>					
Dapat menyebutkan bahan dan bumbu yang digunakan untuk membuat nasi dengan <b>benar</b>	Tertulis	pilihan ganda	1		Hasil
Dapat menyebutkan alat yang digunakan untuk pengolahan nasi dengan <b>benar</b>	Tertulis	pilihan ganda	1		
Dapat menjelaskan teknik memasak nasi dengan <b>benar</b>	Tertulis	pilihan ganda dan essay	1		
Dapat menjelaskan kriteria hasil nasi yang baik dengan <b>benar</b>	Tertulis	pilihan ganda	1		
Dapat menyebutkan dan menjelaskan alat penyajian hidangan dari nasi dengan <b>benar</b>	Tertulis	pilihan ganda	1		

Pedoman Penilaian :

Telah diinformasikan kepada siswa :

No. Soal	Skor Maksimal
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	20
8	20
Nilai	100

Kelas					
Tanggal					
Nama wakil siswa					
Tanda tangan siswa					

Mengetahui,

Bantul, 14 Agustus 2015

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM . 12511241047



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



**LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK**

Mata Pelajaran : Gasal  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 1/Jasa boga  
Semester : Pengolahan Makanan Indonesia  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Nama masakan	Rasa	Tampilan	Tekstur	Penyajian	Total
1	Alpindo Bahari Adhi Guna	Sup Matahari	88	88	88	88	88
2	Anita Ade Sylvia	Sup Oyong	87	88	88	88	87.8
3	Aprilia Eka Putri	Sup Sayuran	88	88	88	87	87.8
4	Asy Syifa' Nurrohmah	Sup Matahari	87	88	87	88	87.5
5	Brigita Cindy Yolanda	Sup Oyong	88	87	88	88	87.8
6	Choirunissa Febi Mutiasari	Sup Sayuran	88	88	88	88	88
7	Destiana Dwi Utari	Sup Matahari	87	88	88	88	87.8
8	Diah Tri Utami	Sup Oyong	88	88	88	87	87.8
9	Eka Putri Wulandari	Sup Sayuran	88	87	87	88	87.5
10	Fera Tri Utami	Sup Matahari	88	88	88	88	88
11	Herawati	Sup Oyong	88	88	87	88	87.8
12	Iin Arviany	Sup Sayuran	87	88	88	88	87.8
13	Linda Septia Larasati	Sup Matahari	88	87	88	87	87.5
14	Mei Sri Fangati	Sup Oyong	87	88	88	87	87.5
15	Meilana Ambarwati	Sup Sayuran	88	88	88	88	88
16	Meilani Ambarsari	Sup Matahari	88	88	87	88	87.8
17	Mufarrochatul 'Ainiyah	Sup Oyong	87	88	88	87	87.5
18	Muhammad Veldy Islamey	Sup Sayuran	88	87	87	88	87.5
19	Nafila Afroo	Sup Matahari	88	88	88	88	88
20	Nia Wulansari	Sup Oyong	87	88	88	88	87.8
21	Ninda Tiyas Noveriyanti	Sup Sayuran	87	88	88	88	87.8
22	Novi Indriyani Sulistiana	Sup Matahari	88	88	88	87	87.8
23	Nur Safitri	Sup Oyong	87	88	88	88	87.8
24	Rahma Nur Widya	Sup Sayuran	88	87	87	88	87.5
25	Rini Purwanti	Sup Matahari	88	87	87	88	87.5
26	Rochma Widatun	Sup Oyong	87	87	88	87	87.3
27	Romadhoni	Sup Sayuran	88	88	87	87	87.5
28	Romadona Desi K	Sup Matahari	88	87	88	87	87.5
29	Ryzky Ade Wijaya	Sup Oyong	88	88	88	88	88
30	Siska Dewi W	Sup Sayuran	87	88	88	88	87.8
31	Teofanu Gardenia Karyani	Sup Matahari	88	88	88	88	88
32	Trio Widiyanto	Sup Oyong	87	88	87	88	87.5
33	Wahyu Wibowo	Sup Sayuran	88	88	88	88	88



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



**LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK**

Mata Pelajaran : Gasal  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 2/Jasa boga  
Semester : Pengolahan Makanan Indonesia  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Nama masakan	Rasa	Tampilan	Tekstur	Penyajian	Total
1	Aditya Laksana	Soto kudus	88	88	88	88	88
2	Anggita Kurnia Pawestri	Soto lamongan	87	88	88	88	87.8
3	Anik Nopitasari	Soto kudus	88	88	88	87	87.8
4	Azis Ghani Kusuma	Soto lamongan	87	88	87	88	87.5
5	Azis Nur Hidayat	Soto kudus	88	88	88	88	88
6	Chandra Mahardika	Soto lamongan	88	88	88	88	88
7	Desi Sinta Wulandari	Soto kudus	87	88	88	88	87.8
8	Dina Nur Fitriyani	Soto lamongan	88	88	88	87	87.8
9	Ela Rosita	Soto kudus	88	88	87	88	87.8
10	Erma Fatmawati	Soto lamongan	88	88	88	88	88
11	Feri Yuniarti	Soto kudus	88	88	87	88	87.8
12	Jumitri Anti	Soto lamongan	87	88	88	88	87.8
13	Ken Shyta Eka Amelia	Soto kudus	88	88	88	87	87.8
14	Krismiati	Soto lamongan	87	88	88	87	87.5
15	Kun Anisa Yuniarti	Soto kudus	88	88	88	88	88
16	Linda Anisa Nur	Soto lamongan	88	88	87	88	87.8
17	Meka Ningsih	Soto kudus	87	88	88	87	87.5
18	Muhammad Noviyanti	Soto lamongan	88	88	87	88	87.8
19	Nara Triwindita	Soto kudus	88	88	88	88	88
20	Nunung Purwanti	Soto lamongan	87	88	88	88	87.8
21	Nurul Fitasari	Soto kudus	87	88	88	88	87.8
22	Padang Arum Sari	Soto lamongan	88	88	88	87	87.8
23	Putri Wulandari	Soto kudus	87	88	88	88	87.8
24	Radwan Maharesitama	Soto lamongan	88	88	87	88	87.8
25	Revinda Adelia A.W	Soto kudus	88	88	87	88	87.8
26	Ridho Luqman Nur Hakim	Soto lamongan	87	88	88	87	87.5
27	Rizki Nur Latifah	Soto kudus	88	88	87	87	87.5
28	Sauma Devy Ariska	Soto lamongan	88	88	88	87	87.8
29	Siti Aisyah	Soto kudus	88	88	88	88	88
30	Vena Zalfa Yudhanti	Soto lamongan	87	88	88	88	87.8
31	Vicky Remiyanti	Soto kudus	88	88	88	88	88
32	Yeni Widyastuti	Soto lamongan	87	88	87	88	87.5



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



**LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK**

Mata Pelajaran : Gasal  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 3/Jasa boga  
Semester : Pengolahan Makanan Indonesia  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Nama masakan	Rasa	Tampilan	Tektur	Penyajian	Total
1	Aditya Setiawan	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
2	Agtri Prihartanti	Arem Arem	87	88	88	88	87.8
3	Angi Rahmawati	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
4	Anis Rahmawati	Arem Arem	87	88	87	88	87.5
5	Ari Purnomo	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
6	Ari Suhendar	Arem Arem	88	88	88	88	88
7	Atik Windriana	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
8	Dwi Ade Putra	Arem Arem	88	88	88	87	87.8
9	Eka Pratiwi	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
10	Fatirotun Nahdhiyah	Arem Arem	88	88	88	88	88
11	Felintina Febriyani	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
12	Firda Nur Anggraini	Arem Arem	87	88	88	88	87.8
13	Ida Pujiastuti	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
14	Irvan Kurniawan	Arem Arem	87	88	88	87	87.5
15	Lucky Dewi Kurniawati	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
16	Mia Nur Azizah	Arem Arem	88	88	87	88	87.8
17	Miftah Annurrahmahwati	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
18	Muhammad Misbakhudiin	Arem Arem	88	87	87	88	87.5
19	Nadela Festy Fauziah	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
20	Nindi Sekar Widayanti	Arem Arem	87	88	88	88	87.8
21	Nur Alia Yahya	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
22	Padma Purnawanti	Arem Arem	88	88	88	87	87.8
23	Renisilpa	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
24	Restu Dananti	Arem Arem	88	87	87	88	87.5
25	Safina Fitri	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
26	Sakti Wijaya Ningrum	Arem Arem	87	87	88	87	87.3
27	Siti Salimah	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
28	Siwi Etikawati	Arem Arem	88	87	88	87	87.5
29	Sumaya Fatma	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
30	Tri Agustina	Arem Arem	87	88	88	88	87.8
31	Trimalita Sari	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
32	Ulfa Rilek Tusmiyasih	Arem Arem	87	88	87	88	87.5



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



**LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK**

Mata Pelajaran : Gasal  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 2/Jasa boga  
Semester : Pengolahan Makanan Indonesia  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Nama masakan	Rasa	Tampilan	Tekstur	Penyajian	Total
1	Aditya Laksana	Mie goreng jawa	88	88	88	88	88
2	Anggita Kurnia Pawestri	Mie godog	87	88	88	88	87.8
3	Anik Nopitasari	Mie goreng jawa	88	88	88	87	87.8
4	Azis Ghani Kusuma	Mie godog	87	88	88	88	87.8
5	Azis Nur Hidayat	Mie goreng jawa	88	87	88	88	87.8
6	Chandra Mahardika	Mie godog	88	88	88	88	88
7	Desi Sinta Wulandari	Mie goreng jawa	87	88	88	88	87.8
8	Dina Nur Fitriyani	Mie godog	88	88	88	87	87.8
9	Ela Rosita	Mie goreng jawa	88	87	88	88	87.8
10	Erma Fatmawati	Mie godog	88	88	88	88	88
11	Feri Yuniarti	Mie goreng jawa	88	88	87	88	87.8
12	Jumitri Anti	Mie godog	87	88	88	88	87.8
13	Ken Shyta Eka Amelia	Mie goreng jawa	88	87	88	88	87.8
14	Krismiati	Mie godog	87	88	88	87	87.5
15	Kun Anisa Yuniarti	Mie goreng jawa	88	88	88	88	88
16	Linda Anisa Nur	Mie godog	88	88	87	88	87.8
17	Meka Ningsih	Mie goreng jawa	87	88	88	87	87.5
18	Muhammad Noviyanti	Mie godog	88	87	88	88	87.8
19	Nara Triwindita	Mie goreng jawa	88	88	88	88	88
20	Nunung Purwanti	Mie godog	87	88	88	88	87.8
21	Nurul Fitasari	Mie goreng jawa	87	88	88	88	87.8
22	Padang Arum Sari	Mie godog	88	88	88	87	87.8
23	Putri Wulandari	Mie goreng jawa	87	88	88	88	87.8
24	Radwan Maharesitama	Mie godog	88	87	88	88	87.8
25	Revinda Adelia A.W	Mie goreng jawa	88	88	87	88	87.8
26	Ridho Luqman Nur Hakim	Mie godog	88	88	88	87	87.8
27	Rizki Nur Latifah	Mie goreng jawa	88	88	87	87	87.5
28	Sauma Devy Ariska	Mie godog	88	87	88	87	87.5
29	Siti Aisyah	Mie goreng jawa	88	88	88	88	88
30	Vena Zalfa Yudhanti	Mie godog	87	88	88	88	87.8
31	Vicky Remiyanti	Mie goreng jawa	88	88	88	88	88
32	Yeni Widyastuti	Mie godog	88	88	87	88	87.8



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEW  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail

DAFTAR NILAI

Kelas/Kompetensi Keahlian : XI JB 1 / Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Pengolahan makanan indonesia

No	NAMA SISWA	NILAI				
		PENGETAHUAN		PRAKTIK		SIK
		1	2	1	2	1
1	Alpindo Bahari Adhi Guna	90.00		88.00		2.7
2	Anita Ade Sylvia	90.00		87.75		2.7
3	Aprilia Eka Putri	90.00		87.75		2.8
4	Asy Syifa' Nurrohmah	80.00		87.50		2.7
5	Brigita Cindy Yolanda	100.00		87.75		2.8
6	Choirunissa Febi Mutiasari	95.00		88.00		2.9
7	Destiana Dwi Utari	85.00		87.75		2.9
8	Diah Tri Utami	90.00		87.75		2.8
9	Eka Putri Wulandari	90.00		87.50		2.8
10	Fera Tri Utami	90.00		88.00		2.9
11	Herawati	80.00		87.75		2.9
12	Iin Arviany	95.00		87.75		2.7
13	Linda Septia Larasati	90.00		87.50		2.7
14	Mei Sri Fangati	95.00		87.50		2.6
15	Meilana Ambarwati	85.00		88.00		2.6
16	Meilani Ambarsari	90.00		87.75		2.9
17	Mufarrochatul 'Ainiyah	95.00		87.50		2.8
18	Muhammad Veldy Islamey	80.00		87.50		2.8
19	Nafila Afroo	100.00		88.00		2.7
20	Nia Wulansari	95.00		87.75		2.9
21	Ninda Tiyas Noveriyanti	90.00		87.75		2.7
22	Novi Indriyani Sulistiana	80.00		87.75		2.8
23	Nur Safitri	100.00		87.75		2.8
24	Rahma Nur Widya	90.00		87.50		2.8
25	Rini Purwanti	80.00		87.50		2.7
26	Rochma Widatun	100.00		87.25		2.7
27	Romadhoni	95.00		87.50		2.7
28	Romadona Desi K	90.00		87.50		2.9
29	Ryzky Ade Wijaya	90.00		88.00		2.7

30	Siska Dewi W	80.00		87.75		2.7
31	Teofanu Gardenia Karyani	90.00		88.00		2.7
32	Trio Widiyanto	95.00		87.50		2.6
33	Wahyu Wibowo	90.00		88.00		2.8

Formulasi Nilai Raport :

P = Rata-rata nilai Pengetahuan

K = Rata-rata nilai praktik

S = Nilai sikap

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

F/751-P/WKS 1/19
14/08/2015

ON  
0274)6466054  
.com



Semester : 1  
Tahun : 2015/2016

AP	P	K	S
2			
	90.00	88.00	A
	90.00	87.75	A
	90.00	87.75	A
	80.00	87.50	A
	100.00	87.75	A
	95.00	88.00	A
	85.00	87.75	A
	90.00	87.75	A
	90.00	87.50	A
	90.00	88.00	A
	80.00	87.75	A
	95.00	87.75	A
	90.00	87.50	A
	95.00	87.50	A
	85.00	88.00	A
	90.00	87.75	A
	95.00	87.50	A
	80.00	87.50	A
	100.00	88.00	A
	95.00	87.75	A
	90.00	87.75	A
	80.00	87.75	A
	100.00	87.75	A
	90.00	87.50	A
	80.00	87.50	A
	100.00	87.25	A
	95.00	87.50	A
	90.00	87.50	A
	90.00	88.00	A

	80.00	87.75	A
	90.00	88.00	A
	95.00	87.50	A
	90.00	88.00	A

Bantul, 17 agustus 2015  
Mahasiswa PPL

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 12511241047



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0271) 831111

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

**DAFTAR NILAI**

Kelas/Kompetensi Keahlian

: XI JB 2 / Jasa Boga

Mata Pelajaran

: Pengolahan makanan indonesia

No	NAMA SISWA	NILAI			
		PENGETAHUAN		PRAKTIK	
		1	2	1	2
1	Aditya Laksana	100.00	98.00	88.00	88.00
2	Anggita Kurnia Pawestri	88.00	95.00	87.75	87.75
3	Anik Nopitasari	90.00	93.00	87.75	87.75
4	Azis Ghani Kusuma	100.00	90.00	87.50	87.75
5	Azis Nur Hidayat	93.00	96.00	88.00	87.75
6	Chandra Mahardika	95.00	80.00	88.00	88.00
7	Desi Sinta Wulandari	88.00	98.00	87.75	87.75
8	Dina Nur Fitriyani	100.00	100.00	87.75	87.75
9	Ela Rosita	100.00	94.00	87.75	87.75
10	Erma Fatmawati	88.00	95.00	88.00	88.00
11	Feri Yunianti	100.00	91.00	87.75	87.75
12	Jumitri Anti	95.00	95.00	87.75	87.75
13	Ken Shyta Eka Amelia	83.00	98.00	87.75	87.75
14	Krismiati	100.00	93.00	87.50	87.50
15	Kun Anisa Yuniarti	100.00	88.00	88.00	88.00
16	Linda Anisa Nur	86.00	90.00	87.75	87.75
17	Meka Ningsih	90.00	98.00	87.50	87.50
18	Muhammad Noviyanti	98.00	91.00	87.75	87.75
19	Nara Triwindita	100.00	96.00	88.00	88.00
20	Nunung Purwanti	93.00	93.00	87.75	87.75
21	Nurul Fitasari	95.00	98.00	87.75	87.75
22	Padang Arum Sari	88.00	90.00	87.75	87.75
23	Putri Wulandari	90.00	100.00	87.75	87.75
24	Radwan Maharesitama	95.00	95.00	87.75	87.75
25	Revinda Adelia A.W	83.00	94.00	87.75	87.75
26	Ridho Luqman Nur Hakim	100.00	90.00	87.50	87.75
27	Rizki Nur Latifah	95.00	91.00	87.50	87.50
28	Sauma Devy Ariska	100.00	98.00	87.75	87.50

29	Siti Aisyah	100.00	98.00	88.00	88.00
30	Vena Zalfa Yudhanti	98.00	98.00	87.75	87.75
31	Vicky Remiyanti	90.00	93.00	88.00	88.00
32	Yeni Widyastuti	100.00	93.00	87.50	87.75

Formulasi Nilai Raport :

P = Rata-rata nilai Pengetahuan

K = Rata-rata nilai praktik

S = Nilai sikap

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

F/751-P/WKS 1/19

14/08/2015

NTUL

FORMAL

| 1 SEWON

0274)6466054

.com



Semester : 1

Tahun : 2015/2016

SIKAP		P	K	S
1	2			
2.8	2.8	99.00	88.00	A
2.8	2.7	91.50	87.75	A
2.9	2.9	91.50	87.75	A
2.9	3	95.00	87.63	A
2.8	2.8	94.50	87.88	A
2.8	2.9	87.50	88.00	A
2.9	2.8	93.00	87.75	A
2.8	2.7	100.00	87.75	A
2.9	2.9	97.00	87.75	A
2.8	2.8	91.50	88.00	A
2.8	2.9	95.50	87.75	A
2.9	2.9	95.00	87.75	A
3	3	90.50	87.75	A
2.8	2.8	96.50	87.50	A
3	2.8	94.00	88.00	A
2.9	2.8	88.00	87.75	A
2.8	2.9	94.00	87.50	A
2.9	2.9	94.50	87.75	A
2.7	2.8	98.00	88.00	A
2.8	2.7	93.00	87.75	A
2.8	2.7	96.50	87.75	A
2.9	2.9	89.00	87.75	A
2.8	2.8	95.00	87.75	A
2.9	2.7	95.00	87.75	A
2.9	2.9	88.50	87.75	A
2.8	2.8	95.00	87.63	A
2.8	2.8	93.00	87.50	A
2.9	2.8	99.00	87.63	A

2.8	2.9	99.00	88.00	A
2.8	2.8	98.00	87.75	A
2.8	2.7	91.50	88.00	A
2.7	2.9	96.50	87.63	A

Bantul, 17 agustus 2015  
Mahasiswa PPL

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 12511241047



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWO**  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0271) 851111  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

**DAFTAR NILAI**

Kelas/Kompetensi Keahlian : XI JB 3 / Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Pengolahan makanan indonesia

No	NAMA SISWA	NILAI				
		PENGETAHUAN		PRAKTIK		SIK
		1	2	1	2	1
1	Aditya Setiawan	88.00		87.75		2.8
2	Agtri Prihartanti	88.00		87.75		2.7
3	Angi Rahmawati	85.00		87.75		2.9
4	Anis Rahmawati	98.00		87.50		2.9
5	Ari Purnomo	83.00		87.75		2.7
6	Ari Suhendar	93.00		88.00		2.7
7	Atik Windriana	95.00		87.75		2.9
8	Dwi Ade Putra	88.00		87.75		3
9	Eka Pratiwi	98.00		87.75		2.9
10	Fatirotn Nahdhiyah	93.00		88.00		2.7
11	Felintina Febriyani	96.00		87.75		2.8
12	Firda Nur Anggraini	88.00		87.75		2.6
13	Ida Pujiastuti	90.00		87.75		3
14	Irvan Kurniawan	98.00		87.50		2.9
15	Lucky Dewi Kurniawati	93.00		87.75		2.7
16	Mia Nur Azizah	95.00		87.75		2.9
17	Miftah Annurrahmahwati	98.00		87.75		2.7
18	Muhammad Misbakhudiin	98.00		87.50		2.9
19	Nadela Festy Fauziah	94.00		87.75		2.9
20	Nindi Sekar Widayanti	85.00		87.75		2.6
21	Nur Alia Yahya	91.00		87.75		3
22	Padma Purnawanti	88.00		87.75		3
23	Renisilpa	95.00		87.75		2.8
24	Restu Dananti	100.00		87.50		2.6
25	Safina Fitri	89.00		87.75		2.8
26	Sakti Wijaya Ningrum	90.00		87.25		2.6
27	Siti Salimah	93.00		87.75		2.9
28	Siwi Etikawati	95.00		87.50		2.7
29	Sumaya Fatma	98.00		87.75		2.8

30	Tri Agustina	98.00		87.75		2.7
31	Trimalita Sari	93.00		87.75		3
32	Ulfa Rilek Tusmiyasih	93.00		87.50		3

Formulasi Nilai Raport :

P = Rata-rata nilai Pengetahuan K = Rata-rata nilai keterampilan/praktik S = Nilai sikap
--

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

F/751-P/WKS 1/19
14/08/2015

N  
274)6466054  
:om



Semester : 1  
Tahun : 2015/2016

AP	P	K	S
2			
	88.00	87.75	A
	88.00	87.75	A
	85.00	87.75	A
	98.00	87.50	A
	83.00	87.75	A
	93.00	88.00	A
	95.00	87.75	A
	88.00	87.75	A
	98.00	87.75	A
	93.00	88.00	A
	96.00	87.75	A
	88.00	87.75	A
	90.00	87.75	A
	98.00	87.50	A
	93.00	87.75	A
	95.00	87.75	A
	98.00	87.75	A
	98.00	87.50	A
	94.00	87.75	A
	85.00	87.75	A
	91.00	87.75	A
	88.00	87.75	A
	95.00	87.75	A
	100.00	87.50	A
	89.00	87.75	A
	90.00	87.25	A
	93.00	87.75	A
	95.00	87.50	A
	98.00	87.75	A

	98.00	87.75	A
	93.00	87.75	A
	93.00	87.50	A

Bantul, 17 agustus 2015  
Mahasiswa PPL

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 12511241047



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

**ANALISIS KETUNTASAN HASIL BELAJAR**

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia                      Evaluasi ke  
Kelas /Kom.Keahlian : XI JB 1 / Jasa Boga                                      Kompetensi

No	Nama Siswa	Skor Yang Diperoleh Untuk Soal No.							Jml.
		1	2	3	4	5	6	7	Skor
1	Alpindo Bahari Adhi Guna	10	10	10	10	10	20	20	90
2	Anita Ade Sylvia	10	10	10	10	10	20	20	90
3	Aprilia Eka Putri	10	10	10	10	10	15	25	90
4	Asy Syifa' Nurrohmah	10	10	10	10	10	10	20	80
5	Brigita Cindy Yolanda	10	10	10	10	10	20	30	100
6	Choirunissa Febi Mutiasari	10	10	10	10	10	20	25	95
7	Destiana Dwi Utari	10	10	10	10	10	15	20	85
8	Diah Tri Utami	10	10	10	10	10	10	30	90
9	Eka Putri Wulandari	10	10	10	10	10	20	20	90
10	Fera Tri Utami	10	10	10	10	10	15	25	90
11	Herawati	10	10	10	10	10	10	20	80
12	Iin Arviany	10	10	10	10	10	20	25	95
13	Linda Septia Larasati	10	10	10	10	10	20	20	90
14	Mei Sri Fangati	10	10	10	10	10	15	30	95
15	Meilana Ambarwati	10	10	10	10	10	10	25	85
16	Meilani Ambarsari	10	10	10	10	10	20	20	90
17	Mufarrochatul 'Ainiyah	10	10	10	10	10	15	30	95
18	Muhammad Veldy Islamey	10	10	10	10	10	10	20	80
19	Nafila Afroo	10	10	10	10	10	20	30	100
20	Nia Wulansari	10	10	10	10	10	20	25	95
21	Ninda Tiyas Noveriyanti	10	10	10	10	10	15	25	90
22	Novi Indriyani Sulistiana	10	10	10	10	10	10	20	80
23	Nur Safitri	10	10	10	10	10	20	30	100
24	Rahma Nur Widya	10	10	10	10	10	15	25	90
25	Rini Purwanti	10	10	10	10	10	10	20	80
26	Rochma Widatun	10	10	10	10	10	20	30	100
27	Romadhoni	10	10	10	10	10	20	25	95
28	Romadona Desi K	10	10	10	10	10	20	20	90
29	Ryzky Ade Wijaya	10	10	10	10	10	15	25	90

30	Siska Dewi W	10	10	10	10	10	10	20	80	
31	Teofanu Gardenia Karyani	10	10	10	10	10	10	30	90	
32	Trio Widiyanto	10	10	10	10	10	20	25	95	
33	Wahyu Wibowo	10	10	10	10	10	20	20	90	
Jumlah Skor /KKM									80	
Skor Maksimal									100	
% Skor Tercapai									90%	

Hasil Analisis :

No.	Nama Siswa Yg Blm Tuntas	%1	Jlh tuntas	%2	SP	
1	-	-	33	100%	-	
2	-	-	-	-	-	
3	-	-	-	-	-	

SP = Soal yang perlu diperbaiki

%1 = % Soal yang belum tuntas per siswa

%2 = % siswa yang telah tuntas

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Bantul, 17 agust  
Mahasiswa

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu  
NIM. 1251124

F/751-P/WKS 1/20
7/1/2012



N

: 1

: Sup Indonesia

% Ketercapaian	Tuntas	
	Ya	Tdk
90%	√	
90%	√	
90%	√	
80%	√	
100%	√	
95%	√	
85%	√	
90%	√	
90%	√	
90%	√	
80%	√	
95%	√	
90%	√	
95%	√	
85%	√	
90%	√	
95%	√	
80%	√	
100%	√	
95%	√	
90%	√	
80%	√	
100%	√	
90%	√	
80%	√	
100%	√	
95%	√	
90%	√	
90%	√	

80%	√	
90%	√	
95%	√	
90%	√	


ket.
-
-
-

us 2015  
PPL

i Zakaria  
41047



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEW**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)64660

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

**ANALISIS KETUNTASAN HASIL BELAJAR**

Mata Pelajaran  
Kelas /Kom.Keahlian

: Pengolahan Makanan Indonesia  
: XI JB 2 / Jasa Boga

Evaluasi ke  
Kompetensi

No	Nama Siswa	Skor Yang Diperoleh Untuk Soal No.								Jml.
		1	2	3	4	5	6	7	8	Skor
1	Aditya Laksana	10	10	10	10	10	10	20	20	100
2	Anggita Kurnia Pawestri	10	10	10	10	10	8	15	15	88
3	Anik Nopitasari	10	10	10	10	10	10	10	20	90
4	Azis Ghani Kusuma	10	10	10	10	10	10	20	20	100
5	Azis Nur Hidayat	10	10	10	10	10	8	20	15	93
6	Chandra Mahardika	10	10	10	10	10	10	15	20	95
7	Desi Sinta Wulandari	10	10	10	10	10	8	10	20	88
8	Dina Nur Fitriyani	10	10	10	10	10	10	20	20	100
9	Ela Rosita	10	10	10	10	10	10	20	20	100
10	Erma Fatmawati	10	10	10	10	10	8	15	15	88
11	Feri Yuniarti	10	10	10	10	10	10	20	20	100
12	Jumitri Anti	10	10	10	10	10	10	15	20	95
13	Ken Shyta Eka Amelia	10	10	10	10	10	8	10	15	83
14	Krismiati	10	10	10	10	10	10	20	20	100
15	Kun Anisa Yuniarti	10	10	10	10	10	10	20	20	100
16	Linda Anisa Nur	10	10	10	10	10	6	15	15	86
17	Meka Ningsih	10	10	10	10	10	10	10	20	90
18	Muhammad Noviyanti	10	10	10	10	10	8	20	20	98
19	Nara Triwindita	10	10	10	10	10	10	20	20	100
20	Nunung Purwanti	10	10	10	10	10	8	15	20	93
21	Nurul Fitasari	10	10	10	10	10	10	20	15	95
22	Padang Arum Sari	10	10	10	10	10	8	15	15	88
23	Putri Wulandari	10	10	10	10	10	10	10	20	90
24	Radwan Maharesitama	10	10	10	10	10	10	15	20	95
25	Revinda Adelia A.W	10	10	10	10	10	8	10	15	83
26	Ridho Luqman Nur Hakim	10	10	10	10	10	10	20	20	100
27	Rizki Nur Latifah	10	10	10	10	10	10	20	15	95
28	Sauma Devy Ariska	10	10	10	10	10	10	20	20	100
29	Siti Aisyah	10	10	10	10	10	10	20	20	100

30	Vena Zalfa Yudhanti	10	10	10	10	10	8	20	20	98
31	Vicky Remiyanti	10	10	10	10	10	10	15	15	90
32	Yeni Widyastuti	10	10	10	10	10	10	20	20	100
Jumlah Skor /KKM									80	
Skor Maksimal									100	
% Skor Tercapai									94.41%	

Hasil Analisis :

No.	Nama Siswa Yg Blm Tuntas	%1	Jlh tuntas	%2	SP
1	-	-	32	100%	-
2	-	-	-	-	-
3	-	-	-	-	-

SP = Soal yang perlu diperbaiki

%1 = % Soal yang belum tuntas per siswa

%2 = % siswa yang telah tuntas

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Bantul, 17 agustus  
Mahasiswa PF

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Z  
NIM. 12511241

F/751-P/WKS 1/20

7/1/2012



ION

154

: 1

: Soto Indonesia

% Keter capaian	Tuntas	
	Ya	Tdk
100%	√	
88%	√	
90%	√	
100%	√	
93%	√	
95%	√	
88%	√	
100%	√	
100%	√	
88%	√	
100%	√	
95%	√	
83%	√	
100%	√	
100%	√	
86%	√	
90%	√	
98%	√	
100%	√	
93%	√	
95%	√	
88%	√	
90%	√	
95%	√	
83%	√	
100%	√	
95%	√	
100%	√	
100%	√	

98%	√	
90%	√	
100%	√	

ket.
-
-
-

s 2015  
PL

akaria  
047



30	Tri Agustina	10	10	10	10	10	8	10	10	20
31	Trimalita Sari	10	10	10	10	10	10	10	8	15
32	Ulfa Rilek Tusmiyasih	10	10	10	10	10	10	8	5	20
Jumlah Skor /KKM									80	
Skor Maksimal									100	
% Skor Tercapai									92.72%	

Hasil Analisis :

No.	Nama Siswa Yg Blm Tuntas	%1	Jlh tuntas	%2	SP
1	-	-	32	100%	-
2	-	-	-	-	-
3	-	-	-	-	-

SP = Soal yang perlu diperbaiki

%1 = % Soal yang belum tuntas per siswa

%2 = % siswa yang telah tuntas

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Bantul  
M

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad  
NIM

F/751-P/WKS 1/20

7/1/2012

**IAL**  
**SEWON**

5466054



isi ke : 1  
tensi : Hidangan Nasi

Jml.	% Keter capaian	Tuntas	
		Ya	Tdk
88	88%	√	
88	88%	√	
85	85%	√	
98	98%	√	
83	83%	√	
93	93%	√	
95	95%	√	
88	88%	√	
98	98%	√	
93	93%	√	
96	96%	√	
88	88%	√	
90	90%	√	
98	98%	√	
93	93%	√	
95	95%	√	
98	98%	√	
98	98%	√	
94	94%	√	
85	85%	√	
91	91%	√	
88	88%	√	
95	95%	√	
100	100%	√	
89	89%	√	
90	90%	√	
93	93%	√	
95	95%	√	
98	98%	√	

98	98%	√	
93	93%	√	
93	93%	√	

ket.
-
-
-

l, 17 agustus 2015  
 mahasiswa PPL

d Harisatu Zakaria  
 l. 12511241047



30	Vena Zalfa Yudhanti	10	10	10	10	10	8	10	10
31	Vicky Remiyanti	10	10	10	10	10	10	10	8
32	Yeni Widyastuti	10	10	10	10	10	10	8	5
Jumlah Skor /KKM									
Skor Maksimal		100							
% Skor Tercapai		94							

Hasil Analisis :

No.	Nama Siswa Yg Blm Tuntas	%1	Jlh tuntas	%2	SP
1	-	-	32	100%	-
2	-	-	-	-	-
3	-	-	-	-	-

SP = Soal yang perlu diperbaiki

%1 = % Soal yang belum tuntas per siswa

%2 = % siswa yang telah tuntas

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

F/751-P/WKS 1/20

7/1/2012

**ANTUL**  
**I-FORMAL**  
**SERI 1 SEWON**



fax (0274)6466054

nail.com

**RAJAR**

alokasi ke : 1

kompetensi : Hidangan Mie

	Jml.	% Ketercapaian	Tuntas	
			Ya	Tdk
9	Skor	capaian	Ya	Tdk
20	98	98%	√	
20	95	95%	√	
15	93	93%	√	
10	90	90%	√	
20	96	96%	√	
15	80	80%	√	
20	98	98%	√	
20	100	100%	√	
20	94	94%	√	
15	95	95%	√	
15	91	91%	√	
20	95	95%	√	
20	98	98%	√	
15	93	93%	√	
15	88	88%	√	
20	90	90%	√	
20	98	98%	√	
15	91	91%	√	
20	96	96%	√	
20	93	93%	√	
20	98	98%	√	
15	90	90%	√	
20	100	100%	√	
15	95	95%	√	
20	94	94%	√	
20	90	90%	√	
15	91	91%	√	
20	98	98%	√	
20	98	98%	√	

20	98	98%	√	
15	93	93%	√	
20	93	93%	√	
80				
100				
.06%				

	ket.
	-
	-
	-

Bantul, 17 agustus 2015  
Mahasiswa PPL

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 12511241047



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

### ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran	: Pengolahan Makanan Indonesia	Banyak Soal
Kelas/Prog Studi Keahlian	: XI JB 1/ Jasa Boga	Tgl Pelaksanaan
Semester	: Gasal	Jumlah Peserta
Evaluasi ke	: 1	Jml. Kel. Atas&Bwh (T)

No Soal	Jawaban Benar		Jumlah U + L	Selisih U + L	TK = (U + L)/T	DP = (U-L)/0.5T
	U	L				
1	4	4	8	0	1	0
2	4	4	8	0	1	0
3	4	4	8	0	1	0
4	4	4	8	0	1	0
5	4	4	8	0	1	0
6	4	0	4	4	0.5	0.5
7	4	0	4	4	0.5	0.5

Keterangan:

TK = Tingkat kesukaran  
DP = Daya pembeda  
T = Jumlah kel atas+bawah  
U = Jumlah jawaban benar kel atas  
L = Jumlah jawaban benar kel bawah

TK →	< 0,24	= Sukar
	0,25 - 0,75	= Sedang
	> 0,75	= Mudah
DP →	0,40 - 1,00	= Baik (dapat digunakan)
	0,20 - 0,39	= Direvisi
	0,00 - 0,19	= Dibuang

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Bantul, 17 agustus :  
Mahasiswa PPL

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Zal  
NIM. 125112410

F/751-P/WKS1/21

14/08/2015



: 7

: Senin, 31 Agustus 2015

: 33

: 8

Keterangan	
TK	DP
Mudah	Dibuang
Mudah	Dibuang
Mudah	Dibuang
Mudah	Dibuang
Mudah	Dibuang
Sedang	Baik
Sedang	Baik

2015

-

karia

47



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

## ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia Banyak Soal  
Kelas/Prog Studi Keahlian : XI JB 2/ Jasa Boga Tgl Pelaksanaan  
Semester : Gasal Jumlah Peserta  
Evaluasi ke : 1 Jml. Kel. Atas&B

No Soal	Jawaban Benar		Jumlah U + L	Selisih U + L	TK = (U + L)/T
	U	L			
1	5	5	10	0	1.00
2	5	5	10	0	1.00
3	5	5	10	0	1.00
4	5	5	10	0	1.00
5	5	5	10	0	1.00
6	5	0	5	5	0.50
7	5	0	5	5	0.50
8	5	1	6	4	0.60

Keterangan:

TK = Tingkat kesukaran  
DP = Daya pembeda  
T = Jumlah kel atas+bawah  
U = Jumlah jawaban benar kel atas  
L = Jumlah jawaban benar kel bawah

TK →	< 0,24	= Sukar
	0,25 - 0,75	= Sedang
	> 0,75	= Mudah
DP →	0,40 - 1,00	= Baik (dapat digunakan)
	0,20 - 0,39	= Direvisi
	0,00 - 0,19	= Dibuang

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Ban

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahn  
N

F/751-P/WKS1/21

14/08/2015

AL  
NON



6466054

1

: 8

: Kamis, 3 September 2015

: 32

wh (T)

: 10

DP= (U-L)/0.5T	Keterangan	
	TK	DP
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.63	Sedang	Baik
0.63	sedang	Baik
0.50	Sedang	Baik

tul, 17 agustus 2015

Mahasiswa PPL

nad Harisatu Zakaria

IM. 12511241047



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0271) 421111

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

### ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia      Banyak Soal : 9  
Kelas/Prog Studi Keahlian : XI JB 3/ Jasa Boga      Tgl Pelaksanaar : 10/05/2019  
Semester : Gasal      Jumlah Peserta : 100  
Evaluasi ke : 1      Jml. Kel. Atas&Bawah : 50/50

No Soal	Jawaban Benar		Jumlah U + L	Selisih U + L	TK = (U + L)/T
	U	L			
1	5	5	10	0	1.00
2	5	5	10	0	1.00
3	5	5	10	0	1.00
4	5	3	8	2	0.80
5	5	5	10	0	1.00
6	4	2	6	2	0.60
7	4	4	8	0	0.80
8	3	1	4	2	0.40
9	5	2	7	3	0.70

Keterangan:

TK = Tingkat kesukaran  
DP = Daya pembeda  
T = Jumlah kel atas+bawah  
U = Jumlah jawaban benar kel atas  
L = Jumlah jawaban benar kel bawah

TK →	< 0,24
	0,25 - 0,75
	> 0,75
DP →	0,40 - 1,00
	0,20 - 0,39
	0,00 - 0,19

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Bant

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahm  
NI

F/751-P/WKS1/21

14/08/2015

**NAL**  
**EWON**



74)6466054

om

: 9

1 : Rabu, 16 September 2015

: 32

Bwh (T) : 10

DP= (U-L)/0.5T	Keterangan	
	TK	DP
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.20	Mudah	Direvisi
0.00	Mudah	Dibuang
0.20	Sedang	Direvisi
0.00	Mudah	Dibuang
0.20	Sedang	Direvisi
0.30	Sedang	Direvisi

= Sukar

= Sedang

= Mudah

= Baik (dapat digunakan)

= Direvisi

= Dibuang

tul, 17 agustus 2015

Mahasiswa PPL

Rad Harisatu Zakaria

IM. 12511241047



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORM.  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SE

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (027.

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

### ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia Banyak Soal  
Kelas/Prog Studi Keahlian : XI JB 3/ Jasa Boga Tgl Pelaksanaan  
Semester : Gasal Jumlah Peserta  
Evaluasi ke : 1 Jml. Kel. Atas&E

No Soal	Jawaban Benar		Jumlah U + L	Selisih U + L	TK = (U + L)/T
	U	L			
1	5	5	10	0	1.00
2	5	5	10	0	1.00
3	5	5	10	0	1.00
4	5	4	9	1	0.90
5	5	4	9	1	0.90
6	3	4	7	1	0.70
7	5	5	10	0	1.00
8	4	2	6	2	0.60
9	5	1	6	4	0.60

Keterangan:

TK = Tingkat kesukaran  
DP = Daya pembeda  
T = Jumlah kel atas+bawah  
U = Jumlah jawaban benar kel atas  
L = Jumlah jawaban benar kel bawah

TK → < 0,24 = Sukar  
0,25 - 0,75 = Sedang  
> 0,75 = Mudah  
DP → 0,40 - 1,00 = Baik (dapat digunakan)  
0,20 - 0,39 = Direvisi  
0,00 - 0,19 = Dibuang

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Banti

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahm  
N

F/751-P/WKS1/21

14/08/2015

AL  
WON



4)6466054

n

: 9

: Kamis, 17 September 2015

: 32

3wh (T) : 10

DP= (U-L)/0.5T	Keterangan	
	TK	DP
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.10	Mudah	Dibuang
0.10	Mudah	Dibuang
0.10	Sedang	Direvisi
0.00	Mudah	Dibuang
0.20	Sedang	Direvisi
0.40	Sedang	Baik

tul, 17 agustus 2015

Mahasiswa PPL

rad Harisatu Zakaria

IM. 12511241047



LEMBAR NILAI KEPERIBADIAN DAN AKHLAK MULIA

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 1/Jasa boga  
Semester : Gasal  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Kepribadian					Akhlak Mulia					
		Kedisiplinan	Kebersihan	Ketertiban	Tanggung jawab	Kerjasama	Ikhlas	Rendah hati	Toleransi	Adil	Cinta damai	Rata-rata
1	Alpindo Bahari Adhi Guna	2	3	2	3	3	2	3	3	3	3	2.7
2	Anita Ade Sylvia	3	3	3	3	2	2	3	2	3	3	2.7
3	Aprilia Eka Putri	3	3	3	3	2	3	3	2	3	3	2.8
4	Asy Syifa' Nurrohmah	2	3	3	3	3	2	3	2	3	3	2.7
5	Brigita Cindy Yolanda	3	3	2	3	3	2	3	3	3	3	2.8
6	Choirunissa Febi Mutiasari	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	2.9
7	Destiana Dwi Utari	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.9
8	Diah Tri Utami	3	3	3	3	3	2	3	2	3	3	2.8
9	Eka Putri Wulandari	3	2	3	3	3	3	2	3	3	3	2.8
10	Fera Tri Utami	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.9
11	Herawati	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2.9
12	Iin Arviany	3	3	2	3	3	2	3	2	3	3	2.7
13	Linda Septia Larasati	3	3	3	3	2	2	3	2	3	3	2.7
14	Mei Sri Fangati	2	3	2	3	3	3	2	2	3	3	2.6
15	Meilana Ambarwati	3	3	2	3	2	2	3	2	3	3	2.6
16	Meilani Ambarsari	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.9
17	Mufarrochatul 'Ainiyah	2	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.8
18	Muhammad Veldy Islamey	3	3	3	3	3	2	2	3	3	3	2.8
19	Nafila Afroo	3	3	2	3	3	2	3	2	3	3	2.7
20	Nia Wulansari	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2.9
21	Ninda Tiyas Noveriyanti	3	3	2	3	2	2	3	3	3	3	2.7
22	Novi Indriyani Sulistiana	3	3	2	3	3	3	3	2	3	3	2.8
23	Nur Safitri	2	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2.8
24	Rahma Nur Widya	3	3	3	3	3	2	3	2	3	3	2.8
25	Rini Purwanti	3	3	2	3	2	3	3	2	3	3	2.7
26	Rochma Widatun	2	3	2	3	3	3	2	3	3	3	2.7
27	Romadhoni	3	3	3	3	2	2	3	2	3	3	2.7
28	Romadona Desi K	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	2.9
29	Ryzky Ade Wijaya	2	3	3	3	3	2	3	2	3	3	2.7
30	Siska Dewi W	3	3	2	3	2	2	3	3	3	3	2.7
31	Teofanu Gardenia Karyani	2	3	2	3	3	3	3	2	3	3	2.7
32	Trio Widiyanto	3	3	2	3	2	2	3	2	3	3	2.6
33	Wahyu Wibowo	2	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2.8

Skor Penilaian

3 : baik 2 : Cukup 1 : Kurang



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



**LEMBAR NILAI KEPRIBADIAN DAN AKHLAK MULIA**

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 2/Jasa boga  
Semester : Gasal  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Kepribadian					Akhlak Mulia					Rata-rata
		Kedisiplinan	Kebersihan	Ketertiban	Tanggung jawab	Kerjasama	Ikhlas	Rendah hati	Toleransi	Adil	Cinta damai	
1	Aditya Laksana	2	3	2	3	3	3	3	3	3	3	2.8
2	Anggita Kurnia Pawestri	3	3	3	3	2	3	2	3	3	3	2.8
3	Anik Nopitasari	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	2.9
4	Azis Ghani Kusuma	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2.9
5	Azis Nur Hidayat	3	3	2	3	3	3	2	3	3	3	2.8
6	Chandra Mahardika	2	3	2	3	3	3	3	3	3	3	2.8
7	Desi Sinta Wulandari	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	2.9
8	Dina Nur Fitriyani	3	3	3	3	2	3	2	3	3	3	2.8
9	Ela Rosita	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2.9
10	Erma Fatmawati	3	3	2	3	3	2	3	3	3	3	2.8
11	Feri Yuniarti	3	3	3	3	2	3	3	2	3	3	2.8
12	Jumitri Anti	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2.9
13	Ken Shyta Eka Amelia	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
14	Krismiati	3	2	3	3	3	3	2	3	3	3	2.8
15	Kun Anisa Yuniarti	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
16	Linda Anisa Nur	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2.9
17	Meka Ningsih	3	3	2	3	3	3	2	3	3	3	2.8
18	Muhammad Noviyanti	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	2.9
19	Nara Triwindita	2	3	2	3	3	2	3	3	3	3	2.7
20	Nunung Purwanti	3	3	3	3	2	3	3	2	3	3	2.8
21	Nurul Fitasari	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2	2.8
22	Padang Arum Sari	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2.9
23	Putri Wulandari	3	3	2	3	3	3	2	3	3	3	2.8
24	Radwan Maharesitama	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	2.9
25	Revinda Adelia A.W	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2.9
26	Ridho Luqman Nur Hakim	2	3	2	3	3	3	3	3	3	3	2.8
27	Rizki Nur Latifah	3	3	3	3	2	3	2	3	3	3	2.8
28	Sauma Devy Ariska	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	2.9
29	Siti Aisyah	2	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2.8
30	Vena Zalfa Yudhanti	3	3	2	3	3	3	3	2	3	3	2.8
31	Vicky Remiyanti	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2	2.8
32	Yeni Widayastuti	2	3	2	3	3	3	2	3	3	3	2.7

Skor Penilaian

3 : baik 2 : Cukup 1 : Kurang



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



**LEMBAR NILAI KEPRIIBADIAN DAN AKHLAK MULIA**

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 2/Jasa boga  
Semester : Gasal  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Kepribadian					Akhlahk Mulia					Rata-rata
		Kedisiplinan	Kebersihan	Ketertiban	Tanggung jawab	Kerjasama	Ikhlas	Rendah hati	Toleransi	Adil	Cinta damai	
1	Aditya Laksana	3	3	2	3	3	2	3	3	3	3	2.8
2	Anggita Kurnia Pawestri	3	3	2	3	2	3	3	2	3	3	2.7
3	Anik Nopitasari	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	2.9
4	Azis Ghani Kusuma	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
5	Azis Nur Hidayat	3	3	2	3	3	2	3	3	3	3	2.8
6	Chandra Mahardika	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.9
7	Desi Sinta Wulandari	2	3	3	3	2	3	3	3	3	3	2.8
8	Dina Nur Fitriyani	3	3	2	3	2	3	2	3	3	3	2.7
9	Ela Rosita	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2.9
10	Erma Fatmawati	3	3	2	3	3	3	3	2	3	3	2.8
11	Feri Yuniarti	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	2.9
12	Jumitri Anti	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2.9
13	Ken Shyta Eka Amelia	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
14	Krismiati	3	2	3	3	3	2	3	3	3	3	2.8
15	Kun Anisa Yuniarti	2	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.8
16	Linda Anisa Nur	3	3	2	3	3	2	3	3	3	3	2.8
17	Meka Ningsih	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.9
18	Muhammad Noviyanti	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	2.9
19	Nara Triwindita	2	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2.8
20	Nunung Purwanti	3	3	2	3	2	2	3	3	3	3	2.7
21	Nurul Fitasari	3	3	3	3	2	3	3	2	3	2	2.7
22	Padang Arum Sari	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2.9
23	Putri Wulandari	2	3	3	3	3	3	2	3	3	3	2.8
24	Radwan Maharesitama	3	3	2	3	2	2	3	3	3	3	2.7
25	Revinda Adelia A.W	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.9
26	Ridho Luqman Nur Hakim	2	3	2	3	3	3	3	3	3	3	2.8
27	Rizki Nur Latifah	3	3	3	3	2	2	3	3	3	3	2.8
28	Sauma Devy Ariska	3	3	3	3	2	3	3	2	3	3	2.8
29	Siti Aisyah	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2.9
30	Vena Zalfa Yudhanti	2	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.8
31	Vicky Remiyanti	3	3	2	3	2	3	3	3	3	2	2.7
32	Yeni Widayastuti	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	2.9

Skor Penilaian

3 : baik    2 : Cukup    1 : Kurang



LEMBAR NILAI KEPRIBADIAN DAN AKHLAK MULIA

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 3/Jasa boga  
Semester : Gasal  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Kepribadian					Akhlak Mulia					Rata-rata
		Kedisiplinan	Kebersihan	Ketertiban	Tanggung jawab	Kerjasama	Ikhlas	Rendah hati	Toleransi	Adil	Cinta damai	
1	Aditya Setiawan	2	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2.8
2	Agtri Prihartanti	3	3	2	3	2	3	3	2	3	3	2.7
3	Angi Rahmawati	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2.9
4	Anis Rahmawati	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2.9
5	Ari Purnomo	2	3	3	3	3	3	3	2	3	2	2.7
6	Ari Suhendar	3	3	2	3	2	2	3	3	3	3	2.7
7	Atik Windriana	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.9
8	Dwi Ade Putra	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
9	Eka Pratiwi	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2.9
10	Fatirotun Nahdhiyah	3	3	2	3	2	3	3	2	3	3	2.7
11	Felintina Febriyani	2	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2.8
12	Firda Nur Anggraini	3	3	2	3	2	3	3	2	3	2	2.6
13	Ida Pujiastuti	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
14	Irvan Kurniawan	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2.9
15	Lucky Dewi Kurniawati	3	3	2	3	2	3	3	2	3	3	2.7
16	Mia Nur Azizah	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2.9
17	Miftah Annurrahmahwati	3	3	2	3	2	3	3	3	3	2	2.7
18	Muhammad Misbakhudiin	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.9
19	Nadela Festy Fauziah	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2.9
20	Nindi Sekar Widayanti	3	3	2	3	2	3	3	2	3	2	2.6
21	Nur Alia Yahya	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
22	Padma Purnawanti	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
23	Renisilpa	2	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2.8
24	Restu Dananti	3	3	2	3	2	3	3	2	3	2	2.6
25	Safina Fitri	2	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2.8
26	Sakti Wijaya Ningrum	3	3	2	3	2	3	3	2	3	2	2.6
27	Siti Salimah	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2.9
28	Siwi Etikawati	3	3	2	3	2	3	3	3	3	2	2.7
29	Sumaya Fatma	2	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2.8
30	Tri Agustina	3	3	2	3	2	3	3	2	3	3	2.7
31	Trimalita Sari	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
32	Ulfa Rilek Tusmiyasih	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

Skor Penilaian

3 : baik 2 : Cukup 1 : Kurang

**DAFTAR ISI**  
**PERANGKAT ADMINISTRASI GURU**  
**MAPEL : Pengolahan Makanan Indonesia**

NO	JENIS PERANGKAT	NO. IDENTIFIKASI	KETERANGAN
<b>A. PERENCANAAN PEMBELAJARAN</b>			
1	Silabus	F/751-NA/WKS1/1	
2	Kalender Pendidikan	F/751-NA/WKS1/2	(Kurikulum)
3	Program Tahunan	F/751-NA/WKS1/3	
4	Analisis Keterkaitan SKL, KI dan KD	F/751-NA/WKS1/4	
5	Analisis Minggu Efektif	F/751-NA/WKS1/5	
6	Program Semester	F/751-NA/WKS1/6	
7	RPP	F/751-NA/WKS1/7	
8	Rencana dan Pelaksanaan Harian	F/751-NA/WKS1/8	
9	Presensi Siswa	F/751-NA/WKS1/9	
10	Catatan Hambatan Belajar Siswa	F/751-NA/WKS1/10	
11	Catatan Kasus Siswa	F/751-NA/WKS1/11	
12	Daftar Buku Pegangan Guru dan Siswa	F/751-NA/WKS1/12	
13	Target Pencapaian Kurikulum	F/751-NA/WKS1/13	
<b>B. KEGIATAN PENILAIAN</b>			
14	Analisis KKM	F/751-NA/WKS1/14	
15	Kisi-kisi Soal	F/751-NA/WKS1/15	
16	Kumpulan Soal-soal Ulangan	F/751-NA/WKS1/16	(Guru ybs.)
17	Verifikasi UH, UTS, UAS	F/751-NA/WKS1/17	(Guru ybs.)
18	Rancangan Penilaian	F/751-NA/WKS1/18	
19	Daftar Nilai	F/751-NA/WKS1/19	
20	Analisis Ketuntasan Hasil Belajar	F/751-NA/WKS1/20	
21	Daftar Kelompok Atas dan Bawah	F/751-NA/WKS1/21	
22	Analisis Butir Soal	F/751-NA/WKS1/22	
23	Analisis Hasil Evaluasi Belajar	F/751-NA/WKS1/23	
24	Daya Serap	F/751-NA/WKS1/24	
25	Hasil Analisis Ulangan Harian	F/751-NA/WKS1/25	
26	Rencana Program Perbaikan	F/751-NA/WKS1/26	
27	Pelaksanaan Program Perbaikan	F/751-NA/WKS1/27	
28	Rencana Pogram Pengayaan	F/751-NA/WKS1/28	
29	Pelaksanaan Program Pengayaan	F/751-NA/WKS1/29	
30	Daftar Pengembalian Ulangan Harian	F/751-NA/WKS1/30	
<b>C. PERANGKAT PENILAIAN</b>			
31	- Rekaman Buku Ulangan Bergilir - Buku Ulangan Bergilir	F/751-NA/WKS1/31 ---	(Guru ybs.)
32	Laporan Penilaian Akhlak Mulia dan Kepribadian Siswa	F/751-NA/WKS1/32	
33	Tugas Terstruktur	F/751-NA/WKS1/33	
34	Kegiatan Mandiri Tidak Terstruktur	F/751-NA/WKS1/34	
<b>D. PERANGKAT TAMBAHAN</b>			
35	SK Pembagian Tugas	F/751-NA/WKS1/35	(Kurikulum)
36	Jadwal Mengajar	F/751-NA/WKS1/36	(Kurikulum)

**Keterangan Nomor Identifikasi:**

F/751-NA/WKS1/.... → Normatif Adaptif  
 F/751-P/WKS1/.... → Produktif

*Contoh nomor identifikasi di atas adalah untuk Administrasi Guru untuk mapel Normatif Adaptif, untuk mapel Produktif dimohon menyesuaikan dengan mengganti kode NA menjadi P*

# A. PERENCANAAN PEMBELAJARAN

Silabus
Kalender Pendidikan
Program Tahunan
Analisis Keterkaitan SKL, KI dan KD
Analisis Minggu Efektif
Program Semester
RPP
Rencana dan Pelaksanaan Harian
Presensi Siswa
Catatan Hambatan Belajar Siswa
Catatan Kasus Siswa
Daftar Buku Pegangan Guru dan Siswa
Target Pencapaian Kurikulum

# B. KEGIATAN PENILAIAN

Analisis KKM
Kisi-kisi Soal
Kumpulan Soal-soal Ulangan
Verifikasi UH, UTS, UAS
Rancangan Penilaian
Daftar Nilai
Analisis Ketuntasan Hasil Belajar
Daftar Kelompok Atas dan Bawah
Analisis Butir Soal
Analisis Hasil Evaluasi Belajar
Daya Serap
Hasil Analisis Ulangan Harian
Rencana Program Perbaikan
Pelaksanaan Program Perbaikan
Rencana Program Pengayaan
Pelaksanaan Program Pengayaan
Daftar Pengembalian Ulangan Harian

# C. PERANGKAT PENILAIAN

- Rekaman Buku Ulangan Bergilir - Buku Ulangan Bergilir
Laporan Penilaian Akhlak Mulia dan Kepribadian Siswa
Tugas Terstruktur
Kegiatan Mandiri Tidak Terstruktur

# D. PERANGKAT TAMBAHAN

SK Pembagian Tugas
Jadwal Mengajar

## SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK

Paket Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia

Kelas/ Semester : XI/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

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

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 berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salad Indonesia</li> <li>• Pembuatan salad Indonesia</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang macam – macam salad Indonesia</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian salad, jenis-jenis, saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan salad Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing saus dan salad Indonesia tersebut</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Melakukan praktik membuat salad Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang salad</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad Indonesia</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan salad Indonesia</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktik pembuatan salad Indonesia</li> </ul>	<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 selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat salad Indonesia</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/gambar</li> <li>• Bahan praktik</li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Buku referensi</li> </ul>

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 Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>					
3.1. Mendeskripsikan salad Indonesia					
4.1. Membuat Salad Indonesia					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sup Indonesia</li> <li>• Pembuatan Sup</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang sup Indonesia</li> </ul> <p>Menanya</p>	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/gambar</li> <li>• Bahan praktik</li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian sup, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan sup Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing sup Indonesia dan continental</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat sup Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat sup</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat sup Indonesia</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan sup Indonesia</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik pembuatan sup Indonesia</li> </ul>	<p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat sup Indonesia</p>		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.2. Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia					
4.2. Membuat sup Indonesia					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soto Indonesia</li> <li>Pembuatan soto Indonesia</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang Soto Indonesia</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian soto, jenis-jenis, bahan dan alat</li> </ul>	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dianutnya.		yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan soto Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing soto Indonesia dan sup continental	Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia		Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat soto Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul>	Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran		
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional		Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat soto</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat soto Indonesia</li> </ul>	Tes Kinerja membuat soto Indonesia		
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan soto Indonesia</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik pembuatan soto Indonesia</li> </ul>			
3.3. Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia					
4.3. Membuat soto Indonesia					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang	<ul style="list-style-type: none"> <li>hidangan dari nasi</li> <li>Pembuatan hidangan dari nasi</li> </ul>	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari nasi</li> </ul> Menanya <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , jenis-jenis, bahan dan alat yang</li> </ul>	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  Portofolio	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dianutnya.		<p>digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari nasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>serta apakah ada perbedaan hidangan nasi di berbagai wilayah Indonesia</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat hidangan dari nasi dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Kerja kelompok untuk membedakan hidangan dari nasi</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari nasi</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari nasi</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari nasi</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik membuat hidangan dari nasi</li> </ul>	<p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat hidangan dari nasi</p>		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.4. Membedakan hidangan dari nasi					
4.4. Membuat hidangan dari nasi					
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai	<ul style="list-style-type: none"> <li>hidangan dari mie</li> <li>Pembuatan hidangan dari</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari mie</li> </ul> <p>Menanya</p>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	mie	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari mie serta apakah ada perbedaan hidangan mie di berbagai wilayah Indonesia</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat hidangan dari mie i dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <p>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari mie</p> <p>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari mie</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari mie</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik membuat hidangan dari mie</li> </ul>	<p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat hidangan dari mie</p>		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.5. Mendeskripsikan hidangan dari mie					
4.5 Membuat hidangan mie					



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-NA/WKS1/4

01/07/2012



ANALISIS KETERKAITAN SKL, KI dan KD

Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI / Jasa Boga  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
1	Sikap	Memiliki perilaku yang mencerminkan sikap orang beriman, berahlak mulia, berilmu, percaya diri, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	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	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 1.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan	Salad Indonesia <ul style="list-style-type: none"><li>Pengertian salad Indonesia</li><li>Macam-macam jenis salad</li><li>Macam-macam saos untuk menghidangkan salad</li><li>Macam-macam bahan salad</li><li>Cara pembuatan salad</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Siswa dan guru berdoa sebelum mengawali dan mengakhiri kegiatan belajar</li><li>Dalam setiap kegiatan pembelajaran siswa mampu menhayati adanya campur tangan Tuhan dalam kehidupan manusia sehingga memiliki rasa toleransi yang tinggi terhadap</li></ul>	Observasi :  Pengamatan sikap selama observasi berlangsung  Portofolio :  Laporan tertulis kelompok  Tes :  Tes tertulis

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
			<p>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</p>	<p>menyajikan makanan indonesia</p> <p>1.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>1.4 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alat yang digunakan untuk pembuatan salad</li> <li>• Kreteria hasil salad yang baik</li> <li>• Tehnik penyimpanan sald</li> <li>• Perbedaan jenis salad dari beberapa daerah di Indonesia</li> <li>• Perbedaan jenis saos yang digunakan untuk mengidangkan salad</li> </ul>	<p>keberagaman</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dalam setiap kegiatan pembelajaran, siswa menunjukkan sikap tanggung jawab dan peduli pada hasil kebudayaan prakasara dan menjadikannya sebagai bagian dan proses peradapan manusia</li> </ul>	<p>Jurnal :</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes kinerja :</p> <p>Membuat salad Indonesia</p>

No .	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
2	Pengetahuan	Memiliki pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan meta kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, dan budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab serta dampak fenomena dan kejadian.	KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural 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	3.1 Mendeskripsikan Salad Indonesia		<p>Mengamati: Mengamati foto/ film / gambar atau membaca tentang macam – macam salad indonesia</p> <p>Menanya : Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian salad, jenis-jenis, saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan salad indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing-masing saus dan salad Indonesia tersebut</p> <p>Mengumpulkan data :  <ul style="list-style-type: none"> <li>• -Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• -Melakukan praktek membuat salad indonesia dan mencatat temuan</li> </ul> </p>	

No .	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
						<p>saat praktek dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktek tentang salad</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktek membuat salad indonesia</li> </ul> <p>Mengkomonikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktek pengolahan salad Indonesia</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktek pembuatan salad Indonesia</li> </ul>	
3	Keterampilan	Memiliki kemampuan pikir dan tindak yang	KI 4 : Mengolah,menyaji dan menalar	4.1 Membuat salad Indonesia		Mempraktek pembuatan salad Indonesia	

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
		efektif dan kreatif dalam ranah abstrak dan konkret sebagai pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri	dalam ranah konkrit dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung				
4	Sikap	Memiliki perilaku yang mencerminkan sikap orang beriman, berahlak mulia, berilmu, percaya diri, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri	KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 1.2 Memiliki motivasi internal dan	Sup Indonesia : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian sup</li> <li>• Macam-macam jenis sup</li> <li>• Bahan yang digunakan untuk membuat sup</li> <li>• Alat yang digunakan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa dan guru berdoa sebelum mengawali dan mengakhiri kegiatan belajar</li> <li>• Dalam setiap kegiatan pembelajaran siswa mampu menghayati adanya campur tangan Tuhan dalam</li> </ul>	<p>Observasi:</p> <p>Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portopolio :</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p>

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
		sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	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	menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan indonesia 1.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja	untuk pembuatan sup <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cara pembuatan sup</li> <li>• Kreteria hasil sup yang baik</li> <li>• Tehnik penyimpanan sup</li> <li>• Perbedaan antara sup indonesia dan kontinental</li> </ul>	kehidupan manusia sehingga memiliki rasa toleransi yang tinggi terhadap keberagaman <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dalam setiap kegiatan pembelajaran, siswa menunjukkan sikap tanggung jawab dan peduli pada hasil kebudayaan prakasara dan menjadikannya sebagai bagian dan proses peradapan manusia</li> </ul>	Tes : Tes tertulis  Jurnal :  Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes kinerja :  Membuat sup Indonesia
5	pengetahuan	Memiliki pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan meta kognitif dalam ilmu	KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual	3.2 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup indonesia		Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang sup Indonesia</li> </ul>	

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
		<p>pengetahuan, teknologi, seni, dan budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab serta dampak fenomena dan kejadian.</p>	<p>, 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</p>			<p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian sup, jenis-jenis sup, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan sup indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing-masing sup indonesia dan continental</li> </ul> <p>Mengumpulkan data :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan beberapa sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Melakukan praktek membuat sup Indonesia dan mencatat temuan sahat praktek dilakukan sebagai</li> </ul>	

No .	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
						<p>sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <p>Menasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisa data hasil diskusi dan praktek membuat sup</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi an praktek membuat sup Indonesia</li> </ul> <p>Mengkomonikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktek membuat sup</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktek sup Indonesia</li> </ul>	
6	Keterampilan	Memiliki kemampuan pikir dan tindak yang efektif dan kreatif dalam ranah abstrak dan konkret sebagai	KI 4 : Mengolah, menyaji dan menalar dalam ranah konkrit dan ranah abtrak terkait dengan	4.2 Membuat sup indonesia		Praktek pembuatan sup Indonesia	

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
		pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri	pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan				
7	Sikap	Memiliki perilaku yang mencerminkan sikap orang beriman, berahlak mulia, berilmu, percaya diri, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	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	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 1.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia	Soto Indonesia <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian soto Indonesia</li> <li>• Macam-macam jenis soto</li> <li>• Bahan yang digunakan untuk membuat soto</li> <li>• Alat yang digunakan untuk membuat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa dan guru berdoa sebelum mengawali dan mengakhiri kegiatan belajar</li> <li>• Dalam setiap kegiatan pembelajaran siswa mampu menghayati adanya campur tangan Tuhan dalam kehidupan manusia sehingga memiliki rasa toleransi yang tinggi terhadap keberagaman</li> </ul>	<p>Observasi:</p> <p>Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portopolio :</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes :</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal :</p>

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
			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	1.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja	soto <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cara pembuatan soto</li> <li>• Kreteria hasil soto yang baik</li> <li>• Tehnik penyimpanan soto</li> <li>• Perbedaan soto indonesia dan sup kontinental</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dalam setiap kegiatan pembelajaran, siswa menunjukkan sikap tanggung jawab dan peduli pada hasil kebudayaan prakasara dan menjadikannya sebagai bagian dan proses peradapan manusia</li> </ul>	<p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes kinerja :</p> <p>Membuat soto Indonesia</p>
8	Pengetahuan	Memiliki pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan	KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis	3.3 Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia		<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca</li> </ul>	

No .	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
		meta kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, dan budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab serta dampak fenomena dan kejadian.	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			<p>tentang soto Indonesia</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian soto, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan soto Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing-masing soto Indonesia dan soto continental</li> </ul> <p>Mengumpulkan data ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Melakukan praktik pembuatan soto Indonesia dan mencatat temuan</li> </ul>	

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
						<p>saat praktek dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktek membuat soto</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktek membuat soto Indonesia</li> </ul> <p>Mengkomonikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktek pengolahan soto Indonesia</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktek pembuatan soto Indonesia</li> </ul>	
9	Keterampilan	Memiliki kemampuan pikir dan tindak yang efektif dan kreatif	KI 4 : Mengolah, menyaji dan menalar dalam ranah	4.3 Pembuatan soto Indonesia		Praktek membuat soto Indonesia	

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
		dalam ranah abstrak dan konkret sebagai pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri	konkrit dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan				
10	Sikap	Memiliki perilaku yang mencerminkan sikap orang beriman, berahlak mulia, berilmu, percaya diri, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	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	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 1.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran	Hidangan dari nasi <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian nasi</li> <li>• Macam macam jenis hidangan nasi</li> <li>• Bahan dan bumbu yang digunakan untuk membuat nasi</li> <li>• Alat yang digunakan untuk pengolahan nasi</li> <li>• Kriteria hasil</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa dan guru berdoa sebelum mengawali dan mengakhiri kegiatan belajar</li> <li>• Dalam setiap kegiatan pembelajaran siswa mampu menghayati adanya campur tangan Tuhan dalam kehidupan manusia sehingga memiliki</li> </ul>	<p>Observasi:</p> <p>Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portopolio :</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes :</p>

No .	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
			<p>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</p>	<p>mengolah dan menyajikan makanan indonesia</p> <p>1.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<p>nasi yang baik</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penyajian hidangan dari nasi</li> </ul>	<p>rasa toleransi yang tinggi terhadap keberagaman</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dalam setiap kegiatan pembelajaran, siswa menunjukkan sikap tanggung jawab dan peduli pada hasil kebudayaan prakasara dan menjadikannya sebagai bagian dan proses peradapan manusia</li> </ul>	<p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal :</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes kinerja :</p> <p>Membuat hidangan dari nasi</p>

No .	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
11	Pengetahuan	Memiliki pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan meta kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, dan budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab serta dampak fenomena dan kejadian.	KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural 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	3.4 hidangan dari nasi		<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang soto Indonesia</li> </ul> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari nasi serta apakah ada perbedaan hidangan nasi di berbagai wilayah di Indonesia</li> </ul> <p>Mengumpulkan data ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang</li> </ul>	

No .	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
						<p>diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan praktek pembuatan hidangan dari nasi dan mencatat temuan saatpraktek dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Kerja kelompok untuk membedakan hidangan dari nasi</li> </ul> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktek membuat hidangan dari nasi</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktek membuat hidangan dari nasi</li> </ul> <p>Mengkomonikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktek membuat hidangan dari nasi</li> </ul>	

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
						<ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan hasil praktek membuat hidangan dari nasi</li> </ul>	
12	Keterampilan	Memiliki kemampuan pikir dan tindak yang efektif dan kreatif dalam ranah abstrak dan konkret sebagai pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri	KI 4 : Mengolah,menyaji dan menalar dalam ranah konkrit dan ranah abtrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri,bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan	4.4 Membuat hidangan dari nasi		Praktek pembuatan hidangan nasi	
13	Sikap	Memiliki perilaku yang mencerminkan sikap orang beriman, berahlak mulia, berilmu, percaya diri, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi	KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai	Hidangan dari mie <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian mie</li> <li>Macam-macam jenis mie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siswa dan guru berdoa sebelum mengawali dan mengakhiri kegiatan belajar</li> <li>Dalam setiap</li> </ul>	Observasi:  Pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
		secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	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	<p>tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya</p> <p>1.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>1.3 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan yang digunakan untuk membuat mie</li> <li>Alat yang digunakan untuk membuat mie</li> <li>Cara pembuatan mie</li> <li>Kriteria hasil mie yang baik</li> <li>Teknik penyimpanan mie</li> <li>Perbedaan hidangan mie di berbagai wilayah di</li> </ul>	<p>kegiatan pembelajaran siswa mampu menghayati adanya campur tangan Tuhan dalam kehidupan manusia sehingga memiliki rasa toleransi yang tinggi terhadap keberagaman</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dalam setiap kegiatan pembelajaran, siswa menunjukkan sikap tanggung jawab dan peduli pada hasil kebudayaan prakasara dan menjadikannya sebagai bagian dan proses peradapan manusia</li> </ul>	<p>Portopolio :</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes :</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal :</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes kinerja :</p> <p>Membuat hidangan dari mie</p>

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
					Indonesia		
14	Pengetahuan	Memiliki pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan meta kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, dan budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab serta dampak fenomena dan kejadian.	KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural 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	3.5 Mendeskripsikan hidangan dari mie		<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang soto Indonesia</li> </ul> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari mie serta apakah ada perbedaan hidangan mie di berbagai wilayah di Indonesia</li> </ul> <p>Mengumpulkan data ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktek</li> </ul>	

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
						<p>pembuatan hidangan dari mie dan mencatat temuan saatpraktek dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kerja kelompok untuk membedakan hidangan dari mie</li> </ul> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktek membuat hidangan dari mie</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktek membuat hidangan dari mie</li> </ul> <p>Mengkomonikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktek membuat hidangan dari mie</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktek membuat hidangan</li> </ul>	

No	Domain (Ranah)	SKL	KI	KD	Lingkup Materi	Aktivitas/Kegiatan Belajar Siswa untuk Mencapai Kompetensi	Teknik dan Bentuk Instrumen Penilaian
						dari mie	
15	Keterampilan	Memiliki kemampuan pikir dan tindak yang efektif dan kreatif dalam ranah abstrak dan konkret sebagai pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri	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 dibawah pengawasan	4.5 Membuat hidangan mie		Praktek pembuatan hidangan dari mie	

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Bantul, 14 Agustus 2015  
Mahasiswa PPL

Subiarsih  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 12511241047



## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Sewon  
 Program Studi Keahlian : Tata Boga  
 Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
 Kelas/Semester : XI/1  
 Materi Pokok : Hidangan dari mie  
 Pertemuan : Ketujuh  
 Alokasi Waktu : 8 jam

### A. Kompetensi Inti

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

### B. Kompetensi Dasar dan Indikator

No.	Kompetensi Dasar	Indikator
1.1	Mensyukuri karunian Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	1.1.1 <b>Bersyukur</b> kepada Tuhan atas bahan makanan yang telah diberikan kepada umat-Nya
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.	2.1.1 <b>Antusias</b> dalam mencari informasi tentang makanan Indonesia
2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,	2.2.1 Menyampaikan pendapat yang <b>santun</b> dalam berdiskusi

	disiplin, tanggung jawab, peduli, sopan, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.	2.2.2 bertindak secara <b>mandiri dan bertanggung jawab</b> dalam melakukan kegiatan
		2.2.3 Mampu <b>bekerja sama</b> dengan orang lain
		2.2.4 <b>Kreatif dan inovatif</b> dalam menyelesaikan masalah
2.3	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.	2.3.1 Menunjukkan sikap <b>toleransi</b> terhadap perbedaan pendapat dalam berdiskusi
3.3	Hidangan dari mie	3.3.1 Dapat menjelaskan pengertian hidangan mie dengan <b>benar</b>
		3.3.2 Dapat menjelaskan macam macam jenis hidangan mie dengan <b>benar</b>
		3.3.3 Dapat menyebutkan bahan dan bumbu yang digunakan untuk membuat mie dengan <b>benar</b>
		3.3.4 Dapat menyebutkan alat yang digunakan untuk pengolahan mie dengan <b>benar</b>
		3.3.5 Dapat menjelaskan teknik memasak mie dengan <b>benar</b>
		3.3.6 Dapat menjelaskan kriteria hasil mie yang baik dengan <b>benar</b>
		3.3.7 Dapat menjelaskan penyajian hidangan dari mie dengan <b>benar</b>
.3	Pembuatan hidangan dari mie	4.3.1 Dapat membuat hidangan mie dengan <b>benar</b> , yg diaplikasikan dalam pengolahan : a) Mie goreng jawa b) Mie godog
		4.3.2 Dapat mengaplikasikan cara penyajian mie dengan <b>benar</b> dalam menu : a) Mie goreng jawa b) Mie godog

### C. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa mampu menjelaskan pengertian hidangan mie dengan **benar**
2. Siswa mampu menjelaskan macam macam jenis hidangan mie dengan **benar**
3. Siswa mampu menyebutkan bahan dan bumbu yang digunakan untuk membuat mie dengan **benar**
4. Siswa mampu menyebutkan alat yang digunakan untuk pengolahan mie dengan **benar**
5. Siswa mampu menjelaskan teknik memasak mie dengan **benar**
6. Siswa mampu menjelaskan kriteria hasil mie yang baik dengan **benar**
7. Siswa mampu menjelaskan penyajian hidangan dari mie dengan **benar**

8. Siswa mampu membuat hidangan mie dengan **benar**, yg diaplikasikan dalam pengolahan :
  - a) Mie goreng jawa
  - b) Mie godog
9. Siswa mampu mengaplikasikan cara penyajian mie dengan **benar** dalam menu :
  - a) Mie goreng jawa
  - b) Mie godog

#### D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian hidangan mie
2. Macam macam jenis hidangan mie
3. Bahan dan bumbu yang digunakan untuk membuat mie
4. Alat yang digunakan untuk pengolahan mie
5. Teknik memasak mie
6. Kriteria hasil mie yang baik
7. Penyajian hidangan dari mie
8. Dapat membuat hidangan mie dengan **benar**, yg diaplikasikan dalam pengolahan :
  - a) Mie goreng jawa
  - b) Mie godog
9. Dapat mengaplikasikan cara penyajian mie dengan **benar** dalam menu :
  - a) Mie goreng jawa
  - b) Mie godog

#### E. Metode Pembelajaran

1. Model pembelajaran : Pendekatan pembelajaran (Saintifik)
2. Metode : Ceramah, demonstrasi, tanya jawab, penugasan

#### F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media :
  - a) Gambar gambar
  - b) Video
  - c) Power point slide
  - d) Hand out
  - e) Job sheet
2. Alat :
  - a) LCD
  - b) Laptop
  - c) Papan tulis
  - d) Alat dan bahan praktik sebenarnya
3. Sumber pembelajaran :
  - a) Titin H, dkk. 2011. *Pengolahan Makanan Indonesia*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
  - b) Prihastuti E, dkk. 2008. *Restaurant*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
  - c) Tim boga UNY, dkk. 2012. *Resep Pengolahan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
  - d) Resep bango, <http://www.bango.co.id/>. Diakses pada tanggal 4 september 2015
  - e) Dinas Pariwisata Indonesia. <http://www.indonesia.travel/en/material/detail/101/30-indonesian-traditional-culinary-icons>. Diakses pada tanggal 4 September 2015
  - f) <http://www.g-excess.com/pengertian-dan-diskripsi-mie.html>
  - g) [http://www.superindo.co.id/hidup\\_sehat/info\\_sehat/jenis-jenis\\_mie](http://www.superindo.co.id/hidup_sehat/info_sehat/jenis-jenis_mie)

## G. Langkah-Langkah Pembelajaran

PERTEMUAN PERTAMA			
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan		Alokasi Waktu
	Kegiatan Guru	Kegiatan peserta didik	
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guru memeriksa kesiapan siswa, tempat pembelajaran dan keadaan kelas (<b>kerapian individu, kebersihan dan kenyamanan</b>)</li> <li>Guru memberikan <b>salam pembuka</b></li> <li>Guru menunjuk siswa untuk memimpin doa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah ibadah serta menciptakan suasana <b>religius</b>.</li> <li>Guru menunjuk siswa untuk memimpin menyanyikan lagu Indonesia raya dengan tujuan penanaman <b>jiwa cinta tanah air Indonesia</b> pada diri siswa untuk menciptakan suasana <b>nasionalis</b>.</li> <li>Guru mengadakan <b>presensi</b> kehadiran siswa secara menyeluruh.</li> <li>Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari. Strategi pembelajaran, tugas tugas praktek, macam-macam buku materi/modul yang akan digunakan dan cara penilaian yang akan dilakukan.</li> <li>Guru dengan santun melakukan <b>appersepsi</b> dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan tentang materi yang sudah dipelajari dan terkait dengan materi yang akan dipelajari hari ini. Guru menanyakan kepada siswa apakah pernah mengonsumsi hidangan dari mie atau belum?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Merapikan meja dan kursi.</li> <li>Menjawab salam</li> <li>Salah satu siswa memimpin doa</li> <li>Berdoa bersama sama dengan khidmat</li> <li>Salah satu siswa menjadi pemimpin dirigen</li> <li>Menyanyikan lagu Indonesia raya bersama sama dengan khidmat</li> <li>Siswa mencoba menjelaskan apa yang diketahui.</li> </ul>	5'
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati media handout/gambar/power point yang ada secara responsive, supaya pembelajaran yang dilakukan berjalan dengan efektif.</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian hidangan dari mie, jenis-jenis hidangan dari mie, bahan dan alat yang digunakan, kriteria hasil hidangan dari mie secara aktif,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati handout/gambar/power point</li> <li>Peserta didik menjawab yg diajukan</li> </ul>	75'

	<p>agar tugas yang diberikan oleh guru dapat diterima dengan jelas.</p> <p><b>Mengumpulkan informasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan dengan rasa kerja sama didalam mencari sumber informasi dengan kelompok.</li> </ul> <p><b>Menalar / mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi secara jujur.</li> </ul> <p><b>Membentuk jejaring / mengkomunikasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan hasil diskusi macam hidangan dari mie dan proses pembuatan hidangan dari mie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peserta didik berdiskusi sesuai dengan kelompok</li> <li>Membuat kesimpulan</li> <li>Mendengarkan dan mencermati</li> </ul>	
Kegiatan Penutup	<p><b>Penutup</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Guru Mengulang secara singkat hasil diskusi kelompok</li> <li>Guru menumbuhkan rasa ingin tahu siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya dan memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya.</li> <li>Mengucapkan salam penutup.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mendengarkan</li> <li>Menjawab salam</li> </ul>	10'
			90 menit

PERTEMUAN KEDUA			
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan		Alokasi Waktu
	Kegiatan Guru	Kegiatan peserta didik	
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guru memeriksa kesiapan siswa, tempat pembelajaran dan keadaan kelas (<b>kerapian individu, kebersihan dan kenyamanan</b>)</li> <li>Guru memberikan <b>salam pembuka</b></li> <li>Guru menunjuk siswa untuk memimpin doa dengan tujuan penanaman pembiasaan pada diri siswa bahwa mencari ilmu adalah ibadah serta menciptakan suasana <b>religius</b>.</li> <li>Guru menunjuk siswa untuk memimpin menyanyikan lagu Indonesia raya dengan tujuan penanaman <b>jiwa cinta tanah air Indonesia</b> pada diri siswa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengenakan perlengkapan kerja</li> <li>Merapikan meja, kursi dan area kerja.</li> <li>Menjawab salam</li> <li>Salah satu siswa memimpin doa</li> <li>Berdoa bersama sama dengan khidmat</li> <li>Salah satu siswa menjadi pemimpin dirigen</li> <li>Menyanyikan lagu Indonesia raya bersama sama dengan</li> </ul>	15'

	<p>untuk menciptakan suasana <b>nasionalis</b>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru mengadakan <b>presensi</b> kehadiran siswa secara menyeluruh.</li> <li>• Guru menjelaskan tujuan dan manfaat pembelajaran yang akan dipelajari. Strategi pembelajaran, tugas tugas praktek, macam-macam buku materi/modul yang akan digunakan dan cara penilaian yang akan dilakukan.</li> <li>• Guru dengan santun melakukan <b>appersepsi</b> dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan tentang materi yang sudah dipelajari dan terkait dengan materi yang akan dipelajari hari ini. Guru menanyakan kepada siswa apakah sudah siap untuk praktik pengolahan mie goreng jawa dan mie godog hari ini ?</li> </ul>	<p>khidmat</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa menjawab dengan antusias</li> </ul>	
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menjelaskan tentang materi mie goreng jawa dan mie godog yang ada secara responsive, supaya pembelajaran yang dilakukan berjalan dengan efektif.</li> <li>• Guru mendemonstrasikan pembuatan mie goreng jawa dan mie godog</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan resep mie goreng jawa dan mie godog, bahan dan alat yang digunakan, kriteria hasil mie goreng jawa dan mie godog, agar tugas yang diberikan oleh guru dapat diterima dengan jelas.</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan informasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru meminta siswa untuk mempraktekkan pengolahan mie goreng jawa dan mie godog.</li> <li>• Guru meminta siswa untuk diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan dengan rasa kerja sama didalam mencari sumber informasi dengan kelompok.</li> </ul> <p><b>Menalar / mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menganalisis data hasil praktik secara jujur</li> <li>• Menyimpulkan data hasil praktik secara jujur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa membaca, mencermati, dan memahami resep</li> <li>• Siswa mencermati</li> <li>• Siswa menjawab</li> <li>• Siswa melakukan kegiatan praktik.</li> <li>• Siswa mencermati</li> </ul>	240'

	<p><b>Membentuk jejaring / mengkomunikasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan hasil praktik pengolahan mie goreng jawa dan mie godog</li> <li>• Mengevaluasi hasil praktik pengolahan mie goreng jawa dan mie godog siswa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa mendengarkan</li> </ul>	
Kegiatan Penutup	<p><b>Penutup</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru mengulang secara singkat hasil diskusi kelompok.</li> <li>• Guru memberikan penilaian akhir terhadap materi yang telah diberikan secara tanggung jawab.</li> <li>• Guru menumbuhkan rasa ingin tahu siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya dan memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya.</li> <li>• Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa</li> <li>• Guru menunjuk siswa untuk memimpin menyanyikan lagu daerah dengan tujuan penanaman <b>jiwa cinta tanah air Indonesia</b> pada diri siswa untuk menciptakan suasana <b>mieonalis</b>.</li> <li>• Mengucapkan salam penutup.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendengarkan dan menanyakan yang belum jelas.</li> <li>• Salah satu siswa memimpin untuk berdoa bersama sama</li> <li>• Salah satu siswa menjadi pemimpin dirigen</li> <li>• Menyanyikan lagu daerah bersama sama dengan khidmat</li> <li>• Menjawab salam</li> </ul>	15'
			270'

#### H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis/teknik penilaian : Pengamatan, hasil praktik dan tes tulis
2. Bentuk instrumen

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Bentuk instrument
1	<p>Sikap</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori dan praktik mie indonesia.</li> <li>b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok.</li> <li>c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.</li> </ol>	Pengamatan	Lembar observasi
2	<p>Pengetahuan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Pemahaman materi dan menjawab pertanyaan</li> <li>b. menjawab pertanyaan post test secara tepat dan benar</li> </ol>	Tes tertulis	Lembar soal post test dan lembar penilaian
3	<p>Ketrampilan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Terampil dalam praktek pembuatan mie goreng jawa dan mie godog</li> <li>b. Kreatif dalam mengatasi masalah yang muncul saat praktik mie goreng jawa dan mie godog</li> </ol>	Pengamatan dan Penilaian hasil praktik	Lembar penilaian praktik

### 3. Pedoman penskoran

#### Rubrik Penilaian Sikap

No	Jenis / aspek sikap	Skor
1	<b>Kepribadian</b>	
	Kedisiplinan	1 = jika siswa kurang disiplin 2 = jika siswa cukup disiplin 3 = jika siswa sangat disiplin
	Kebersihan	1 = jika siswa kurang menjaga kebersihan 2 = jika siswa cukup menjaga kebersihan 3 = jika siswa sangat menjaga kebersihan
	Ketertiban	1 = jika siswa kurang tertib 2 = jika siswa cukup tertib 3 = jika siswa sangat tertib
	Tanggung jawab	1 = jika siswa kurang bertanggung jawab 2 = jika siswa cukup bertanggung jawab 3 = jika siswa sangat bertanggung jawab
	Kerjasama	1 = jika siswa kurang bekerjasama 2 = jika siswa cukup bekerjasama 3 = jika siswa sangat bekerjasama
2	<b>Akhlak Mulia</b>	
	Ikhlas	1 = jika siswa kurang ikhlas 2 = jika siswa cukup ikhlas 3 = jika siswa sangat ikhlas
	Rendah hati	1 = jika siswa kurang rendah hati 2 = jika siswa cukup rendah hati 3 = jika siswa sangat rendah hati
	Toleransi	1 = jika siswa kurang bertoleransi 2 = jika siswa cukup bertoleransi 3 = jika siswa sangat bertoleransi
	Adil	1 = jika siswa kurang adil 2 = jika siswa cukup adil 3 = jika siswa sangat adil
	Cinta damai	1 = jika siswa kurang mencintai perdamaian 2 = jika siswa cukup mencintai perdamaian 3 = jika siswa sangat mencintai perdamaian

#### Rubrik Penilaian Post Test

Soal Pilihan Ganda		
Nomor	Bobot Penilaian	Angka
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 jika pilihan benar</li> <li>• 0 jika pilihan salah</li> </ul>	10
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 jika pilihan benar</li> <li>• 0 jika pilihan salah</li> </ul>	10
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 jika pilihan benar</li> <li>• 0 jika pilihan salah</li> </ul>	10
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 jika pilihan benar</li> <li>• 0 jika pilihan salah</li> </ul>	10
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 jika pilihan benar</li> <li>• 0 jika pilihan salah</li> </ul>	10
Total		50

<b>Soal Essay</b>		
Nomor	Bobot Penilaian	Angka
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 jika jawaban benar dan lengkap</li> <li>• 8 jika jawaban benar tetapi tidak lengkap</li> <li>• 5 jika jawaban mendekati benar dan tidak lengkap</li> <li>• 3 jika jawaban salah</li> </ul>	10
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 jika jawaban benar dan lengkap</li> <li>• 8 jika jawaban benar tetapi tidak lengkap</li> <li>• 5 jika jawaban mendekati benar dan tidak lengkap</li> <li>• 3 jika jawaban salah</li> </ul>	10
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 jika jawaban benar dan lengkap</li> <li>• 8 jika jawaban benar tetapi tidak lengkap</li> <li>• 5 jika jawaban mendekati benar dan tidak lengkap</li> <li>• 3 jika jawaban salah</li> </ul>	10
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 20 jika jawaban benar dan lengkap</li> <li>• 15 jika jawaban benar tetapi tidak lengkap</li> <li>• 10 jika jawaban mendekati benar dan tidak lengkap</li> <li>• 5 jika jawaban salah</li> </ul>	20
Total		50

### Rubrik Penilaian Praktik

Kegiatan	Kriteria	Skor
<b>Persiapan</b>		5 = jika kelengkapan bahan, alat dan diri tidak lengkap
		10 = jika kelengkapan bahan, alat dan diri kurang lengkap
		15 = jika kelengkapan bahan, alat dan diri lengkap
<b>Proses</b>		5 = jika siswa tidak mampu meminej waktu dan bahan
		10 = jika siswa cukup mampu meminej waktu dan bahan
		15 = jika siswa mampu meminej waktu dan bahan yang ada dengan baik
<b>Hasil</b>	<b>Rasa</b>	5 = jika rasa nasi tidak sesuai dengan kriteria
		10 = jika rasa nasi kurang sesuai dengan kriteria
		15 = jika rasa nasi sesuai dengan kriteria
	<b>Tampilan</b>	5 = jika tampilan nasi tidak sesuai dengan kriteria
		10 = jika tampilan nasi kurang sesuai dengan kriteria
		15 = jika tampilan nasi sesuai dengan kriteria
	<b>Tekstur</b>	5 = jika tekstur nasi tidak sesuai dengan kriteria
		10 = jika tekstur nasi kurang sesuai dengan kriteria
		15 = jika tekstur nasi sesuai dengan kriteria
	<b>Penyajian</b>	5 = jika penyajian tidak sesuai dengan kriteria
		10 = jika penyajian nasi kurang sesuai dengan kriteria
		15 = jika penyajian nasi sesuai dengan kriteria

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Bantul, 14 Agustus 2015  
Mahasiswa PPL

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 12511241047



JOBSHEET

Jobsheet No 1

Membuat hidangan dari mie

Waktu: 225 menit

**A. Mata Pelajaran**

Pengolahan Makanan Indonesia

**B. Kompetensi Dasar**

Membuat hidangan dari mie

**C. Tujuan Pembelajaran**

Diharapkan setelah pembelajaran ini, siswa dapat:

- Siswa mampu menyiapkan bahan hidangan dari mie yaitu
  - a) Mie godog
  - b) Mie goreng jawa
- Siswa mampu mengolah bahan hidangan dari mie yaitu
  - a) Mie godog
  - b) Mie goreng jawa
- Siswa mampu menyajikan hidangan dari mie yaitu
  - a) Mie godog
  - b) Mie goreng jawa

**D. Prosedur Operasional.**

**a) Mie godog ( 5 porsi )**



Bahan	Jumlah	Keterangan
Mie telur kering	2	rebus hingga matang lalu tiriskan dan tambahkan 1 sendok makan minyak goreng, aduk rata
Ayam	100	Untuk kaldu dan ayam suwir
Lada	$\frac{1}{4}$	
Garam	$\frac{1}{4}$	
Gula pasir	1	
Bakso sapi	5	Slice bundar
Wortel	1	
Kol	200	
Sawi	200	
Daun bawang	2	Chop kasar
Tomat	1	Slice wedges

Telur ayam	2	
Kaldu ayam	2.5	
Minyak	5	
<b>Bumbu halus</b>		
Kemiri	2	Sangrai kemudian haluskan
Bawang putih	4	Haluskan dengan kemiri
Bawang merah	5	Haluskan
<b>Cara membuat :</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Panaskan minyak, goreng telur orak arik hingga matang</li> <li>2. Tumis bumbu halus hingga harum dan matang betul</li> <li>3. Kemudian masukkan bakso, udang, tumis hingga berubah warna</li> <li>4. Lalu masukkan sayuran, tambahkan air kaldu setengah gelas, tunggu hingga air meresap ke bahan.</li> <li>5. Tambahkan mie dan kecap. Tuang sisa kuah, perbaiki rasa dengan garam, lada dan gula. aduk hingga bumbu merata dengan mie.</li> <li>6. Sajikan</li> </ol>		

**a) Mie goreng jawa ( 5 porsi )**



<b>Bahan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Keterangan</b>
Mie telur kering	2	rebus hingga matang lalu tiriskan dan tambahkan 1 sendok makan minyak goreng, aduk rata
Ayam	100	Untuk kaldu dan ayam suwir
Kecap manis	2	
Lada	¼	
Garam	¼	
Gula pasir	1	
Kol	200	potong julienne
Sawi	200	potong 3 cm
Daun bawang	2	Chop kasar
Daun seldry	1	Chop kasar, untuk taburan
Telur ayam	2	
Minyak	5	untuk menumis
<b>Bumbu Halus</b>		

Kemiri	2	Sangria kemudian haluskan
Bawang putih	4	Haluskan
Bawang merah	5	Haluskan
<b>Cara membuat :</b>		
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Panaskan minyak, goreng telur orak arik hingga matang</li><li>2. Tumis bumbu halus hingga harum dan matang betul</li><li>3. Kemudian masukkan ayam suwir tumis hingga berubah warna</li><li>4. Masukkan sayuran, mie dan kecap. perbaiki rasa dengan garam, lada dan gula. aduk hingga bumbu merata dengan mie.</li><li>5. Sajikan dengan taburan seledry</li></ol>		

## PENGOLAHAN MIE

### 1. Pengertian Mie

- Mie adalah makanan yang berasal dari cina yang terbuat dari tepung dan telur, berbentuk pipih memanjang.
- Mie merupakan makanan yang terbuat dari berbagai macam jenis tepung, seperti tepung terigu, tepung beras, tepung kanji, tepung kacang hijau dll. Dari beberapa tepung yang digunakan dalam pembuatan mie diatas tepung yang paling dominan digunakan adalah tepung terigu.
- Dihadangkan bersama lauk sebagai pelengkap rasa dan juga melengkapi kebutuhan gizi seseorang.
- Nasi dapat diolah lagi bersama bahan makanan lain menjadi masakan baru, seperti pada mie goreng, mi godog, dll.
- Sebagai makanan sumber karbohidrat setelah nasi

### 2. Jenis jenis mie

#### a) Mie mentah/mie segar

Mie mentah atau mie segar adalah mie yang tidak mengalami proses tambahan setelah pemotongan dengan kadar air 35%. Mie segar umumnya dibuat dari tepung terigu jenis keras untuk memudahkan penanganannya. Mie jenis ini biasanya digunakan untuk bahan baku dalam pembuatan mie ayam (Astawan, 2003)

#### b) Mie Basah

Mie basah adalah mie yang mengalami proses perebusan air mendidih setelah tahap pemotongan dan sebelum dipasarkan. Kadar airnya dapat mencapai 52% sehingga daya simpannya relatif singkat (40 jam pada suhu kamar). Di Indonesia, mie basah lebih dikenal dengan istilah mie kuning atau mie bakso.

#### c) Mie kering

Mie kering adalah mie mentah yang dikeringkan dengan kadar air antara 8-10%. Pengeringan umumnya dilakukan dengan penjemuran di bawah sinar matahari atau dengan menggunakan oven. Karena sifat kering inilah maka mie mempunyai daya simpan yang relatif panjang dan dalam penanganannya cukup mudah. Mie kering juga ditambahkan dengan telur segar atau tepung telur, sehingga dipasaran mie ini juga dikenal dengan istilah mie telur (Astawan,2003)

#### d) Mie Instan

Mie Instan adalah mie yang telah mengalami proses gelatinisasi, sehingga untuk menghidangkannya cukup dengan di rebus dengan air mendidih, Mie instan biasanya mengacu pada produk-produk yang dikukus dan digoreng dalam minyak (stemed & deep fried) (Kim,1996). Mie ini dibuat dengan penambahan beberapa proses setelah menjadi mie segar. Tahap-tahap tersebut yaitu pengukusan, pembentukan dan pengeringan. Kadar air mie instan umumnya mencapai 5-8% sehingga memiliki daya simpan yang relatif lama (Astawan,2003).

### 3. Macam macam mie

Mie yang sering digunakan untuk pengolahan makanan Indonesia yaitu :

#### a) Mie Telur



Dibuat dari tepung terigu jenis hard wheat dan diperkaya dengan telur. Biasanya dijual dalam keadaan kering dengan bentuk bulat maupun pipih.

#### b) Bihun / Rice Vermicelli.



Bihun terbuat dari tepung beras, warnanya putih bersih dan teksturnya sangat lembut. Mie ini sangat mudah matang jadi tidak perlu di rebus, direndam air panas sudah cukup. Biasanya dijual dalam bentuk kering dalam kemasan plastik. Cocok untuk isi soup dan bihun goreng.

#### c) Mie Suun / Cellophane noodles.



Dibuat dari campuran tepung kentang dan tepung kacang hijau. Teksturnya sangat lunak, cocok untuk bahan olahan sop, suun goreng atau untuk isi pastel. Suun biasanya di jual dalam bentuk kering, rendam di dalam air panas sampai lembut baru kemudian siap diolah menjadi berbagai macam masakan.

#### d) Kwetiau / Rice stick noodles.



Dibuat dari tepung beras dan air. Di pasaran dapat kita jumpai dalam bentuk kering dan basah. Kwetiau sangat cocok untuk dibuat kwetiau goreng maupun kuah.

#### e) Mie Lethek



Nama lethek berasal dari kenampakan mienya yang kotor, warnanya kusam. Namun pada proses pembuatannya mie ini sangatlah bersih, dengan cara yang unik dan tradisional dan rasanya sangat khas jika mienya sudah matang dimasak. Mie "Lethek" ini menjadi salah satu kuliner khas bantul yang wajib dicicipi ketika anda berada di kawasan Jogja, khususnya daerah Bantul. Salah satu keunggulan mie berbahan dasar tepung singkong dan gapek tersebut.

#### f) Mie Ramen.



Dijual dalam kondisi kering dalam kemasan mie instan. Sangat cocok diolah sebagai mie goreng atau mie kuah.

g) Mie Hong Kong / Hokkien Noodles.



Bentuknya menyerupai mie telur bulat dan halus. Biasanya dijual dalam kondisi basah dalam kemasan kedap udara. Mie ini biasanya cocok untuk dibuat mie goreng atau mie rebus.

**3. Peralatan yang digunakan**

- **Peralatan yang sering digunakan adalah**

**a) Panci**

Alat ini adalah alat yang sangat sering digunakan untuk mengolah mie yang berkuah.



**a) Alat penggiling/pencetak mie**



**b) Wajan**

Alat ini adalah alat yang sangat sering digunakan untuk mengolah mie yang tidak berkuah atau berkuah.



#### 4. Bumbu yang digunakan

a) Air kaldu



b) Air santan



c) Daun pandan



a) Kunyit



b) Lengkuas



c) Kemiri



d) Ketumbar



e) Batang sereh



f) Merica/lada



g) Daun salam



#### 5. Teknik pengolahan

Beberapa cara memasak mie yang biasanya dilakukan di Indonesia adalah

a) **Shallow Frying** (Menggoreng, minyak goreng sedikit)

Shallow frying adalah proses menggoreng yang dilakukan dengan cepat dalam minyak goreng yang sedikit. Untuk melakukan teknik ini, perlu memperhatikan beberapa syarat, yaitu sebagai berikut :

1. Dalam menggoreng, menggunakan minyak goreng berbentuk cairan: minyak kelapa, minyak salad, minyak jagung, atau minyak zaitun.
2. Selama proses menggoreng, menggunakan minyak yang sedikit.

3. Saat menggoreng, pastikan minyak telah panas sesuai suhu yang diinginkan.
4. Proses menggoreng dilakukan dengan cepat.

Shallow frying dibedakan mejadi dua, yaitu :

- a. Sauting (menumis) Sauting adalah pengolahan secara cepat dalam sedikit lemak. Seperti sautermenunjukan suatu kegiatan menggoyang goyangkan bahan makanan dalam sauté pan (toss). Akan tetapi, untuk makanan dalam jumlah besar, seperti potongan-potongan daging atau ayam, di sauté tanpa di goyang-goyangkandalam sauté pan.
- b. Pan Frying Pan Frying adalah memasak dengan minyak dalam jumlah sedang dan menggunakan pan fry di atas api sedang.

**b) Teknik Saute/Menumis**

Teknik ini digunakan pada saat menumis bumbu bumbu

**c) Teknik Simmering/merebus dengan api kecil**

Teknik ini digunakan pada saat merebus kaldu agar sari sari daging dapat keluar sempurna.

**d) Teknik Boilling/Merebus**

Teknik ini digunakan pada saat merebus bahan bahan agar matang

**6. Kriteria hasil mie**

- Kriteria hasil mie Indonesia sangat beraneka ragam, hal itu dikarenakan karena perbedaan bentuk dan bahan mie tersebut.
- Warna mie berbeda beda menurut warna bahannya, seperti mie soon yang terbuat dari tepung kentang dan tepung kacang hijau sehingga mempunyai tekstur kenyal dan bening, sedangkan mie telur berwarna kuning karena adanya telur dan berbahan terigu.

**7. Penyajian Mie**

No	Fungsi	Alat hidang
1.	Appetizer	Desert Plate, dibungkus daun, dll
2.	Sup/Soto	Sup cup, mangkok, dll
3.	Main course	Dinner Plate, Piring rotan, pincuk, bakul alumunium dan rotan, dll
4.	Sepinggan	Dinner Plate, Piring rotan, pincuk, bakul alumunium dan rotan, dll
5.	Nasi istimewa	Tampah, Besek, Daun pisang dll

## 8. Alat penyajian

### a. Dinner Plate



### b) Soup cup



### c) Soup Bowl/ *boillon cup* (*sepinggan sup*) / Mangkuk / piring cekung



# Ahmad Harisatu Zakaria

Universitas Negeri Yogyakarta

Prodi Pendidikan Teknik Boga

Kediri, Jawa timur

# Tujuan Pembelajaran

- Siswa mampu menjelaskan pengertian hidangan mie dengan benar
- Siswa mampu menjelaskan macam macam jenis hidangan mie dengan benar
- Siswa mampu menyebutkan bahan dan bumbu yang digunakan untuk membuat mie dengan benar
- Siswa mampu menyebutkan alat yang digunakan untuk pengolahan mie dengan benar
- Siswa mampu menjelaskan teknik memasak mie dengan benar
- Siswa mampu menjelaskan kriteria hasil mie yang baik dengan benar
- Siswa mampu menjelaskan penyajian hidangan dari mie dengan benar
- Siswa mampu membuat hidangan mie dengan benar, yg diaplikasikan dalam pengolahan
  - a) Mie goreng jawa
  - b) Mie godog
- Siswa mampu mengaplikasikan cara penyajian mie dengan benar dalam menu
  - a) Mie goreng jawa
  - b) Mie godog



# MIE

Ada yang sudah pernah makan olahan MIE?  
Coba ceritakan pengalamannya!



## Pengertian

Mie adalah makanan yang berasal dari cina yang terbuat dari tepung dan telur, berbentuk pipih memanjang.

Mie merupakan makanan yang terbuat dari berbagai macam jenis tepung, seperti tepung terigu, tepung beras, tepung kanji, tepung kacang hijau dll. Dari beberapa tepung yang digunakan dalam pembuatan mie diatas tepung yang paling dominan digunakan adalah tepung terigu.

dihidangkan bersama lauk sebagai pelengkap rasa dan juga melengkapi kebutuhan gizi seseorang.

Nasi dapat diolah lagi bersama bahan makanan lain menjadi masakan baru

sebagai makanan sumber karbohidrat setelah nasi



## Jenis jenis

### **Mie mentah/mie segar**

Mie mentah atau mie segar adalah mie yang tidak mengalami proses tambahan setelah pemotongan dengan kadar air 35%. Mie segar umumnya dibuat dari tepung terigu jenis keras untuk memudahkan penanganannya. Mie jenis ini biasanya digunakan untuk bahan baku dalam pembuatan mie ayam (Astawan, 2003)

### **Mie Basah**

Mie basah adalah mie yang mengalami proses perebusan air mendidih setelah tahap pemotongan dan sebelum dipasarkan. Kadar airnya dapat mencapai 52% sehingga daya simpannya relatif singkat (40 jam pada suhu kamar). Di Indonesia, mie basah lebih dikenal dengan istilah mie kuning atau mie bakso.



## Jenis jenis

### **Mie kering**

Mie kering adalah mie mentah yang dikeringkan dengan kadar air antara 8-10%. Pengeringan umumnya dilakukan dengan penjemuran di bawah sinar matahari atau dengan menggunakan oven. Karena sifat kering inilah maka mie mempunyai daya simpan yang relatif panjang dan dalam penanganannya cukup mudah. Mie kering juga ditambahkan dengan telur segar atau tepung telur, sehingga dipasaran mie ini juga dikenal dengan istilah mie telur (Astawan,2003)

### **Mie Instan**

Mie Instan adalah mie yang telah mengalami proses gelatinisasi, sehingga untuk menghidangkannya cukup dengan di rebus dengan air mendidih, Mie instan biasanya mengacu pada produk-produk yang dikukus dan digoreng dalam minyak (stemed & deep fried) (Kim,1996). Mie ini dibuat dengan penambahan beberapa proses setelah menjadi mie segar. Tahap-tahap tersebut yaitu pengukusan, pembentukan dan pengeringan. Kadar air mie instan umumnya mencapai 5-8% sehingga memiliki daya simpan yang relatif lama (Astawan,2003).



## Macam macam mie

### **Mie Telur**

Dibuat dari tepung terigu jenis hard wheat dan diperkaya dengan telur. Biasanya dijual dalam keadaan kering dengan bentuk bulat maupun pipih.



### **Bihun / Rice Vermicelli.**

Bihun terbuat dari tepung beras, warnanya putih bersih dan teksturnya sangat lembut. Mie ini sangat mudah matang jadi tidak perlu di rebus, direndam air panas sudah cukup. Biasanya dijual dalam bentuk kering dalam kemasan plastik. Cocok untuk isi soup dan bihun goreng.



## Macam macam mie

### **Mie Suun / Cellophane noodles.**

Dibuat dari campuran tepung kentang dan tepung kacang hijau. Teksturnya sangat lunak, cocok untuk bahan olahan sop, suun goreng atau untuk isi pastel. Suun biasanya di jual dalam bentuk kering, rendam di dalam air panas sampai lembut baru kemudian siap diolah menjadi berbagai macam masakan



### **Kwetiau / Rice stick noodles.**

Dibuat dari tepung beras dan air. Di pasaran dapat kita jumpai dalam bentuk kering dan basah. Kwetiau sangat cocok untuk dibuat kwetiau goreng maupun kuah.



## Macam macam mie

### **Mie Lethek**

Nama lethek berasal dari kenampakan mienya yang kotor, warnanya kusam. Namun pada proses pembuatannya mie ini sangatlah bersih, dengan cara yang unik dan tradisional dan rasanya sangat khas jika mienya sudah matang dimasak. Mie "Lethek" ini menjadi salah satu kuliner khas bantul yang wajib dicicipi ketika anda berada di kawasan Jogja, khususnya daerah Bantul. Salah satu keunggulan mie berbahan dasar tepung singkong dan gapek tersebut.



### **Kwetiau / Rice stick noodles.**

Dibuat dari terbung beras dan air. Di pasaran dapat kita jumpai dalam bentuk kering dan basah. Kwetiau sangat cocok untuk dibuat kwetiau goreng maupun kuah.



## Peralatan pengolahan

panci



Alat penggiling mie/pencetak mie



Wajan



## Bumbu - bumbu



**Santan**



**Kunyit**



**Kaldu**



**Sereh**



**Pandan**



**Daun Salam**



**Bumbu - bumbu**



**Santan**



**Kunyit**



**Sereh**



**Daun Salam**



### Shallow Frying (Menggoreng, minyak goreng sedikit)

Shallow frying adalah proses menggoreng yang dilakukan dengan cepat dalam minyak goreng yang sedikit. Untuk melakukan teknik ini, perlu memperhatikan beberapa syarat, yaitu sebagai berikut :

- 1) Dalam menggoreng, menggunakan minyak goreng berbentuk cairan: minyak kelapa, minyak salad, minyak jagung, atau minyak zaitun.
- 2) Selama proses menggoreng, menggunakan minyak yang sedikit.
- 3) Saat menggoreng, pastikan minyak telah panas sesuai suhu yang diinginkan.
- 4) Proses menggoreng dilakukan dengan cepat.

Shallow frying dibedakan mejadi dua, yaitu :

- a) Sauting (menumis) Sauting adalah pengolahan secara cepat dalam sedikit lemak. Seperti sautermenunjukan suatu kegiatan menggoyang goyangkan bahan makanan dalam sauté pan (toss). Akan tetapi, untuk makanan dalam jumlah besar, seperti potongan-potongan daging atau ayam, di sauté tanpa di goyang-goyangkandalam sauté pan.
- b) Pan Frying Pan Frying adalah memasak dengan minyak dalam jumlah sedang dan menggunakan pan fry di atas api sedang.



## Teknik Olah

### Teknik Saute/Menuumis

Teknik ini digunakan pada saat menumis bumbu bumbu

### Teknik Simmering/merebus dengan api kecil

Teknik ini digunakan pada saat merebus kaldu agar sari sari daging dapat keluar sempurna.

### Teknik Boilling/Merebus

Teknik ini digunakan pada saat merebus bahan bahan agar matang



## Kriteria hasil

- Kriteria hasil mie Indonesia sangat beraneka ragam, hal itu dikarenakan karena perbedaan bentuk dan bahan mie tersebut.
- Warna mie berbeda beda menurut warna bahannya, seperti mie soon yang terbuat dari tepung kentang dan tepung kacang hijau sehingga mempunyai tektur kenyal dan bening, sedangkan mie telur berwarna kuning karena adanya telur dan berbahan terigu.



## Penyajian

No	Fungsi	Alat hidang
1	Appetizer	Desert Plate, dibungkus daun, dll
2	Sup/Soto	Sup cup, mangkok, dll
3	Main course	Dinner Plate, Piring rotan, pincuk, bakul alumunium dan rotan, dll
4	Sepinggan	Dinner Plate, Piring rotan, pincuk, bakul alumunium dan rotan, dll
5	mie istimewa	Tampah, Besek, Daun pisang dll



Alat hidang



Piring rotan



Pincuk



Bakul alumunium



Bakul rotan



Dinner Plate



tampah



Besek



# Post Test

**Kerjakan Dengan Teliti dan  
Jujur !**



Mie Goreng Jawa



Mie Godog



## TUGAS PIKET

<b>BELANJA + BAHAN</b>	<b>6</b>
<b>ALAT MASAK</b>	<b>5</b>
<b>ALAT HIDANG</b>	<b>4</b>
<b>MEJA HIDANG + KULKAS</b>	<b>3</b>
<b>BAK CUCI + SAMPAH</b>	<b>2</b>
<b>KOMPOR + MEJA KERJA</b>	<b>1</b>
<b>JENDELA</b>	<b>10</b>
<b>MENYAPU</b>	<b>9</b>
<b>MENGEPEL + KAIN PEL</b>	<b>8+7</b>



**PRESENSI KEGIATAN EDUKATIF**

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 1/Jasa boga  
Semester : Gasal  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Presensi Pada Tatap Muka										Jml Absn.		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	S	I	A
1	Alpindo Bahari Adhi Guna													
2	Anita Ade Sylvia													
3	Aprilia Eka Putri													
4	Asy Syifa' Nurrohmah													
5	Brigita Cindy Yolanda													
6	Choirunissa Febi Mutiasari													
7	Destiana Dwi Utari													
8	Diah Tri Utami													
9	Eka Putri Wulandari													
10	Fera Tri Utami													
11	Herawati													
12	lin Arviany													
13	Linda Septia Larasati													
14	Mei Sri Fangati													
15	Meilana Ambarwati													
16	Meilani Ambarsari													
17	Mufarrochatul 'Ainiyah													
18	Muhammad Veldy Islamey													
19	Nafila Afroo													
20	Nia Wulansari													
21	Ninda Tiyas Noveriyanti													
22	Novi Indriyani Sulistiana													
23	Nur Safitri													
24	Rahma Nur Widya													
25	Rini Purwanti													
26	Rochma Widatun													
27	Romadhoni													
28	Romadona Desi K													
29	Ryzky Ade Wijaya													
30	Siska Dewi W													
31	Teofanu Gardenia Karyani													
32	Trio Widiyanto													
33	Wahyu Wibowo													

Bantul, 14 agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIP. 12511241047



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON  
Pulutan Pendowharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



**PRESENSI KEGIATAN EDUKATIF**

Mata Pelajaran  
Kelas/Program Studi Keahlian  
Semester  
Tahun Pelajaran

: Pengolahan Makanan Indonesia  
: XI JB 2/Jasa boga  
: Gasal  
: 2015/2016

No	Nama Siswa	Presensi Pada Tatap Muka										Jml Absn.		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	S	I	A
1	Aditya Laksana													
2	Anggita Kurnia Pawestri													
3	Anik Nopitasari													
4	Azis Ghani Kusuma													
5	Azis Nur Hidayat													
6	Chandra Mahardika													
7	Desi Sinta Wulandari													
8	Dina Nur Fitriyani													
9	Ela Rosita													
10	Erma Fatmawati													
11	Feri Yunianti													
12	Jumitri Anti													
13	Ken Shyta Eka Amelia													
14	Krismiati													
15	Kun Anisa Yuniarti													
16	Linda Anisa Nur													
17	Meka Ningsih													
18	Muhammad Noviyanti													
19	Nara Triwindita													
20	Nunung Purwanti													
21	Nurul Fitasari													
22	Padang Arum Sari													
23	Putri Wulandari													
24	Radwan Maharesitama													
25	Revinda Adelia A.W													
26	Ridho Luqman Nur Hakim													
27	Rizki Nur Latifah													
28	Sauma Devy Ariska													
29	Siti Aisyah													
30	Vena Zalfa Yudhanti													
31	Vicky Remiyanti													
32	Yeni Widyastuti													

Bantul, 14 agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIP. 12511241047



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



**PRESENSI KEGIATAN EDUKATIF**

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 3/Jasa boga  
Semester : Gasal  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Presensi Pada Tatap Muka										Jml Absn.		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	S	I	A
1	Aditya Setiawan													
2	Agtri Prihartanti													
3	Angi Rahmawati													
4	Anis Rahmawati													
5	Ari Purnomo													
6	Ari Suhendar													
7	Atik Windriana													
8	Dwi Ade Putra													
9	Eka Pratiwi													
10	Fatirotun Nahdhiyah													
11	Felintina Febriyani													
12	Firda Nur Anggraini													
13	Ida Pujiastuti													
14	Irvan Kurniawan													
15	Lucky Dewi Kurniawati													
16	Mia Nur Azizah													
17	Miftah Annurrahmahwati													
18	Muhammad Misbakhudiin													
19	Nadela Festy Fauziah													
20	Nindi Sekar Widayanti													
21	Nur Alia Yahya													
22	Padma Purnawanti													
23	Renisilpa													
24	Restu Dananti													
25	Safina Fitri													
26	Sakti Wijaya Ningrum													
27	Siti Salimah													
28	Siwi Etikawati													
29	Sumaya Fatma													
30	Tri Agustina													
31	Trimalita Sari													
32	Ulfa Rilek Tusmiyasih													

Bantul, 14 agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIP. 12511241047



### KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI / Jasa boga  
Semester : Gasal  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	KD	INDIKATOR	BOBOT			NILAI KKM	
			Intake Siswa (A)	Kompleksitas (B)	Daya Dukung (C)	Jumlah	KKM
1	Hidangan dari mie	Dapat menjelaskan pengertian hidangan mie dengan benar	80	80	80	240	80.00
		Dapat menjelaskan macam macam jenis hidangan mie dengan benar	80	80	80	240	80.00
		Dapat menyebutkan bahan dan bumbu yang digunakan untuk membuat mie dengan benar	80	80	80	240	80.00
		Dapat menyebutkan alat yang digunakan untuk pengolahan mie dengan benar	80	80	80	240	80.00
		Dapat menjelaskan teknik memasak mie dengan benar	80	80	80	240	80.00
		Dapat menjelaskan kriteria hasil mie yang baik dengan benar	80	80	80	240	80.00
		Dapat menyebutkan dan menjelaskan alat penyajian hidangan hidangan mie dengan benar	80	80	80	240	80.00
2	Pembuatan hidangan dari mie	Dapat membuat hidangan mie dengan benar, yg diaplikasikan dalam pengolahan mie godog dan mie goreng jawa	80	80	80	240	80.00
		Dapat mengaplikasikan cara penyajian mie dengan benar dalam menu mie godog dan mie goreng jawa	80	80	80	240	80.00
KKM Mata Pelajaran							80.00

**Intake Siswa :**  
Rentang nilai 0-100

**Kompleksitas:**  
Rentang nilai 0-100

**Daya Dukung:**  
Rentang nilai 0-100

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Subiarsih, M.Pd

Bantul, 14 Agustus 2014  
Mahasiswa PPL

Ahmad Harisatu Z

NIP. 19710213 199803 2 009

---

12511241047







**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



### KISI-KISI SOAL

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI / Jasa Boga

Semester : Gasal  
Thn. Pelajaran : 2015/2016

No	KI	KD	Materi Pembelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal			Ket
					Bentuk	Jumlah	No. Soal	
	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.	Hidangan dari mie	Pengertian hidangan mie	Dapat menjelaskan pengertian hidangan mie dengan <b>benar</b>	essay	1	1	
			Macam macam dan jenis hidangan mie	Dapat menjelaskan macam macam dan jenis hidangan mie dengan <b>benar</b>	essay	1	4	
			Bahan dan bumbu yang digunakan untuk membuat	Dapat menyebutkan bahan dan bumbu yang	pilihan	1	1	

			mie	digunakan untuk membuat mie dengan benar	ganda			
			Alat yang digunakan untuk pengolahan mie	Dapat menyebutkan alat yang digunakan untuk pengolahan mie dengan benar	pilihan ganda	1	2	
			Teknik memasak mie	Dapat menjelaskan teknik memasak mie dengan benar	pilihan ganda dan essay	2	3, 2	
			Kriteria hasil mie yang baik	Dapat menjelaskan kriteria hasil mie yang baik dengan benar	pilihan ganda	1	4	
			Penyajian hidangan dari mie	Dapat menjelaskan penyajian hidangan dari mie dengan benar	pilihan ganda	2	5, 3	

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Bantul, 14 Agustus 2015  
Mahasiswa PPL

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 12511241047



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



### Lembar Soal

#### A. Soal pilihan ganda.

1. Bumbu untuk membuat mie jawa adalah .....kecuali
  - a. Seledry
  - b. B. putih
  - c. B. merah
  - d. Sereh
  - e. Kemiri
2. Alat pengolahan mie adalah .....
  - a. Panci
  - b. Panci bertangkai
  - c. Wajan
  - d. Pengukus
  - e. Jawaban a,b dan c benar
3. Teknik yang digunakan untuk mengolah mie goreng jawa adalah?
  - a. Simmering
  - b. Saute
  - c. Boilling
  - d. Stir frying
  - e. Jawaban B dan D benar
4. Kriteria warna dan tekstur mie soon adalah .....
  - a. Lethak dan lembek/mudah hancur
  - b. Putih dan kenyal
  - c. Putih dan keras
  - d. Bening dan kenyal
  - e. Bening dan lembek/mudah hancur
5. Peralatan penyajian mie yang digunakan untuk makanan sepinggan adalah .....
  - a. Soup cup
  - b. Dinner plate
  - c. Piring kecil
  - d. Soup tureen
  - e. Gerabah

#### B. Soal essay

1. Jelaskan pengertian mie !
2. Sebutkan dan jelaskan teknik membuat hidangan mie ! (minimal 2)
3. Sebutkan dan jelaskan fungsi penyajian mie beserta alat hidangnya ! (minimal 2)
4. Jelaskan secara singkat jenis hidangan nasi berikut !
  - a. Mie Basah
  - b. Kwetiau / Rice stick noodles
  - c. Mie Lethak

## Kunci jawaban

### A. Pilihan Ganda

1. D
2. E
3. E
4. D
5. B

### B. Essay

1.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mie adalah makanan yang berasal dari cina yang terbuat dari tepung dan telur, berbentuk pipih memanjang.</li><li>• Mie merupakan makanan yang terbuat dari berbagai macam jenis tepung, seperti tepung terigu, tepung beras, tepung kanji, tepung kacang hijau dll. Dari beberapa tepung yang digunakan dalam pembuatan mie diatas tepung yang paling dominan digunakan adalah tepung terigu.</li></ul>																		
2.	<p>a) <b>Teknik Saute/Menuhis</b> Teknik ini digunakan pada saat menumis bumbu bumbu</p> <p>b) <b>Teknik Simmering/merebus dengan api kecil</b> Teknik ini digunakan pada saat merebus kaldu agar sari sari daging dapat keluar sempurna.</p> <p>c) <b>Teknik Boilling/Merebus</b> Teknik ini digunakan pada saat merebus bahan bahan agar matang</p>																		
3.	<table border="1"><thead><tr><th>No</th><th>Fungsi</th><th>Alat hidang</th></tr></thead><tbody><tr><td>1.</td><td>Appetizer</td><td>Desert Plate, dibungkus daun, dll</td></tr><tr><td>2.</td><td>Sup/Soto</td><td>Sup cup, mangkok, dll</td></tr><tr><td>3.</td><td>Main course</td><td>Dinner Plate, Piring rotan, pincuk, bakul alumunium dan rotan, dll</td></tr><tr><td>4.</td><td>Sepinggan</td><td>Dinner Plate, Piring rotan, pincuk, bakul alumunium dan rotan, dll</td></tr><tr><td>5.</td><td>Nasi istimewa</td><td>Tampah, Besek, Daun pisang dll</td></tr></tbody></table>	No	Fungsi	Alat hidang	1.	Appetizer	Desert Plate, dibungkus daun, dll	2.	Sup/Soto	Sup cup, mangkok, dll	3.	Main course	Dinner Plate, Piring rotan, pincuk, bakul alumunium dan rotan, dll	4.	Sepinggan	Dinner Plate, Piring rotan, pincuk, bakul alumunium dan rotan, dll	5.	Nasi istimewa	Tampah, Besek, Daun pisang dll
No	Fungsi	Alat hidang																	
1.	Appetizer	Desert Plate, dibungkus daun, dll																	
2.	Sup/Soto	Sup cup, mangkok, dll																	
3.	Main course	Dinner Plate, Piring rotan, pincuk, bakul alumunium dan rotan, dll																	
4.	Sepinggan	Dinner Plate, Piring rotan, pincuk, bakul alumunium dan rotan, dll																	
5.	Nasi istimewa	Tampah, Besek, Daun pisang dll																	
4.	<p>a. <b>Mie basah</b> adalah mie yang mengalami proses perebusan air mendidih setelah tahap pemotongan dan sebelum dipasarkan. Kadar airnya dapat mencapai 52% sehingga daya simpannya relatif singkat (40 jam pada suhu kamar). Di Indonesia, mie basah lebih dikenal dengan istilah mie kuning atau mie bakso.</p> <p>b. <b>Kwetiaw</b> dibuat dari terung beras dan air. Di pasaran dapat kita jumpai dalam bentuk kering dan basah. Kwetiau sangat cocok untuk dibuat kwetiau goreng maupun kuah.</p> <p>c. Nama lethek berasal dari kenampakan mienya yang kotor, warnanya kusam. Namun pada proses pembuatannya mie ini sangatlah bersih, dengan cara yang unik dan tradisional dan rasanya sangat khas jika mienya sudah matang dimasak. Mie "Lethek" ini menjadi salah satu kuliner khas bantul yang wajib dicicipi ketika anda berada di kawasan Jogja, khususnya daerah Bantul. Salah satu keunggulan mie berbahan dasar tepung singkong dan gaplek tersebut.</p>																		



### RANCANGAN PENILAIAN

Diinformasikan kepada siswa bahwa :

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
 Kelas/Prog. Studi Keahl. : XI/Jasa Boga  
 Semester : Gasal  
 Tahun Pelajaran : 2015/2016  
 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
- 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
- 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 :

- 1.1 Mensyukuri karunian Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, sopan, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.3 Hidangan dari mie
- 4.3 Membuat hidangan dari mie

KKM : 80

Tgl Pelaksanaan UH : senin, 7 september 2015

Indikator Pencapaian Kompetensi	Domain Penilaian				
	Pengetahuan			Sikap	Ketrampilan
	Jenis	Bentuk	Jml Soal		
Dapat menjelaskan pengertian hidangan mie dengan <b>benar</b>	Tertulis	essay	1	Kepribadian	Persiapan
Dapat menjelaskan macam macam dan jenis hidangan mie	Tertulis	essay	1	Akhlak Mulia	Proses

dengan <b>benar</b>					
Dapat menyebutkan bahan dan bumbu yang digunakan untuk membuat mie dengan <b>benar</b>	Tertulis	pilihan ganda	1		Hasil
Dapat menyebutkan alat yang digunakan untuk pengolahan mie dengan <b>benar</b>	Tertulis	pilihan ganda	1		
Dapat menjelaskan teknik memasak mie dengan <b>benar</b>	Tertulis	pilihan ganda dan essay	2		
Dapat menjelaskan kriteria hasil mie yang baik dengan <b>benar</b>	Tertulis	pilihan ganda	1		
Dapat menjelaskan penyajian hidangan dari mie dengan <b>benar</b>	Tertulis	pilihan ganda	2		

Pedoman Penilaian :                      Telah diinformasikan kepada siswa :

No. Soal	Skor Maksimal
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	20
8	20
Nilai	100

Kelas					
Tanggal					
Nama wakil siswa					
Tanda tangan siswa					

Mengetahui,

Guru Mata Pelajaran

Subiarsih  
NIP. 197104271995122001

Bantul, 14 Agustus 2015

Mahasiswa PPL

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM . 12511241047



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



**LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK**

Mata Pelajaran : Gasal  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 1/Jasa boga  
Semester : Pengolahan Makanan Indonesia  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Nama masakan	Rasa	Tampilan	Tekstur	Penyajian	Total
1	Alpindo Bahari Adhi Guna	Sup Matahari	88	88	88	88	88
2	Anita Ade Sylvia	Sup Oyong	87	88	88	88	87.8
3	Aprilia Eka Putri	Sup Sayuran	88	88	88	87	87.8
4	Asy Syifa' Nurrohmah	Sup Matahari	87	88	87	88	87.5
5	Brigita Cindy Yolanda	Sup Oyong	88	87	88	88	87.8
6	Choirunissa Febi Mutiasari	Sup Sayuran	88	88	88	88	88
7	Destiana Dwi Utari	Sup Matahari	87	88	88	88	87.8
8	Diah Tri Utami	Sup Oyong	88	88	88	87	87.8
9	Eka Putri Wulandari	Sup Sayuran	88	87	87	88	87.5
10	Fera Tri Utami	Sup Matahari	88	88	88	88	88
11	Herawati	Sup Oyong	88	88	87	88	87.8
12	Iin Arviany	Sup Sayuran	87	88	88	88	87.8
13	Linda Septia Larasati	Sup Matahari	88	87	88	87	87.5
14	Mei Sri Fangati	Sup Oyong	87	88	88	87	87.5
15	Meilana Ambarwati	Sup Sayuran	88	88	88	88	88
16	Meilani Ambarsari	Sup Matahari	88	88	87	88	87.8
17	Mufarrochatul 'Ainiyah	Sup Oyong	87	88	88	87	87.5
18	Muhammad Veldy Islamey	Sup Sayuran	88	87	87	88	87.5
19	Nafila Afroo	Sup Matahari	88	88	88	88	88
20	Nia Wulansari	Sup Oyong	87	88	88	88	87.8
21	Ninda Tiyas Noveriyanti	Sup Sayuran	87	88	88	88	87.8
22	Novi Indriyani Sulistiana	Sup Matahari	88	88	88	87	87.8
23	Nur Safitri	Sup Oyong	87	88	88	88	87.8
24	Rahma Nur Widya	Sup Sayuran	88	87	87	88	87.5
25	Rini Purwanti	Sup Matahari	88	87	87	88	87.5
26	Rochma Widatun	Sup Oyong	87	87	88	87	87.3
27	Romadhoni	Sup Sayuran	88	88	87	87	87.5
28	Romadona Desi K	Sup Matahari	88	87	88	87	87.5
29	Ryzky Ade Wijaya	Sup Oyong	88	88	88	88	88
30	Siska Dewi W	Sup Sayuran	87	88	88	88	87.8
31	Teofanu Gardenia Karyani	Sup Matahari	88	88	88	88	88
32	Trio Widiyanto	Sup Oyong	87	88	87	88	87.5
33	Wahyu Wibowo	Sup Sayuran	88	88	88	88	88



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



**LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK**

Mata Pelajaran : Gasal  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 2/Jasa boga  
Semester : Pengolahan Makanan Indonesia  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Nama masakan	Rasa	Tampilan	Tekstur	Penyajian	Total
1	Aditya Laksana	Soto kudus	88	88	88	88	88
2	Anggita Kurnia Pawestri	Soto lamongan	87	88	88	88	87.8
3	Anik Nopitasari	Soto kudus	88	88	88	87	87.8
4	Azis Ghani Kusuma	Soto lamongan	87	88	87	88	87.5
5	Azis Nur Hidayat	Soto kudus	88	88	88	88	88
6	Chandra Mahardika	Soto lamongan	88	88	88	88	88
7	Desi Sinta Wulandari	Soto kudus	87	88	88	88	87.8
8	Dina Nur Fitriyani	Soto lamongan	88	88	88	87	87.8
9	Ela Rosita	Soto kudus	88	88	87	88	87.8
10	Erma Fatmawati	Soto lamongan	88	88	88	88	88
11	Feri Yuniarti	Soto kudus	88	88	87	88	87.8
12	Jumitri Anti	Soto lamongan	87	88	88	88	87.8
13	Ken Shyta Eka Amelia	Soto kudus	88	88	88	87	87.8
14	Krismiati	Soto lamongan	87	88	88	87	87.5
15	Kun Anisa Yuniarti	Soto kudus	88	88	88	88	88
16	Linda Anisa Nur	Soto lamongan	88	88	87	88	87.8
17	Meka Ningsih	Soto kudus	87	88	88	87	87.5
18	Muhammad Noviyanti	Soto lamongan	88	88	87	88	87.8
19	Nara Triwindita	Soto kudus	88	88	88	88	88
20	Nunung Purwanti	Soto lamongan	87	88	88	88	87.8
21	Nurul Fitasari	Soto kudus	87	88	88	88	87.8
22	Padang Arum Sari	Soto lamongan	88	88	88	87	87.8
23	Putri Wulandari	Soto kudus	87	88	88	88	87.8
24	Radwan Maharesitama	Soto lamongan	88	88	87	88	87.8
25	Revinda Adelia A.W	Soto kudus	88	88	87	88	87.8
26	Ridho Luqman Nur Hakim	Soto lamongan	87	88	88	87	87.5
27	Rizki Nur Latifah	Soto kudus	88	88	87	87	87.5
28	Sauma Devy Ariska	Soto lamongan	88	88	88	87	87.8
29	Siti Aisyah	Soto kudus	88	88	88	88	88
30	Vena Zalfa Yudhanti	Soto lamongan	87	88	88	88	87.8
31	Vicky Remiyanti	Soto kudus	88	88	88	88	88
32	Yeni Widyastuti	Soto lamongan	87	88	87	88	87.5



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



**LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK**

Mata Pelajaran : Gasal  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 3/Jasa boga  
Semester : Pengolahan Makanan Indonesia  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Nama masakan	Rasa	Tampilan	Tektur	Penyajian	Total
1	Aditya Setiawan	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
2	Agtri Prihartanti	Arem Arem	87	88	88	88	87.8
3	Angi Rahmawati	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
4	Anis Rahmawati	Arem Arem	87	88	87	88	87.5
5	Ari Purnomo	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
6	Ari Suhendar	Arem Arem	88	88	88	88	88
7	Atik Windriana	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
8	Dwi Ade Putra	Arem Arem	88	88	88	87	87.8
9	Eka Pratiwi	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
10	Fatirotun Nahdhiyah	Arem Arem	88	88	88	88	88
11	Felintina Febriyani	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
12	Firda Nur Anggraini	Arem Arem	87	88	88	88	87.8
13	Ida Pujiastuti	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
14	Irvan Kurniawan	Arem Arem	87	88	88	87	87.5
15	Lucky Dewi Kurniawati	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
16	Mia Nur Azizah	Arem Arem	88	88	87	88	87.8
17	Miftah Annurrahmahwati	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
18	Muhammad Misbakhudiin	Arem Arem	88	87	87	88	87.5
19	Nadela Festy Fauziah	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
20	Nindi Sekar Widayanti	Arem Arem	87	88	88	88	87.8
21	Nur Alia Yahya	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
22	Padma Purnawanti	Arem Arem	88	88	88	87	87.8
23	Renisilpa	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
24	Restu Dananti	Arem Arem	88	87	87	88	87.5
25	Safina Fitri	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
26	Sakti Wijaya Ningrum	Arem Arem	87	87	88	87	87.3
27	Siti Salimah	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
28	Siwi Etikawati	Arem Arem	88	87	88	87	87.5
29	Sumaya Fatma	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
30	Tri Agustina	Arem Arem	87	88	88	88	87.8
31	Trimalita Sari	Nasi Kuning	87	88	88	88	87.8
32	Ulfa Rilek Tusmiyasih	Arem Arem	87	88	87	88	87.5



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



**LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK**

Mata Pelajaran : Gasal  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 2/Jasa boga  
Semester : Pengolahan Makanan Indonesia  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Nama masakan	Rasa	Tampilan	Tekstur	Penyajian	Total
1	Aditya Laksana	Mie goreng jawa	88	88	88	88	88
2	Anggita Kurnia Pawestri	Mie godog	87	88	88	88	87.8
3	Anik Nopitasari	Mie goreng jawa	88	88	88	87	87.8
4	Azis Ghani Kusuma	Mie godog	87	88	88	88	87.8
5	Azis Nur Hidayat	Mie goreng jawa	88	87	88	88	87.8
6	Chandra Mahardika	Mie godog	88	88	88	88	88
7	Desi Sinta Wulandari	Mie goreng jawa	87	88	88	88	87.8
8	Dina Nur Fitriyani	Mie godog	88	88	88	87	87.8
9	Ela Rosita	Mie goreng jawa	88	87	88	88	87.8
10	Erma Fatmawati	Mie godog	88	88	88	88	88
11	Feri Yuniarti	Mie goreng jawa	88	88	87	88	87.8
12	Jumitri Anti	Mie godog	87	88	88	88	87.8
13	Ken Shyta Eka Amelia	Mie goreng jawa	88	87	88	88	87.8
14	Krismiati	Mie godog	87	88	88	87	87.5
15	Kun Anisa Yuniarti	Mie goreng jawa	88	88	88	88	88
16	Linda Anisa Nur	Mie godog	88	88	87	88	87.8
17	Meka Ningsih	Mie goreng jawa	87	88	88	87	87.5
18	Muhammad Noviyanti	Mie godog	88	87	88	88	87.8
19	Nara Triwindita	Mie goreng jawa	88	88	88	88	88
20	Nunung Purwanti	Mie godog	87	88	88	88	87.8
21	Nurul Fitasari	Mie goreng jawa	87	88	88	88	87.8
22	Padang Arum Sari	Mie godog	88	88	88	87	87.8
23	Putri Wulandari	Mie goreng jawa	87	88	88	88	87.8
24	Radwan Maharesitama	Mie godog	88	87	88	88	87.8
25	Revinda Adelia A.W	Mie goreng jawa	88	88	87	88	87.8
26	Ridho Luqman Nur Hakim	Mie godog	88	88	88	87	87.8
27	Rizki Nur Latifah	Mie goreng jawa	88	88	87	87	87.5
28	Sauma Devy Ariska	Mie godog	88	87	88	87	87.5
29	Siti Aisyah	Mie goreng jawa	88	88	88	88	88
30	Vena Zalfa Yudhanti	Mie godog	87	88	88	88	87.8
31	Vicky Remiyanti	Mie goreng jawa	88	88	88	88	88
32	Yeni Widyastuti	Mie godog	88	88	87	88	87.8



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEW  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail

DAFTAR NILAI

Kelas/Kompetensi Keahlian : XI JB 1 / Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Pengolahan makanan indonesia

No	NAMA SISWA	NILAI				
		PENGETAHUAN		PRAKTIK		SIK
		1	2	1	2	1
1	Alpindo Bahari Adhi Guna	90.00		88.00		2.7
2	Anita Ade Sylvia	90.00		87.75		2.7
3	Aprilia Eka Putri	90.00		87.75		2.8
4	Asy Syifa' Nurrohmah	80.00		87.50		2.7
5	Brigita Cindy Yolanda	100.00		87.75		2.8
6	Choirunissa Febi Mutiasari	95.00		88.00		2.9
7	Destiana Dwi Utari	85.00		87.75		2.9
8	Diah Tri Utami	90.00		87.75		2.8
9	Eka Putri Wulandari	90.00		87.50		2.8
10	Fera Tri Utami	90.00		88.00		2.9
11	Herawati	80.00		87.75		2.9
12	Iin Arviany	95.00		87.75		2.7
13	Linda Septia Larasati	90.00		87.50		2.7
14	Mei Sri Fangati	95.00		87.50		2.6
15	Meilana Ambarwati	85.00		88.00		2.6
16	Meilani Ambarsari	90.00		87.75		2.9
17	Mufarrochatul 'Ainiyah	95.00		87.50		2.8
18	Muhammad Veldy Islamey	80.00		87.50		2.8
19	Nafila Afroo	100.00		88.00		2.7
20	Nia Wulansari	95.00		87.75		2.9
21	Ninda Tiyas Noveriyanti	90.00		87.75		2.7
22	Novi Indriyani Sulistiana	80.00		87.75		2.8
23	Nur Safitri	100.00		87.75		2.8
24	Rahma Nur Widya	90.00		87.50		2.8
25	Rini Purwanti	80.00		87.50		2.7
26	Rochma Widatun	100.00		87.25		2.7
27	Romadhoni	95.00		87.50		2.7
28	Romadona Desi K	90.00		87.50		2.9
29	Ryzky Ade Wijaya	90.00		88.00		2.7

30	Siska Dewi W	80.00		87.75		2.7
31	Teofanu Gardenia Karyani	90.00		88.00		2.7
32	Trio Widiyanto	95.00		87.50		2.6
33	Wahyu Wibowo	90.00		88.00		2.8

Formulasi Nilai Raport :

P = Rata-rata nilai Pengetahuan

K = Rata-rata nilai praktik

S = Nilai sikap

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

F/751-P/WKS 1/19
14/08/2015

ON  
0274)6466054  
.com



Semester : 1  
Tahun : 2015/2016

AP	P	K	S
2			
	90.00	88.00	A
	90.00	87.75	A
	90.00	87.75	A
	80.00	87.50	A
	100.00	87.75	A
	95.00	88.00	A
	85.00	87.75	A
	90.00	87.75	A
	90.00	87.50	A
	90.00	88.00	A
	80.00	87.75	A
	95.00	87.75	A
	90.00	87.50	A
	95.00	87.50	A
	85.00	88.00	A
	90.00	87.75	A
	95.00	87.50	A
	80.00	87.50	A
	100.00	88.00	A
	95.00	87.75	A
	90.00	87.75	A
	80.00	87.75	A
	100.00	87.75	A
	90.00	87.50	A
	80.00	87.50	A
	100.00	87.25	A
	95.00	87.50	A
	90.00	87.50	A
	90.00	88.00	A

	80.00	87.75	A
	90.00	88.00	A
	95.00	87.50	A
	90.00	88.00	A

Bantul, 17 agustus 2015  
Mahasiswa PPL

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 12511241047



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274) 561000

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

**DAFTAR NILAI**

Kelas/Kompetensi Keahlian

: XI JB 2 / Jasa Boga

Mata Pelajaran

: Pengolahan makanan indonesia

No	NAMA SISWA	NILAI			
		PENGETAHUAN		PRAKTIK	
		1	2	1	2
1	Aditya Laksana	100.00	98.00	88.00	88.00
2	Anggita Kurnia Pawestri	88.00	95.00	87.75	87.75
3	Anik Nopitasari	90.00	93.00	87.75	87.75
4	Azis Ghani Kusuma	100.00	90.00	87.50	87.75
5	Azis Nur Hidayat	93.00	96.00	88.00	87.75
6	Chandra Mahardika	95.00	80.00	88.00	88.00
7	Desi Sinta Wulandari	88.00	98.00	87.75	87.75
8	Dina Nur Fitriyani	100.00	100.00	87.75	87.75
9	Ela Rosita	100.00	94.00	87.75	87.75
10	Erma Fatmawati	88.00	95.00	88.00	88.00
11	Feri Yuniarti	100.00	91.00	87.75	87.75
12	Jumitri Anti	95.00	95.00	87.75	87.75
13	Ken Shyta Eka Amelia	83.00	98.00	87.75	87.75
14	Krismiati	100.00	93.00	87.50	87.50
15	Kun Anisa Yuniarti	100.00	88.00	88.00	88.00
16	Linda Anisa Nur	86.00	90.00	87.75	87.75
17	Meka Ningsih	90.00	98.00	87.50	87.50
18	Muhammad Noviyanti	98.00	91.00	87.75	87.75
19	Nara Triwindita	100.00	96.00	88.00	88.00
20	Nunung Purwanti	93.00	93.00	87.75	87.75
21	Nurul Fitasari	95.00	98.00	87.75	87.75
22	Padang Arum Sari	88.00	90.00	87.75	87.75
23	Putri Wulandari	90.00	100.00	87.75	87.75
24	Radwan Maharesitama	95.00	95.00	87.75	87.75
25	Revinda Adelia A.W	83.00	94.00	87.75	87.75
26	Ridho Luqman Nur Hakim	100.00	90.00	87.50	87.75
27	Rizki Nur Latifah	95.00	91.00	87.50	87.50
28	Sauma Devy Ariska	100.00	98.00	87.75	87.50

29	Siti Aisyah	100.00	98.00	88.00	88.00
30	Vena Zalfa Yudhanti	98.00	98.00	87.75	87.75
31	Vicky Remiyanti	90.00	93.00	88.00	88.00
32	Yeni Widyastuti	100.00	93.00	87.50	87.75

Formulasi Nilai Raport :

P = Rata-rata nilai Pengetahuan

K = Rata-rata nilai praktik

S = Nilai sikap

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

F/751-P/WKS 1/19

14/08/2015

NTUL

FORMAL

| 1 SEWON

0274)6466054

.com



Semester : 1

Tahun : 2015/2016

SIKAP		P	K	S
1	2			
2.8	2.8	99.00	88.00	A
2.8	2.7	91.50	87.75	A
2.9	2.9	91.50	87.75	A
2.9	3	95.00	87.63	A
2.8	2.8	94.50	87.88	A
2.8	2.9	87.50	88.00	A
2.9	2.8	93.00	87.75	A
2.8	2.7	100.00	87.75	A
2.9	2.9	97.00	87.75	A
2.8	2.8	91.50	88.00	A
2.8	2.9	95.50	87.75	A
2.9	2.9	95.00	87.75	A
3	3	90.50	87.75	A
2.8	2.8	96.50	87.50	A
3	2.8	94.00	88.00	A
2.9	2.8	88.00	87.75	A
2.8	2.9	94.00	87.50	A
2.9	2.9	94.50	87.75	A
2.7	2.8	98.00	88.00	A
2.8	2.7	93.00	87.75	A
2.8	2.7	96.50	87.75	A
2.9	2.9	89.00	87.75	A
2.8	2.8	95.00	87.75	A
2.9	2.7	95.00	87.75	A
2.9	2.9	88.50	87.75	A
2.8	2.8	95.00	87.63	A
2.8	2.8	93.00	87.50	A
2.9	2.8	99.00	87.63	A

2.8	2.9	99.00	88.00	A
2.8	2.8	98.00	87.75	A
2.8	2.7	91.50	88.00	A
2.7	2.9	96.50	87.63	A

Bantul, 17 agustus 2015  
Mahasiswa PPL

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 12511241047



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWO**  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0271) 851111  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

**DAFTAR NILAI**

Kelas/Kompetensi Keahlian : XI JB 3 / Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Pengolahan makanan indonesia

No	NAMA SISWA	NILAI				
		PENGETAHUAN		PRAKTIK		SIK
		1	2	1	2	1
1	Aditya Setiawan	88.00		87.75		2.8
2	Agtri Prihartanti	88.00		87.75		2.7
3	Angi Rahmawati	85.00		87.75		2.9
4	Anis Rahmawati	98.00		87.50		2.9
5	Ari Purnomo	83.00		87.75		2.7
6	Ari Suhendar	93.00		88.00		2.7
7	Atik Windriana	95.00		87.75		2.9
8	Dwi Ade Putra	88.00		87.75		3
9	Eka Pratiwi	98.00		87.75		2.9
10	Fatirotn Nahdhiyah	93.00		88.00		2.7
11	Felintina Febriyani	96.00		87.75		2.8
12	Firda Nur Anggraini	88.00		87.75		2.6
13	Ida Pujiastuti	90.00		87.75		3
14	Irvan Kurniawan	98.00		87.50		2.9
15	Lucky Dewi Kurniawati	93.00		87.75		2.7
16	Mia Nur Azizah	95.00		87.75		2.9
17	Miftah Annurrahmahwati	98.00		87.75		2.7
18	Muhammad Misbakhudiin	98.00		87.50		2.9
19	Nadela Festy Fauziah	94.00		87.75		2.9
20	Nindi Sekar Widayanti	85.00		87.75		2.6
21	Nur Alia Yahya	91.00		87.75		3
22	Padma Purnawanti	88.00		87.75		3
23	Renisilpa	95.00		87.75		2.8
24	Restu Dananti	100.00		87.50		2.6
25	Safina Fitri	89.00		87.75		2.8
26	Sakti Wijaya Ningrum	90.00		87.25		2.6
27	Siti Salimah	93.00		87.75		2.9
28	Siwi Etikawati	95.00		87.50		2.7
29	Sumaya Fatma	98.00		87.75		2.8

30	Tri Agustina	98.00		87.75		2.7
31	Trimalita Sari	93.00		87.75		3
32	Ulfa Rilek Tusmiyasih	93.00		87.50		3

Formulasi Nilai Raport :

P = Rata-rata nilai Pengetahuan K = Rata-rata nilai keterampilan/praktik S = Nilai sikap
--

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

F/751-P/WKS 1/19
14/08/2015

N  
274)6466054  
:om



Semester : 1  
Tahun : 2015/2016

AP	P	K	S
2	88.00	87.75	A
	88.00	87.75	A
	85.00	87.75	A
	98.00	87.50	A
	83.00	87.75	A
	93.00	88.00	A
	95.00	87.75	A
	88.00	87.75	A
	98.00	87.75	A
	93.00	88.00	A
	96.00	87.75	A
	88.00	87.75	A
	90.00	87.75	A
	98.00	87.50	A
	93.00	87.75	A
	95.00	87.75	A
	98.00	87.75	A
	98.00	87.50	A
	94.00	87.75	A
	85.00	87.75	A
	91.00	87.75	A
	88.00	87.75	A
	95.00	87.75	A
	100.00	87.50	A
	89.00	87.75	A
	90.00	87.25	A
	93.00	87.75	A
	95.00	87.50	A
	98.00	87.75	A

	98.00	87.75	A
	93.00	87.75	A
	93.00	87.50	A

Bantul, 17 agustus 2015  
Mahasiswa PPL

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 12511241047



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

**ANALISIS KETUNTASAN HASIL BELAJAR**

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia      Evaluasi ke  
Kelas /Kom.Keahlian : XI JB 1 / Jasa Boga      Kompetensi

No	Nama Siswa	Skor Yang Diperoleh Untuk Soal No.							Jml.
		1	2	3	4	5	6	7	Skor
1	Alpindo Bahari Adhi Guna	10	10	10	10	10	20	20	90
2	Anita Ade Sylvia	10	10	10	10	10	20	20	90
3	Aprilia Eka Putri	10	10	10	10	10	15	25	90
4	Asy Syifa' Nurrohmah	10	10	10	10	10	10	20	80
5	Brigita Cindy Yolanda	10	10	10	10	10	20	30	100
6	Choirunissa Febi Mutiasari	10	10	10	10	10	20	25	95
7	Destiana Dwi Utari	10	10	10	10	10	15	20	85
8	Diah Tri Utami	10	10	10	10	10	10	30	90
9	Eka Putri Wulandari	10	10	10	10	10	20	20	90
10	Fera Tri Utami	10	10	10	10	10	15	25	90
11	Herawati	10	10	10	10	10	10	20	80
12	Iin Arviany	10	10	10	10	10	20	25	95
13	Linda Septia Larasati	10	10	10	10	10	20	20	90
14	Mei Sri Fangati	10	10	10	10	10	15	30	95
15	Meilana Ambarwati	10	10	10	10	10	10	25	85
16	Meilani Ambarsari	10	10	10	10	10	20	20	90
17	Mufarrochatul 'Ainiyah	10	10	10	10	10	15	30	95
18	Muhammad Veldy Islamey	10	10	10	10	10	10	20	80
19	Nafila Afroo	10	10	10	10	10	20	30	100
20	Nia Wulansari	10	10	10	10	10	20	25	95
21	Ninda Tiyas Noveriyanti	10	10	10	10	10	15	25	90
22	Novi Indriyani Sulistiana	10	10	10	10	10	10	20	80
23	Nur Safitri	10	10	10	10	10	20	30	100
24	Rahma Nur Widya	10	10	10	10	10	15	25	90
25	Rini Purwanti	10	10	10	10	10	10	20	80
26	Rochma Widatun	10	10	10	10	10	20	30	100
27	Romadhoni	10	10	10	10	10	20	25	95
28	Romadona Desi K	10	10	10	10	10	20	20	90
29	Ryzky Ade Wijaya	10	10	10	10	10	15	25	90

30	Siska Dewi W	10	10	10	10	10	10	20	80	
31	Teofanu Gardenia Karyani	10	10	10	10	10	10	30	90	
32	Trio Widiyanto	10	10	10	10	10	20	25	95	
33	Wahyu Wibowo	10	10	10	10	10	20	20	90	
Jumlah Skor /KKM									80	
Skor Maksimal									100	
% Skor Tercapai									90%	

Hasil Analisis :

No.	Nama Siswa Yg Blm Tuntas	%1	Jlh tuntas	%2	SP	
1	-	-	33	100%	-	
2	-	-	-	-	-	
3	-	-	-	-	-	

SP = Soal yang perlu diperbaiki

%1 = % Soal yang belum tuntas per siswa

%2 = % siswa yang telah tuntas

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Bantul, 17 agust  
Mahasiswa

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu  
NIM. 1251124

F/751-P/WKS 1/20
7/1/2012



N

: 1

: Sup Indonesia

% Ketercapaian	Tuntas	
	Ya	Tdk
90%	√	
90%	√	
90%	√	
80%	√	
100%	√	
95%	√	
85%	√	
90%	√	
90%	√	
90%	√	
80%	√	
95%	√	
90%	√	
95%	√	
85%	√	
90%	√	
95%	√	
80%	√	
100%	√	
95%	√	
90%	√	
80%	√	
100%	√	
90%	√	
80%	√	
100%	√	
95%	√	
90%	√	
90%	√	

80%	√	
90%	√	
95%	√	
90%	√	


ket.
-
-
-

us 2015  
PPL

i Zakaria  
41047



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEW**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)64660

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

**ANALISIS KETUNTASAN HASIL BELAJAR**

Mata Pelajaran  
Kelas /Kom.Keahlian

: Pengolahan Makanan Indonesia  
: XI JB 2 / Jasa Boga

Evaluasi ke  
Kompetensi

No	Nama Siswa	Skor Yang Diperoleh Untuk Soal No.								Jml.
		1	2	3	4	5	6	7	8	Skor
1	Aditya Laksana	10	10	10	10	10	10	20	20	100
2	Anggita Kurnia Pawestri	10	10	10	10	10	8	15	15	88
3	Anik Nopitasari	10	10	10	10	10	10	10	20	90
4	Azis Ghani Kusuma	10	10	10	10	10	10	20	20	100
5	Azis Nur Hidayat	10	10	10	10	10	8	20	15	93
6	Chandra Mahardika	10	10	10	10	10	10	15	20	95
7	Desi Sinta Wulandari	10	10	10	10	10	8	10	20	88
8	Dina Nur Fitriyani	10	10	10	10	10	10	20	20	100
9	Ela Rosita	10	10	10	10	10	10	20	20	100
10	Erma Fatmawati	10	10	10	10	10	8	15	15	88
11	Feri Yuniarti	10	10	10	10	10	10	20	20	100
12	Jumitri Anti	10	10	10	10	10	10	15	20	95
13	Ken Shyta Eka Amelia	10	10	10	10	10	8	10	15	83
14	Krismiati	10	10	10	10	10	10	20	20	100
15	Kun Anisa Yuniarti	10	10	10	10	10	10	20	20	100
16	Linda Anisa Nur	10	10	10	10	10	6	15	15	86
17	Meka Ningsih	10	10	10	10	10	10	10	20	90
18	Muhammad Noviyanti	10	10	10	10	10	8	20	20	98
19	Nara Triwindita	10	10	10	10	10	10	20	20	100
20	Nunung Purwanti	10	10	10	10	10	8	15	20	93
21	Nurul Fitasari	10	10	10	10	10	10	20	15	95
22	Padang Arum Sari	10	10	10	10	10	8	15	15	88
23	Putri Wulandari	10	10	10	10	10	10	10	20	90
24	Radwan Maharesitama	10	10	10	10	10	10	15	20	95
25	Revinda Adelia A.W	10	10	10	10	10	8	10	15	83
26	Ridho Luqman Nur Hakim	10	10	10	10	10	10	20	20	100
27	Rizki Nur Latifah	10	10	10	10	10	10	20	15	95
28	Sauma Devy Ariska	10	10	10	10	10	10	20	20	100
29	Siti Aisyah	10	10	10	10	10	10	20	20	100

30	Vena Zalfa Yudhanti	10	10	10	10	10	8	20	20	98
31	Vicky Remiyanti	10	10	10	10	10	10	15	15	90
32	Yeni Widyastuti	10	10	10	10	10	10	20	20	100
Jumlah Skor /KKM									80	
Skor Maksimal									100	
% Skor Tercapai									94.41%	

Hasil Analisis :

No.	Nama Siswa Yg Blm Tuntas	%1	Jlh tuntas	%2	SP
1	-	-	32	100%	-
2	-	-	-	-	-
3	-	-	-	-	-

SP = Soal yang perlu diperbaiki

%1 = % Soal yang belum tuntas per siswa

%2 = % siswa yang telah tuntas

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Bantul, 17 agustus  
Mahasiswa PF

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Z  
NIM. 12511241

F/751-P/WKS 1/20

7/1/2012



ION

154

: 1

: Soto Indonesia

% Ketercapaian	Tuntas	
	Ya	Tdk
100%	√	
88%	√	
90%	√	
100%	√	
93%	√	
95%	√	
88%	√	
100%	√	
100%	√	
88%	√	
100%	√	
95%	√	
83%	√	
100%	√	
100%	√	
86%	√	
90%	√	
98%	√	
100%	√	
93%	√	
95%	√	
88%	√	
90%	√	
95%	√	
83%	√	
100%	√	
95%	√	
100%	√	
100%	√	

98%	√	
90%	√	
100%	√	

ket.
-
-
-

s 2015  
PL

akaria  
047



30	Tri Agustina	10	10	10	10	10	8	10	10	20
31	Trimalita Sari	10	10	10	10	10	10	10	8	15
32	Ulfa Rilek Tusmiyasih	10	10	10	10	10	10	8	5	20
Jumlah Skor /KKM									80	
Skor Maksimal									100	
% Skor Tercapai									92.72%	

Hasil Analisis :

No.	Nama Siswa Yg Blm Tuntas	%1	Jlh tuntas	%2	SP
1	-	-	32	100%	-
2	-	-	-	-	-
3	-	-	-	-	-

SP = Soal yang perlu diperbaiki

%1 = % Soal yang belum tuntas per siswa

%2 = % siswa yang telah tuntas

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Bantul  
M

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad  
NIM

F/751-P/WKS 1/20

7/1/2012

**IAL**  
**SEWON**

5466054



isi ke : 1  
tensi : Hidangan Nasi

Jml.	% Keter capaian	Tuntas	
		Ya	Tdk
88	88%	√	
88	88%	√	
85	85%	√	
98	98%	√	
83	83%	√	
93	93%	√	
95	95%	√	
88	88%	√	
98	98%	√	
93	93%	√	
96	96%	√	
88	88%	√	
90	90%	√	
98	98%	√	
93	93%	√	
95	95%	√	
98	98%	√	
98	98%	√	
94	94%	√	
85	85%	√	
91	91%	√	
88	88%	√	
95	95%	√	
100	100%	√	
89	89%	√	
90	90%	√	
93	93%	√	
95	95%	√	
98	98%	√	

98	98%	√	
93	93%	√	
93	93%	√	

ket.
-
-
-

l, 17 agustus 2015  
 mahasiswa PPL

d Harisatu Zakaria  
 l. 12511241047



30	Vena Zalfa Yudhanti	10	10	10	10	10	8	10	10
31	Vicky Remiyanti	10	10	10	10	10	10	10	8
32	Yeni Widyastuti	10	10	10	10	10	10	8	5
Jumlah Skor /KKM									
Skor Maksimal		100							
% Skor Tercapai		94							

Hasil Analisis :

No.	Nama Siswa Yg Blm Tuntas	%1	Jlh tuntas	%2	SP
1	-	-	32	100%	-
2	-	-	-	-	-
3	-	-	-	-	-

SP = Soal yang perlu diperbaiki

%1 = % Soal yang belum tuntas per siswa

%2 = % siswa yang telah tuntas

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

F/751-P/WKS 1/20

7/1/2012

**ANTUL**  
**I-FORMAL**  
**SERI 1 SEWON**



fax (0274)6466054

nail.com

**RAJAR**

lokalisasi ke : 1

kompetensi : Hidangan Mie

	Jml.	% Ketercapaian	Tuntas	
			Ya	Tdk
9	Skor	capaian	Ya	Tdk
20	98	98%	√	
20	95	95%	√	
15	93	93%	√	
10	90	90%	√	
20	96	96%	√	
15	80	80%	√	
20	98	98%	√	
20	100	100%	√	
20	94	94%	√	
15	95	95%	√	
15	91	91%	√	
20	95	95%	√	
20	98	98%	√	
15	93	93%	√	
15	88	88%	√	
20	90	90%	√	
20	98	98%	√	
15	91	91%	√	
20	96	96%	√	
20	93	93%	√	
20	98	98%	√	
15	90	90%	√	
20	100	100%	√	
15	95	95%	√	
20	94	94%	√	
20	90	90%	√	
15	91	91%	√	
20	98	98%	√	
20	98	98%	√	

20	98	98%	√	
15	93	93%	√	
20	93	93%	√	
80				
100				
.06%				

	ket.
	-
	-
	-

Bantul, 17 agustus 2015  
Mahasiswa PPL

Ahmad Harisatu Zakaria  
NIM. 12511241047



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

### ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran	: Pengolahan Makanan Indonesia	Banyak Soal
Kelas/Prog Studi Keahlian	: XI JB 1/ Jasa Boga	Tgl Pelaksanaan
Semester	: Gasal	Jumlah Peserta
Evaluasi ke	: 1	Jml. Kel. Atas&Bwh (T)

No Soal	Jawaban Benar		Jumlah U + L	Selisih U + L	TK = (U + L)/T	DP = (U-L)/0.5T
	U	L				
1	4	4	8	0	1	0
2	4	4	8	0	1	0
3	4	4	8	0	1	0
4	4	4	8	0	1	0
5	4	4	8	0	1	0
6	4	0	4	4	0.5	0.5
7	4	0	4	4	0.5	0.5

Keterangan:

TK = Tingkat kesukaran  
DP = Daya pembeda  
T = Jumlah kel atas+bawah  
U = Jumlah jawaban benar kel atas  
L = Jumlah jawaban benar kel bawah

TK →	< 0,24	= Sukar
	0,25 - 0,75	= Sedang
	> 0,75	= Mudah
DP →	0,40 - 1,00	= Baik (dapat digunakan)
	0,20 - 0,39	= Direvisi
	0,00 - 0,19	= Dibuang

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Bantul, 17 agustus :  
Mahasiswa PPL

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahmad Harisatu Zal  
NIM. 125112410

F/751-P/WKS1/21

14/08/2015



: 7

: Senin, 31 Agustus 2015

: 33

: 8

Keterangan	
TK	DP
Mudah	Dibuang
Mudah	Dibuang
Mudah	Dibuang
Mudah	Dibuang
Mudah	Dibuang
Sedang	Baik
Sedang	Baik

2015

-

karia

47



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL**  
**DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**  
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON**

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

### ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran	: Pengolahan Makanan Indonesia	Banyak Soal
Kelas/Prog Studi Keahlian	: XI JB 2/ Jasa Boga	Tgl Pelaksanaan
Semester	: Gasal	Jumlah Peserta
Evaluasi ke	: 1	Jml. Kel. Atas&B

No Soal	Jawaban Benar		Jumlah U + L	Selisih U + L	TK = (U + L)/T
	U	L			
1	5	5	10	0	1.00
2	5	5	10	0	1.00
3	5	5	10	0	1.00
4	5	5	10	0	1.00
5	5	5	10	0	1.00
6	5	0	5	5	0.50
7	5	0	5	5	0.50
8	5	1	6	4	0.60

Keterangan:

TK = Tingkat kesukaran  
DP = Daya pembeda  
T = Jumlah kel atas+bawah  
U = Jumlah jawaban benar kel atas  
L = Jumlah jawaban benar kel bawah

TK →	< 0,24	= Sukar
	0,25 - 0,75	= Sedang
	> 0,75	= Mudah
DP →	0,40 - 1,00	= Baik (dapat digunakan)
	0,20 - 0,39	= Direvisi
	0,00 - 0,19	= Dibuang

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Ban

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahn  
N

F/751-P/WKS1/21

14/08/2015

AL  
NON



6466054

1

: 8

: Kamis, 3 September 2015

: 32

wh (T) : 10

DP= (U-L)/0.5T	Keterangan	
	TK	DP
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.63	Sedang	Baik
0.63	sedang	Baik
0.50	Sedang	Baik

tul, 17 agustus 2015

Mahasiswa PPL

nad Harisatu Zakaria

IM. 12511241047



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0271) 8511111

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

### ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia      Banyak Soal : 9  
Kelas/Prog Studi Keahlian : XI JB 3/ Jasa Boga      Tgl Pelaksanaar : 10/05/2020  
Semester : Gasal      Jumlah Peserta : 100  
Evaluasi ke : 1      Jml. Kel. Atas&Bawah : 50/50

No Soal	Jawaban Benar		Jumlah U + L	Selisih U + L	TK = (U + L)/T
	U	L			
1	5	5	10	0	1.00
2	5	5	10	0	1.00
3	5	5	10	0	1.00
4	5	3	8	2	0.80
5	5	5	10	0	1.00
6	4	2	6	2	0.60
7	4	4	8	0	0.80
8	3	1	4	2	0.40
9	5	2	7	3	0.70

Keterangan:

TK = Tingkat kesukaran  
DP = Daya pembeda  
T = Jumlah kel atas+bawah  
U = Jumlah jawaban benar kel atas  
L = Jumlah jawaban benar kel bawah

TK →	< 0,24
	0,25 - 0,75
	> 0,75
DP →	0,40 - 1,00
	0,20 - 0,39
	0,00 - 0,19

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Bant

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahm  
NI

F/751-P/WKS1/21

14/08/2015

**MAL**  
**EWON**



74)6466054

om

: 9

1 : Rabu, 16 September 2015

: 32

Bwh (T) : 10

DP= (U-L)/0.5T	Keterangan	
	TK	DP
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.20	Mudah	Direvisi
0.00	Mudah	Dibuang
0.20	Sedang	Direvisi
0.00	Mudah	Dibuang
0.20	Sedang	Direvisi
0.30	Sedang	Direvisi

= Sukar

= Sedang

= Mudah

= Baik (dapat digunakan)

= Direvisi

= Dibuang

tul, 17 agustus 2015

Mahasiswa PPL

Rad Harisatu Zakaria

IM. 12511241047



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORM.  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SE

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (027.

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

### ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia Banyak Soal  
Kelas/Prog Studi Keahlian : XI JB 3/ Jasa Boga Tgl Pelaksanaan  
Semester : Gasal Jumlah Peserta  
Evaluasi ke : 1 Jml. Kel. Atas&E

No Soal	Jawaban Benar		Jumlah U + L	Selisih U + L	TK = (U + L)/T
	U	L			
1	5	5	10	0	1.00
2	5	5	10	0	1.00
3	5	5	10	0	1.00
4	5	4	9	1	0.90
5	5	4	9	1	0.90
6	3	4	7	1	0.70
7	5	5	10	0	1.00
8	4	2	6	2	0.60
9	5	1	6	4	0.60

Keterangan:

TK = Tingkat kesukaran  
DP = Daya pembeda  
T = Jumlah kel atas+bawah  
U = Jumlah jawaban benar kel atas  
L = Jumlah jawaban benar kel bawah

TK →	< 0,24 = Sukar
	0,25 - 0,75 = Sedang
	> 0,75 = Mudah
DP →	0,40 - 1,00 = Baik (dapat digunakan)
	0,20 - 0,39 = Direvisi
	0,00 - 0,19 = Dibuang

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Banti

Subiarsih, M.Pd  
NIP. 197104271995122001

Ahm  
N

F/751-P/WKS1/21

14/08/2015

AL  
WON



4)6466054

n

: 9

: Kamis, 17 September 2015

: 32

3wh (T) : 10

DP= (U-L)/0.5T	Keterangan	
	TK	DP
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.00	Mudah	Dibuang
0.10	Mudah	Dibuang
0.10	Mudah	Dibuang
0.10	Sedang	Direvisi
0.00	Mudah	Dibuang
0.20	Sedang	Direvisi
0.40	Sedang	Baik

tul, 17 agustus 2015

Mahasiswa PPL

rad Harisatu Zakaria

IM. 12511241047



LEMBAR NILAI KEPERIBADIAN DAN AKHLAK MULIA

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 1/Jasa boga  
Semester : Gasal  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Kepribadian					Akhlak Mulia						
		Kedisiplinan	Kebersihan	Ketertiban	Tanggung jawab	Kerjasama	Rata-rata	Ikhlis	Rendah hati	Toleransi	Adil	Cinta damai	Rata-rata
1	Alpindo Bahari Adhi Guna	2	3	2	3	3	2.6	2	3	3	3	3	2.8
2	Anita Ade Sylvia	3	3	3	3	2	2.8	2	3	2	3	3	2.6
3	Aprilia Eka Putri	3	3	3	3	2	2.8	3	3	2	3	3	2.8
4	Asy Syifa' Nurrohmah	2	3	3	3	3	2.8	2	3	2	3	3	2.6
5	Brigita Cindy Yolanda	3	3	2	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
6	Choirunissa Febi Mutiasari	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	3	3
7	Destiana Dwi Utari	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.8
8	Diah Tri Utami	3	3	3	3	3	3	2	3	2	3	3	2.6
9	Eka Putri Wulandari	3	2	3	3	3	2.8	3	2	3	3	3	2.8
10	Fera Tri Utami	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.8
11	Herawati	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
12	Iin Arviany	3	3	2	3	3	2.8	2	3	2	3	3	2.6
13	Linda Septia Larasati	3	3	3	3	2	2.8	2	3	2	3	3	2.6
14	Mei Sri Fangati	2	3	2	3	3	2.6	3	2	2	3	3	2.6
15	Meilana Ambarwati	3	3	2	3	2	2.6	2	3	2	3	3	2.6
16	Meilani Ambarsari	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.8
17	Mufarrochatul 'Ainiyah	2	3	3	3	3	2.8	3	3	2	3	3	2.8
18	Muhammad Veldy Islamey	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	3	2.6
19	Nafila Afroo	3	3	2	3	3	2.8	2	3	2	3	3	2.6
20	Nia Wulansari	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
21	Ninda Tiyas Noveriyanti	3	3	2	3	2	2.6	2	3	3	3	3	2.8
22	Novi Indriyani Sulistiana	3	3	2	3	3	2.8	3	3	2	3	3	2.8
23	Nur Safitri	2	3	3	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
24	Rahma Nur Widya	3	3	3	3	3	3	2	3	2	3	3	2.6
25	Rini Purwanti	3	3	2	3	2	2.6	3	3	2	3	3	2.8
26	Rochma Widatun	2	3	2	3	3	2.6	3	2	3	3	3	2.8
27	Romadhoni	3	3	3	3	2	2.8	2	3	2	3	3	2.6
28	Romadona Desi K	3	3	2	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
29	Ryzky Ade Wijaya	2	3	3	3	3	2.8	2	3	2	3	3	2.6
30	Siska Dewi W	3	3	2	3	2	2.6	2	3	3	3	3	2.8
31	Teofanu Gardenia Karyani	2	3	2	3	3	2.6	3	3	2	3	3	2.8
32	Trio Widiyanto	3	3	2	3	2	2.6	2	3	2	3	3	2.6
33	Wahyu Wibowo	2	3	3	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8

Skor Penilaian  
3 : baik 2 : Cukup 1 : Kurang



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



LEMBAR NILAI KEPRIBADIAN DAN AKHLAK MULIA

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 2/Jasa boga  
Semester : Gasal  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Kepribadian						Akhlak Mulia					
		Kedisiplinan	Kebersihan	Ketertiban	Tanggung jawab	Kerjasama	Rata-rata	Ikhlas	Rendah hati	Toleransi	Adil	Cinta damai	Rata-rata
1	Aditya Laksana	2	3	2	3	3	2.6	3	3	3	3	3	3
2	Anggita Kurnia Pawestri	3	3	3	3	2	2.8	3	2	3	3	3	2.8
3	Anik Nopitasari	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	3	3
4	Azis Ghani Kusuma	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
5	Azis Nur Hidayat	3	3	2	3	3	2.8	3	2	3	3	3	2.8
6	Chandra Mahardika	2	3	2	3	3	2.6	3	3	3	3	3	3
7	Desi Sinta Wulandari	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	3	3
8	Dina Nur Fitriyani	3	3	3	3	2	2.8	3	2	3	3	3	2.8
9	Ela Rosita	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
10	Erma Fatmawati	3	3	2	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
11	Feri Yuniarti	3	3	3	3	2	2.8	3	3	2	3	3	2.8
12	Jumitri Anti	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2.8
13	Ken Shyta Eka Amelia	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
14	Krismiati	3	2	3	3	3	2.8	3	2	3	3	3	2.8
15	Kun Anisa Yuniarti	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
16	Linda Anisa Nur	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
17	Meka Ningsih	3	3	2	3	3	2.8	3	2	3	3	3	2.8
18	Muhammad Noviyanti	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	3	3
19	Nara Triwindita	2	3	2	3	3	2.6	2	3	3	3	3	2.8
20	Nunung Purwanti	3	3	3	3	2	2.8	3	3	2	3	3	2.8
21	Nurul Fitasari	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	2	2.8
22	Padang Arum Sari	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
23	Putri Wulandari	3	3	2	3	3	2.8	3	2	3	3	3	2.8
24	Radwan Maharesitama	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	3	3
25	Revinda Adelia A.W	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2.8
26	Ridho Luqman Nur Hakim	2	3	2	3	3	2.6	3	3	3	3	3	3
27	Rizki Nur Latifah	3	3	3	3	2	2.8	3	2	3	3	3	2.8
28	Sauma Devy Ariska	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	3	3
29	Siti Aisyah	2	3	3	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
30	Vena Zalfa Yudhanti	3	3	2	3	3	2.8	3	3	2	3	3	2.8
31	Vicky Remiyanti	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	2	2.8
32	Yeni Widayastuti	2	3	2	3	3	2.6	3	2	3	3	3	2.8

Skor Penilaian

3 : baik 2 : Cukup 1 : Kurang



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



LEMBAR NILAI KEPRIBADIAN DAN AKHLAK MULIA

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 2/Jasa boga  
Semester : Gasal  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Kepribadian						Akhlak Mulia					
		Kedisiplinan	Kebersihan	Ketertiban	Tanggung jawab	Kerjasama	Rata-rata	Ikhlas	Rendah hati	Toleransi	Adil	Cinta damai	Rata-rata
1	Aditya Laksana	3	3	2	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
2	Anggita Kurnia Pawestri	3	3	2	3	2	2.6	3	3	2	3	3	2.8
3	Anik Nopitasari	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	3	3
4	Azis Ghani Kusuma	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
5	Azis Nur Hidayat	3	3	2	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
6	Chandra Mahardika	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.8
7	Desi Sinta Wulandari	2	3	3	3	2	2.6	3	3	3	3	3	3
8	Dina Nur Fitriyani	3	3	2	3	2	2.6	3	2	3	3	3	2.8
9	Ela Rosita	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2.8
10	Erma Fatmawati	3	3	2	3	3	2.8	3	3	2	3	3	2.8
11	Feri Yuniarti	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	3	3
12	Jumitri Anti	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2.8
13	Ken Shyta Eka Amelia	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
14	Krismiati	3	2	3	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
15	Kun Anisa Yuniarti	2	3	3	3	3	2.8	3	3	2	3	3	2.8
16	Linda Anisa Nur	3	3	2	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
17	Meka Ningsih	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.8
18	Muhammad Noviyanti	3	3	3	3	2	2.8	3	3	3	3	3	3
19	Nara Triwindita	2	3	3	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
20	Nunung Purwanti	3	3	2	3	2	2.6	2	3	3	3	3	2.8
21	Nurul Fitasari	3	3	3	3	2	2.8	3	3	2	3	2	2.6
22	Padang Arum Sari	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
23	Putri Wulandari	2	3	3	3	3	2.8	3	2	3	3	3	2.8
24	Radwan Maharesitama	3	3	2	3	2	2.6	2	3	3	3	3	2.8
25	Revinda Adelia A.W	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.8
26	Ridho Luqman Nur Hakim	2	3	2	3	3	2.6	3	3	3	3	3	3
27	Rizki Nur Latifah	3	3	3	3	2	2.8	2	3	3	3	3	2.8
28	Sauma Devy Ariska	3	3	3	3	2	2.8	3	3	2	3	3	2.8
29	Siti Aisyah	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
30	Vena Zalfa Yudhanti	2	3	3	3	3	2.8	3	3	2	3	3	2.8
31	Vicky Remiyanti	3	3	2	3	2	2.6	3	3	3	3	2	2.8
32	Yeni Widayastuti	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	2.8

Skor Penilaian

3 : baik 2 : Cukup 1 : Kurang



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL  
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL  
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON  
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054  
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



LEMBAR NILAI KEPERIBADIAN DAN AKHLAK MULIA

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas/Program Studi Keahlian : XI JB 3/Jasa boga  
Semester : Gasal  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Kepribadian						Akhlak Mulia					
		Kedisiplinan	Kebersihan	Ketertiban	Tanggung jawab	Kerjasama	Rata-rata	Ikhlas	Rendah hati	Toleransi	Adil	Cinta damai	Rata-rata
1	Aditya Setiawan	2	3	3	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
2	Agtri Prihartanti	3	3	2	3	2	2.6	3	3	2	3	3	2.8
3	Angi Rahmawati	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2.8
4	Anis Rahmawati	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2.8
5	Ari Purnomo	2	3	3	3	3	2.8	3	3	2	3	2	2.6
6	Ari Suhendar	3	3	2	3	2	2.6	2	3	3	3	3	2.8
7	Atik Windriana	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.8
8	Dwi Ade Putra	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
9	Eka Pratiwi	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
10	Fatirotn Nahdhiyah	3	3	2	3	2	2.6	3	3	2	3	3	2.8
11	Felintina Febriyani	2	3	3	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
12	Firda Nur Anggraini	3	3	2	3	2	2.6	3	3	2	3	2	2.6
13	Ida Pujiastuti	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
14	Irvan Kurniawan	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2.8
15	Lucky Dewi Kurniawati	3	3	2	3	2	2.6	3	3	2	3	3	2.8
16	Mia Nur Azizah	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
17	Miftah Annurrahmahwati	3	3	2	3	2	2.6	3	3	3	3	2	2.8
18	Muhammad Misbakhudiin	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2.8
19	Nadela Festy Fauziah	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2.8
20	Nindi Sekar Widayanti	3	3	2	3	2	2.6	3	3	2	3	2	2.6
21	Nur Alia Yahya	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
22	Padma Purnawanti	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
23	Renisilpa	2	3	3	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
24	Restu Dananti	3	3	2	3	2	2.6	3	3	2	3	2	2.6
25	Safina Fitri	2	3	3	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
26	Sakti Wijaya Ningrum	3	3	2	3	2	2.6	3	3	2	3	2	2.6
27	Siti Salimah	2	3	3	3	3	2.8	3	3	3	3	3	3
28	Siwi Etikawati	3	3	2	3	2	2.6	3	3	3	3	2	2.8
29	Sumaya Fatma	2	3	3	3	3	2.8	2	3	3	3	3	2.8
30	Tri Agustina	3	3	2	3	2	2.6	3	3	2	3	3	2.8
31	Trimalita Sari	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
32	Ulfa Rilek Tusmiyasih	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

Skor Penilaian

3 : baik 2 : Cukup 1 : Kurang