

LAPORAN INDIVIDU
KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
SMKN 1 SEWON

Disusun Guna Memenuhi Persyaratan Mata Kuliah
Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)
Dosen Pembimbing Lapangan : Dr. Kokom Komariah



Disusun Oleh:
Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009

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

HALAMAN PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Sewon menyatakan bahwa:

Nama : Anjani Mega Pertiwi

NIM : 14511247009

Fakultas/ Program Studi : FT/ Pendidikan Teknik Boga

Lokasi : SMKN 1 Sewon Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul

Waktu : 10 Agustus – 12 September 2015

telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Sewon dari tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan tanggal 12 September 2015. Hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini.

Bantul, September 2015

Mengesahkan,

Dosen pembimbing PPL,

Guru Pembimbing,



Dr. Kokom Komariah
NIP. 19600808 198403 2 002



Nursari Handayani, M. Pd
NIP. 196503131986012001

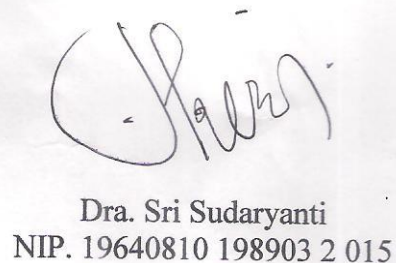
Mengetahui,

Kepala Sekolah SMK N I Sewon

Koordinator PPL Sekolah



Dra. Hj. Sudaryati
NIP. 19600806 199003 2 001



Dra. Sri Sudaryanti
NIP. 19640810 198903 2 015

KATA PENGANTAR

Puji syukur penyusun panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penyusun dapat menyelesaikan Laporan Individu PPL di SMK Negeri 1 Sewon dengan baik. Penyusunan laporan ini merupakan tahap akhir dari serangkaian kegiatan PPL terhitung mulai dari tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 12 September 2015.

Penyusun menyadari sepenuhnya bahwa pelaksanaan program PPL tidak akan terlaksana dengan baik dan lancar tanpa bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, kami mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Rochmat Wahab, M.Pd, M.A. selaku rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Lembaga Pengabdian Penelitian Masyarakat (LPPM) yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan PPL.
3. Dr. Moch. Bruri Triyono selaku Dekan Fakultas Teknik.
4. Dr. Sri Wening selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) Pamong di SMK N 1 Sewon yang senantiasa memberikan arahan.
5. Dr. Kokom Komariah selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PPL Jurusan di SMKN 1 Sewon.
6. Dra. Hj. Sudaryati selaku Kepala Sekolah SMKN 1 Sewon yang telah memberi izin, pengarahan dan bimbingan selama PPL berlangsung.
7. Dra. Sri Sudaryanti selaku Koordinator PPL di SMKN 1 Sewon yang telah memberi arahan.
8. Mujirah, S. Pd selaku Koordinator PPL Boga di SMKN 1 Sewon yang telah memberi arahan.
9. Nursari Handayani, M. Pd, selaku guru pembimbing yang senantiasa memberikan bimbingan dan semangat.
10. Guru dan staff karyawan SMK N 1 Sewon, terima kasih atas kerja sama dan bantuan selama pelaksanaan PPL.
11. Seluruh siswa/i SMKN 1 Sewon 2015, yang telah berjuang bersama. Terimakasih untuk semua kerjasamanya.
12. Orang tua dan keluarga tercinta yang telah memberikan dukungannya.
13. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Kami menyadari bahwa dalam penyusunan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Sewon ini masih jauh dari kesempurnaan dan banyak kekurangannya

sehingga kami sangat mengharapkan masukan yang berupa kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan laporan ini.

Bantul, September 2015
Penyusun

Anjani Mega Pertiwi
14511247009

DAFTAR ISI

	Halaman
Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Kata Pengantar	iii
Daftar Isi.....	v
Daftar Tabel	vi
Abstrak.....	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi.....	1
1. Lokasi SMK N I Sewon	2
2. Visi dan Misi SMK N I Sewon	3
3. Sistem Pendidikan SMK N I Sewon	4
4. Kurikulum SMK N 1 Sewon.....	4
5. Program keahlian SMK N I Sewon	8
6. Struktur Organisasi SMK N I Sewon	10
7. Kondisi Non-Fisik SMK N I Sewon	11
8. Kondisi Fisik SMK N I Sewon	13
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan KKN-PPL	15
1. Pra PPL	15
2. Kegiatan PPL	16
BAB II KEGIATAN PPL	
A. Perencanaan PPL.....	18
B. Pelaksanaan PPL.....	20
C. Analisis Hasil	23
1. Manfaat PPL bagi Mahasiswa	23
2. Hambatan	24
3. Usaha untuk Mengatasi Hambatan.....	25
BAB III PENUTUP	
A. Simpulan	26
B. Saran.....	27
Daftar Pustaka	
Lampiran	

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Struktur dan Muatan Kurikulum	6
Tabel 2. Kondisi Guru	11
Tabel 3. Kondisi Karyawan	11
Tabel 4. Kondisi Siswa	11
Tabel 5. Agenda Pelaksanaan PPL UNY 2015 di SMK Negeri 1 Sewon	16
Tabel 6. Jadwal Mengajar	21

ABSTRAK
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LOKASI : SMKN 1 SEWON BANTUL
2015

Oleh: Anjani Mega Pertiwi

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah wajib yang bertujuan untuk melatih mahasiswa agar memiliki pengalaman faktual mengenai proses pembelajaran dan kegiatan kependidikan lainnya. Dengan adanya kegiatan PPL ini diharapkan mahasiswa sebagai calon guru mempunyai bekal untuk mengembangkan diri sebagai tenaga pendidik yang professional yang memiliki sikap, pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan dalam bidang profesinya. PPL dilaksanakan di SMKN 1 Sewon Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul, dari tanggal 10 Agustus sampai dengan 12 September 2015.

Kegiatan yang dilakukan meliputi kegiatan Pra PPL dan PPL. Kegiatan Pra PPL merupakan kegiatan sosialisasi PPL lebih awal kepada mahasiswa yang bertujuan agar mahasiswa peserta PPL mengetahui terlebih dahulu hal-hal yang akan dilakukan selama PPL. Persiapan PPL dimulai dengan micro teaching, pembekalan PPL dan observasi langsung di SMKN 1 Sewon. Sedangkan program PPL meliputi penyusunan RPP, pembuatan media pembelajaran, praktik mengajar sampai dengan evaluasi pembelajaran. Hasil pelaksanaan PPL di SMKN 1 Sewon adalah membuat 6 RPP, jobsheet, handout, soal evaluasi, dan administrasi guru lainnya. Mengajar di kelas X JB 1, X JB 2, X JB 3, X JB 4 dan XII JB 1. Praktik mengajar dilakukan 11 kali dengan total jam mengajar 34 jam. Mata pelajaran yang diajarkan adalah Pengetahuan Bahan Makanan untuk kelas X dan Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food untuk kelas XII. Dalam praktik mengajar praktikan menggunakan beberapa metode pembelajaran yaitu metode saintifik, diskusi, tanya jawab, praktek, demonstrasi, presentasi, serta berbagai games yang menarik. Model pembelajaran yang digunakan adalah discovery learning, snowball throwing, dan make a match. Dari beberapa metode dan model pembelajaran yang diterapkan tersebut kegiatan pembelajaran menjadi tidak monoton.

Selama pelaksanaan PPL dijumpai beberapa hambatan antara lain praktikan masih kurang percaya diri karena masih belum terbiasa dan beberapa siswa masih sulit dikendalikan, baik dari sisi ketertiban, antusiasme dalam proses pembelajaran, dan kerapian dalam hal penampilan. Adapun upaya yang dilakukan adalah praktikan berlatih sebelum mengajar dan mempersiapkan materi secara lebih matang, serta memberikan sanksi secara positif kepada siswa yang kurang disiplin dan menerapkan beberapa metode dan model pembelajaran yang berbeda-beda pada tiap pertemuan. Setelah dilaksanakan PPL ini diharapkan mahasiswa (praktikan) dapat memperoleh pengalaman yang nyata mengenai dunia persekolahan/ kependidikan dan dapat menerapkan ilmu yang telah didapat selama ini di bangku kuliah.

Kata Kunci: PPL, SMKN 1 Sewon.

BAB I

PENDAHULUAN

Sebagai salah satu lembaga pendidikan di Indonesia, Universitas Negeri Yogyakarta diharapkan mampu mencetak tenaga pendidik yang profesional dan bermutu tinggi. Dalam mewujudkan hal tersebut, Universitas Negeri Yogyakarta menyelenggarakan program PPL (Praktik Pengalaman Lapangan) yang disebut PPL.

Sekolah merupakan lembaga yang tepat untuk melaksanakan program PPL. Salah satu sekolah yang terpilih untuk melaksanakan program tersebut adalah SMK Negeri 1 Sewon, Bantul. Di sekolah ini, mahasiswa akan mendapatkan pengalaman yang mungkin tidak didapatkan di kampus, terutama dalam hal mengajar, pelatihan dan pengembangan kompetensi, peningkatan keterampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan memecahkan masalah.

Pengembangan diri bukan merupakan mata pelajaran yang harus diajarkan 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. Kegiatan pengembangan diri difasilitasi dan dibimbing oleh konselor, guru, atau tenaga kependidikan yang dapat dilakukan dalam bentuk kegiatan ekstrakurikuler.

Kegiatan pengembangan diri dilakukan melalui kegiatan pelayanan konseling yang berkenaan dengan masalah diri pribadi dan kehidupan sosial, belajar, dan pembentukan karier peserta didik SMK terutama ditujukan untuk pengembangan kreativitas dan bimbingan karier.

A. ANALISIS SITUASI

SMKN 1 Sewon merupakan salah satu sekolah menengah kejuruan negeri di kota Bantul yang terdiri dari beberapa program keahlian antara lain program keahlian Jasa Boga dan Patiseri Busana Butik, Akomodasi Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata, serta Kecantikan Kulit dan Kecantikan rambut.

Kualitas pelaksanaan pembelajaran di sekolah dipengaruhi oleh berbagai faktor antara lain, pembelajaran, media pembelajaran, sarana penunjang, dan fasilitas layanan sekolah lainnya, serta kedisiplinan dari sumber daya manusia yang ada.

Kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) UNY tahun 2015 dilaksanakan di SMK Negeri 1 Sewon yang berlokasi di Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul, Yogyakarta.

Analisis situasi meliputi kondisi sekolah, potensi sekolah/lembaga, dan permasalahan yang terkait dengan Kegiatan Belajar Mengajar (KBM). Lokasi SMK Negeri 1 Sewon kurang begitu strategis, meskipun berada di dekat Perumahan Pendowo Asri karena terletak di tengah pedesaan namun masih dapat dijangkau oleh kendaraan umum. Suasana belajar cukup kondusif, tenang dan sejuk sebab keadaan lingkungan sekolah yang asri serta masih ada jarak antara lokasi KBM dengan jalan raya.

Untuk mengembangkan potensi siswa SMK Negeri 1 Sewon diadakan berbagai ekstrakurikuler yang digunakan sebagai wadah penyalur bakat, minat dan kegemaran siswa. Kegiatan ekstrakurikuler ini meliputi pramuka, keagamaan/hadroh, batik, bahasa inggris, bahasa perancis dan olahraga. Dari beberapa ekstrakurikuler tersebut sudah mampu meraih beberapa prestasi yang membanggakan sekolah. Prestasi yang membanggakan tersebut membuat SMK N I Sewon di pandang sebagai sekolah yang banyak memiliki prestasi meskipun sekolah ini berada di tengah pemukiman masyarakat. berikut ini merupakan profil tentang SMK N I Sewon.

1. Lokasi SMKN 1 Sewon

SMK Negeri 1 Sewon terletak di dusun Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul, kode pos: 55185. Kawasan ini terletak 2,5 km dari jalan raya Bantul dan dapat dijangkau dengan kendaraan. SMK Negeri 1 Sewon merupakan salah satu sekolah menengah kejuruan di Bantul yang terdiri dari empat program studi keahlian, yaitu:

1. Pariwisata
 - a. Akomodasi Perhotelan
 - b. Usaha Perjalanan Wisata
2. Tata Boga
 - a. Jasa Boga
 - b. Patiseri
3. Tata Kecantikan
 - a. Kecantikan Kulit
 - b. Kecantikan Rambut
4. Tata Busana (Busana Butik)
5. Teknik Komputer dan Informasi

SMK Negeri 1 Sewon didirikan pada tahun 1979 dengan No. SK 0191/0/1979 tanggal 03/09/1979 pada waktu itu bernama SMKK (Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga) Negeri Bantul, berlokasi di Jl. Ra.

Kartini Tlirenggo, Bantul. Pada Tahun 1996 Lokasi SMKK Negeri Bantul dan semua proses kegiatan KBM dipindahkan ke Dusun Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul.

Berdasarkan SK Mendikbud No. 036/0/ 1997 Tentang Perubahan NOMENKLATUR SMKTA menjadi SMK Negeri 1 Sewon serta organisasi dan tatakerja SMK.

Dalam usianya yang ke-34 SMK Negeri 1 Sewon telah meraih berbagai prestasi dan kemajuan sehingga SMK Negeri 1 Sewon semakin dikenal dan diminati oleh masyarakat khususnya masyarakat Bantul. Hal yang paling penting adalah telah diraihnya Sertifikat ISO 9001 : 2008 pada tanggal 17 Juli 2010 dari PT. TUV, yang berarti juga akan membawa perubahan ke masa depan yang lebih baik dan harapan yang cerah.

Manajemen berdasarkan SK No. 274/I13.2/SMK.01/KP/2012 Tanggal 1 Januari 2012. Adapun Keadaan gedung sekolah yaitu:

Luas Tanah	: 20.005 m ²
Luas Bangunan Gedung	: 12.003 m ²
Taman	: 2.000 m ²
Luas Halaman Upacara/OR	: 3.000 m ²
Lain-lain	: 1.002 m ²
Status Tanah	: Hak milik
Status Bangunan	: Pemerintah
Sifat Bangunan	: Permanen

2. Visi dan Misi SMK N 1 Sewon

a. Visi SMK N 1 Sewon

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

b. Misi SMK N 1 Sewon

- 1) Menyelenggarakan pendidikan dan pelatihan sesuai dengan standar mutu manajemen pendidikan.
- 2) Memberikan pelayanan pendidikan dan pelatihan dibidang pariwisata secara profesional dan *up to date*.
- 3) Menciptakan lingkungan sekolah yang kondusif bagi pengembangan nilai-nilai karakter dan budaya bangsa.
- 4) Menghasilkan tamatan yang berkualitas dibidangnya sesuai kebutuhan dunia kerja.

- 5) Mewujudkan sekolah bersih, rapi, sehat, dan indah yang berwawasan lingkungan.

3. Sistem Pendidikan SMK N 1 Sewon

Sistem pendidikan yang berlaku di SMK Negeri 1 Sewon adalah Pendidikan Sistem Ganda (PSG), sebagaimana sistem pendidikan yang berlaku di sekolah kejuruan yang 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:

- a. Tamatan diharapkan menampilkan dirinya sebagai manusia yang beriman, takwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berbudi pekerti luhur, sehat jasmani dan rohani, berkepribadian yang mantap dan berbangsa.
- b. Memiliki kemampuan dan ketrampilan praktis yang sesuai dengan studi dan jurusan masing-masing.

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

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

4. Kurikulum SMK N 1 Sewon

Kurikulum yang digunakan oleh SMK Negeri 1 Sewon dalam penyelenggaraan pendidikan adalah kurikulum 2013. Rintisan Sekolah

Rujukan, Rintisan Sekolah Adiwiyata, Sekolah Model Mutu Pendidikan, dan sudah menerapkan sistem manajemen ISO 9001:2008.

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:

a. Tujuan Kurikulum 2013

Pendidikan kejuruan (SMK) bertujuan untuk menumbuhkan sikap spiritual dan sikap sosial, pengetahuan, dan keterampilan sesuai dengan kejuruan. 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 peminatan sesuai dengan kemampuan siswa. 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 diajarkan 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. Kegiatan pengembangan diri difasilitasi dan atau dibimbing oleh konselor, guru, atau tenaga kependidikan yang dapat dilakukan dalam bentuk kegiatan ekstrakurikuler.

Kegiatan pengembangan diri dilakukan melalui kegiatan pelayanan konseling yang berkenaan dengan masalah diri pribadi dan kehidupan sosial, belajar, dan pembentukan karier peserta didik SMK terutama ditujukan untuk pengembangan kreativitas dan bimbingan karier.

b. 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.

Tabel 1. Struktur dan Muatan Kurikulum

Mata Pelajaran		Kelas					
		X		XI		XII	
		1	2	1	2	1	2
Kelompok A (Wajib)							
1	Pendidikan Agama dan Budi Pekerti	3	3	3	3	3	3
2	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
Kelompok B (Wajib)							
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
Total Kelompok A dan B (Wajib)		24	24	24	24	24	24
Kelompok C (Peminatan)							
C1. Dasar Bidang Keahlian							
10	IPA Aplikasi	2	2	2	2	-	-
11	Pengantar Pariwisata	2	2	2	2	-	-
C2. Dasar Program Keahlian							
12	Simulasi Digital	3	3	-	-	-	-
13	Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja	2	2	-	-	-	-
14	Pengetahuan Bahan Pangan	3	3	-	-	-	-
15	Boga Dasar	7	7	-	-	-	-

16	Ilmu Gizi	5	5	-	-	-	-
C3. Paket Dasar Keahlian Jasa Boga							
17	Tata Hidang	-	-	5	5	5	5
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental	-	-	7	7	-	-
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	-	-	8	8	6	6
	Hidangan Kesempatan Khusus dan <i>Fusion Food</i>	-	-	-	-	8	8
	Pengolahan Usaha Boga	-	-		-	5	5
Total Jasa Boga		-	-	20	20	24	24
Total		48	48	48	48	48	48

Implikasi dari struktur kurikulum di atas dijelaskan sebagai berikut:

- 1) Di dalam penyusunan kurikulum SMK mata pelajaran dibagi ke dalam tiga kelompok, yaitu:

- a) Kelompok Wajib

Kelompok wajib terdiri atas kelompok wajib A dan B yang terdiri atas Pendidikan Agama dan Budi Pekerti, Pendidikan pancasila dan kewarganegaraan, Bahasa Indonesia, Matematika, Sejarah Indonesia, Bahasa Inggris. Kelompok B terdiri atas terdiri dari Seni Budaya, Prakarya dan Kewirausahaan dan Pendidikan Jasmani Olah Raga & Kesehatan.

- b) Kelompok Peminatan

Mata pelajaran peminatan dikelompokkan menjadi 3 bagian. Kelompok satu terdiri atas Pengantar Pariwisata, IPA Aplikasi, mata pelajaran ini 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.

- 2) Materi pembelajaran Dasar Kompetensi Kejuruan dan Kompetensi Kejuruan disesuaikan dengan kebutuhan program keahlian untuk memenuhi standar kompetensi kerja di dunia kerja.

- 3) Evaluasi pembelajaran dilakukan setiap akhir penyelesaian satu standar kompetensi atau beberapa penyelesaian kompetensi dasar dari setiap mata pelajaran.
- 4) Pendidikan SMK diselenggarakan dalam bentuk pendidikan sistem paket.
- 5) Alokasi waktu satu jam pelajaran tatap muka adalah 45 menit.
- 6) Beban pelajaran SMK meliputi kegiatan pembelajaran tatap muka, praktik di sekolah dan kegiatan kerja praktik di dunia usaha/industri ekuivalen dengan 48 jam pelajaran per minggu.
- 7) Minggu efektif penyelenggaraan pendidikan SMK adalah 38 minggu dalam satu tahun pelajaran.
- 8) Lama penyelenggaraan pendidikan SMK tiga tahun, maksimum empat tahun sesuai dengan tuntutan program keahlian.

5. Program Keahlian SMK N 1 Sewon

a. Tata Boga (Jasa Boga dan Patiseri)

Program ini terdiri dari 12 kelas yang berdaya tampung 278 siswa. Tujuan dari program keahlian ini adalah membekali peserta didik dengan ketrampilan pengetahuan, dan sikap agar kompeten di bidang:

- 1) Memiliki pengetahuan baik dalam pelayanan tamu maupun pembuatan atau penyajian makanan.
- 2) Serta mengetahui tata cara dalam penyajian maupun pembuatan makanan baik dalam negeri maupun luar negeri, dll.
- 3) Program keahlian ini bekerja sama dengan beberapa institusi, seperti:
 - a) Mirota Bakery
 - b) Mirota Kampus Group

b. Pariwisata (Akomodasi Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata)

Program keahlian Akomodasi Perhotelan memiliki daya tampung 275 siswa yang terbagi menjadi 9 kelas. Program keahlian Usaha Perjalanan Wisata memiliki daya tampung 149 siswa yang terbagi menjadi 6 kelas. Tujuan dari program keahlian ini adalah membekali peserta didik dengan ketrampilan pengetahuan, dan sikap agar kompeten dalam:

- 1) Dapat menerapkan hidup sehat, memiliki wawasan pengetahuan
- 2) Memiliki keahlian dan ketrampilan dalam bidang perhotelan agar dapat bekerja baik dan secara mandiri

- 3) Mampu memilih karir, berkompotensi, dan mengembangkan sikap professional dalam bidang bisnis manajemen program perhotelan
- 4) Memiliki ilmu pengetahuan dan ketrampilan sebagai bekal bagi yang berminat untuk melanjutkan pendidikan.

Program keahlian ini memiliki institusi pasangan, 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.

Program keahlian Usaha Perjalanan Wisata memiliki daya tampung 149 siswa yang terbagi menjadi 6 kelas.

c. Busana Butik

Program keahlian ini terdiri dari 12 kelas secara keseluruhan dengan daya tampung 375 siswa. Tujuan dari program ini adalah membekali siswa dengan ketrampilan pengetahuan, dan sikap agar kompeten di bidang:

1. Menjahit dan mengembangkan sikap kewirausahaan, dll.

Program keahlian ini bekerja sama dengan beberapa institusi, antara lain:

- a) Dinasty Group
- b) Anteng Griya Busana
- c) Butik Delmora
- d) Ruma Mode Michael

d. Kecantikan (Kulit dan Rambut)

Program keahlian ini berdaya tampung 183 siswa yang terbagi dalam 6 kelas. Tujuan dari program keahlian ini adalah membekali peserta didik dengan ketrampilan pengetahuan, dan sikap agar kompeten dalam bidang:

1. Memotong rambut, merawat kulit, dan tata kecantikan lainnya
2. Serta mengerti tata cara dalam memberi perawatan

Program keahlian ini menjalin hubungan kerja sama dengan beberapa institusi, seperti

- a) Java Garden Spa
- b) Jhony Andrean Training Center
- c) Margaria Group

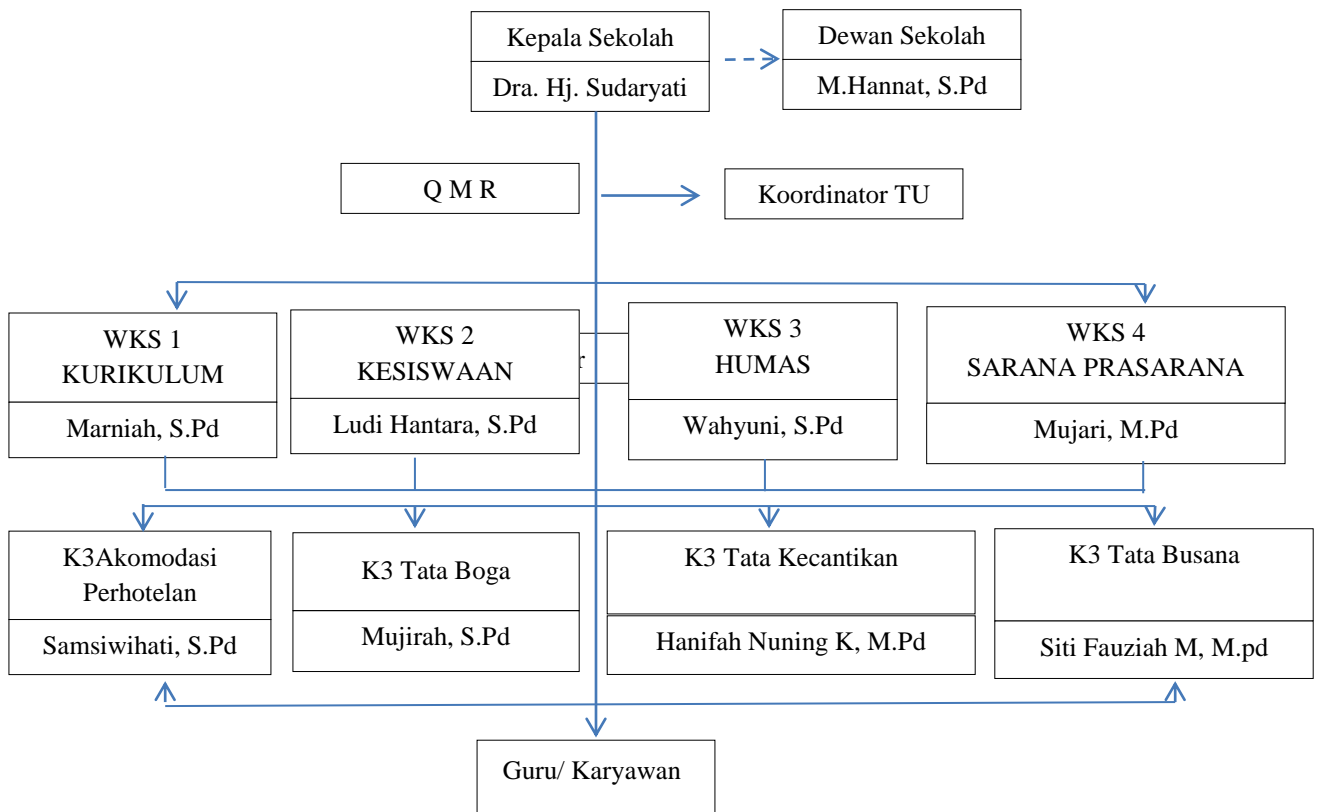
e. Teknik Komputer dan Jaringan

Program keahlian ini berdaya tampung 183 siswa yang terbagi dalam 6 kelas.

6. Struktur Organisasi SMK N 1 Sewon

Struktur organisasi merupakan bentuk sistem yang terdiri dari komponen yang tidak dapat terpisahkan. Dalam struktur organisasi di SMK N 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 kerja sama untuk mencapai suatu tujuan pendidikan. Dengan struktur organisasi itu dimaksudkan sebagai pembagian tugas tanggungjawab sehingga semua tugas dapat dilaksanakan sebaik-baiknya sesuai dengan tujuan yang telah direncanakan. Untuk lebih jelasnya struktur organisasi SMK N 1 Sewon adalah sebagai berikut :



Gambar 1. Struktur Organisasi SMKN 1 Sewon

7. Kondisi Non-Fisik SMK N 1 Sewon

Kondisi non-fisik di AMK N 1 Sewon terdiri dari sebaran warga sekolah yang meliputi:

a. Kondisi Guru

Tabel 2. Kondisi guru

Status	Jumlah
Pegawai Negeri Sipil (PNS)	79
Guru Tak Tetap (GTT)	30
Guru Tambahan	7
Total Guru	116

b. Kondisi Karyawan

Tabel 3. Kondisi karyawan

Status	Jumlah
Pegawai Negeri Sipil (PNS)	10
PTT	19
Petugas kebersihan	3
Petugas taman	1
Petugas poto copy	1
Total Karyawan	34

c. Kondisi Siswa

Tabel 4. Kondisi Siswa

KELAS		L	P	JUMLAH
X	AP1	12	19	31
	AP2	11	21	32
	AP3	10	22	32
	UPW R	6	26	32
	UPW P	7	24	31
	JB1	7	25	32
	JB2	11	21	32
	JB3	10	22	32
	Patiseri	2	30	32
	BB1	1	31	32
	BB2		32	32
	BB3		32	32

	BB4		32	32
	Kec.1/Rbt		32	32
	Kec.2/Klt		31	31
	TKJ	20	12	32
XI	AP1	10	22	32
	AP2	11	21	32
	AP3	10	21	31
	UPWR	8	21	29
	UPWP	5	23	28
	JB1	6	27	33
	JB2	7	26	33
	JB3	6	26	32
	Patiseri	4	22	26
	BB1		32	32
	BB2		31	31
	BB3		31	31
	BB4		30	30
	Kec. 1		32	32
	Kec. 2		32	32
XII	AP1	7	20	27
	AP2	8	20	28
	AP3	9	21	30
	UPWR	14	15	29
	JB1	5	22	27
	JB2	7	22	29
	JB3	5	23	28
	Patiseri	3	28	31
	BB1		29	29
	BB2		31	31
	BB3		32	32
	BB4		31	31
	Kec. 1		25	25
	Kec. 2		31	31
TOTAL SISWA		222	1159	1381

Selain dari kegiatan formal seperti pembelajaran di kelas, untuk menambah keterampilan dan menunjang pengembangan potensi non-akademis yang dimiliki oleh peserta didik, sekolah juga menyediakan

kegiatan ekstrakurikuler antara lain Pramuka (wajib), Bola basket, Bola voli, Hadroh, dan Karate.

8. Kondisi Fisik SMK N 1 Sewon

SMK N 1 Sewon merupakan sekolah menengah kejuruan yang sudah memiliki sertifikat ISO, sehingga sekolah yang terletak di dusun Pulutan Pendowoharjo merupakan sekolah favorit. Di SMK Negeri 1 Sewon memiliki beberapa ruang teori, ruang teori digunakan untuk pembelajaran yang bersifat adaptif dan normatif, sedangkan pembelajaran yang bersifat produktif dilakukan di ruang praktek masing-masing jurusan. Namun terkadang pembelajaran yang bersifat normatif ataupun adaptif dilakukan di ruang praktek. Adapun fasilitas yang terdapat di SMK Negeri 1 Sewon adalah :

a. SMK Negeri I Sewon mempunyai 65 ruang meliputi ruang praktek, ruang teori, ruang guru, dll. Mempunyai 54 jurusan yaitu sebagai berikut:

- 1) Jurusan Tata Boga (Restoran dan Patiseri)
- 2) Jurusan Tata Busana
- 3) Jurusan Tata kecantikan (Kulit dan Rambut)
- 4) Jurusan Pariwisata (Akomodasi Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata)
- 5) Jurusan Teknik Komputer dan Jaringan

b. SMK Negeri I Sewon memiliki sarana dan prasarana yang cukup memadai sebagai pendukung kegiatan belajar mengajar, seperti:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1) Ruang kepala sekolah | 25) Dapur boga |
| 2) Ruang guru | 26) Ruang kafetaria |
| 3) Ruang tata usaha | 27) Gudang alat boga |
| 4) Ruang UKS | 28) Ruang unit produksi boga |
| 5) Ruang BP | 29) Kantin atau <i>food center</i> |
| 6) Ruang perpustakaan | 30) Akomodasi perhotelan |
| 7) Ruang sidang | 31) Ruang tata hidang |
| 8) Ruang instruktur busana | 32) Ruang restoran |
| 9) Ruang praktek busana | 33) Gudang restoran |
| 10) Gudang busana | 34) Ruang tata rias kulit |
| 11) Ruang PU busana | 35) Ruang instruktur kecantikan |
| 12) Ruang gizi | 36) Gudang kecantikan |
| 13) Gudang gizi | 37) Ruang tata rias rambut |
| 14) Dapur RT | 38) Ruang teori |
| 15) Gudang OR | 39) Lab komputer |

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| 16) Ruang OSIS | 40) Lab. Bahasa Inggris |
| 17) Tower air | 41) Gudang umum |
| 18) Aula | 42) Tempat sepeda |
| 19) Sanggar kecantikan | 43) Gardu jaga |
| 20) Koperasi | 44) Selasar penghubung |
| 21) Sanggar busana | 45) Lapangan parkir |
| 22) Mushola | 46) Lapangan upacara |
| 23) Kamar mandi/wc | 47) Pagar |
| 24) Ruang instruktur boga | 48) Hotel training |

c. Keadaan lokasi

Lokasi SMK Negeri 1 Sewon terletak di dusun Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul. Lokasi sekolah dekat dengan perumahan Pendowo Asri, meskipun letaknya di tengah-tengah desa namun sekolah ini dapat dijangkau dengan kendaraan.

d. Keadaan gedung

Kondisi gedung sekolah dalam keadaan baik. gedung ada dibagian timur jalan dan barat jalan.

e. Keadaan prasarana/sarana

- 1) Prasarana/sarana kebersihan seperti tempat sampah sudah tersedia di lingkungan sekolah. Kamar mandi sudah memadai, kondisinya bersih dan terawat.
- 2) Prasarana/sarana olah raga seperti lapangan sudah tersedia. Fasilitas olah raga sudah dilengkapi dengan tempat penyimpanan peralatan olah raga.

f. Keadaan personalia

- 1) SMK N 1 Sewon memiliki tenaga pendidik berjumlah 136 orang.
- 2) Karyawan berjumlah 34 orang.

g. Keadaan fisik lain (penunjang)

- 1) Tempat parkir sudah tersedia, dan sudah ada pembagian tempat parkir untuk guru/karyawan, siswa, dan tamu namun masih kurang tertata rapi.
- 2) Fasilitas peribadatan seperti mushola sudah ada dan dalam kondisi baik, mushola ini terletak disebelah barat aula. Perlengkapan yang ada di dalam mushola seperti mukena, Al-qur'an, perpustakaan buku islami, pengeras suara, mimbar dan sebagainya sudah lengkap.
- 3) Kantin sudah tersedia dalam keadaan baik, karena telah dibukanya *food center*.

- 4) Pos satpam sudah tersedia dan dalam kondisi baik.
 - 5) Koperasi sekaligus *fotocopy* tersedia dengan baik dan dapat memenuhi kebutuhan siswa.
- h. Penataan ruang kerja

Dalam aspek penataan ruang kerja ada beberapa hal yang terkait yaitu pencahayaan, suara, warna, dan juga letak dari perabot/alat kerja kantor.

- 1) Ruang kelas teori yang ada disebelah barat jalan tidak memiliki fasilitas aliran listrik yang memadai meskipun lampu-lampunya dalam keadaan baik namun stop kontak banyak yang rusak sehingga jika mau mengajar menggunakan LCD masih kesulitan.
- 2) Faktor keramaian suara dari pemukiman warga dan jalan raya tidak mengganggu aktivitas guru, karyawan serta siswa SMK N 1 Sewon.
- 3) Warna di kelas atau di ruang kerja kantor sudah cukup baik dan mendukung aktivitas guru, karyawan dan siswa.
- 4) Penataan letak barang baik di kelas atau di ruang kerja kantor sudah cukup baik dan mendukung iklim kerja para guru, siswa, dan didukung perangkat sekolah yang lain untuk menjalankan tugas masing-masing. Namun untuk ruang guru kurang luas, mengingat pengajar di SMK Negeri 1 Sewon cukup banyak.

B. PERUMUSAN PROGRAM DAN RANCANGAN KEGIATAN PPL

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 kami laksanakan 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. Pra PPL

Kegiatan PPL UNY 2015 dilaksanakan selama 1 bulan terhitung mulai tanggal 10 Agustus sampai 12 September 2015, adapun jadwal pelaksanaan kegiatan PPL UNY 2015 di SMK Negeri 1 Sewon dapat di lihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 5. Agenda Pelaksanaan PPL UNY 2015 di SMK Negeri 1 Sewon

No	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Tempat
1.	Observasi Pra PPL	10 april 2015	SMKN 1 Sewon
2.	Penyerahan Mahasiswa PPL	25 Februari 2015	SMKN 1 Sewon
3.	Pembekalan	5 Agustus 2015	Fakultas
4.	Penerjunan	10 Agustus 2015	SMKN 1 Sewon
5.	Praktik PPL	10 Agustus – 12 September 2015	SMKN 1 Sewon
6.	Penyelesaian Laporan / Ujian	14 September - 30 September 2015	SMKN 1 Sewon
7.	Penarikan Mahasiswa PPL	16 September 2015	Aula SMKN 1 Sewon

2. Kegiatan PPL

Rangkaian kegiatan PPL dimulai sejak mahasiswa di kampus yang disebut dengan *micro teaching* sampai di sekolah tempat praktik. Pada kegiatan *micro teaching* mahasiswa melakukan praktik pembelajaran dengan mahasiswa lain yang berperan sebagai siswa. Kegiatan tersebut merupakan alat untuk melatih mental dan kesiapan mahasiswa dalam mengajar siswa yang sebenarnya. Kemudian dilanjutkan dengan melaksanakan kegiatan PPL di sekolah, disinilah tempat mahasiswa mengaplikasikan ilmu dan menuangkan kemampuannya dalam mengajar kelas yang sebenarnya. Penyerahan mahasiswa secara resmi di sekolah dilaksanakan pada tanggal 25 Februari 2015.

Berikut ini adalah rancangan kegiatan PPL yang dilakukan sebelum melakukan praktik mengajar di kelas.

a. Pembekalan PPL

Pembekalan dilakukan sebelum mahasiswa sebelum diterjunkan ke sekolah.

b. Observasi Kelas

Kegiatan ini dilaksanakan untuk mengetahui kondisi siswa serta untuk mengetahui cara mengajar guru di dalam kelas. Kegiatan ini dilaksanakan pada saat pelaksanaan kegiatan belajar mengajar sedang berlangsung.

c. Konsultasi dengan guru pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai kelas, waktu, materi, silabus dan RPP yang dibutuhkan. Konsultasi ini dilaksanakan ketika setiap kali akan mengajar di kelas.

d. Pembuatan perangkat pengajaran

Membuat persiapan mengajar yang meliputi pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), materi dan buku-buku sumber pembelajaran, media pembelajaran, serta alat evaluasi pembelajaran. Referensi untuk membuat perangkat mengajar diambil dari berbagai sumber buku dan internet.

e. Konsultasi pembuatan perangkat pengajaran

Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai RPP, materi, media, buku-buku sumber, dan alat evaluasi pembelajaran yang telah dibuat sebelum pelaksanaan pengajaran di kelas.

f. Pelaksanaan praktik mengajar

Pelaksanaan praktik mengajar di kelas dilaksanakan 6 kali. Praktik mengajar dilaksanakan di kelas XII Jasa Boga 1, X Jasa Boga 1, X Jasa Boga 2, X Jasa Boga 3, dan X Jasa Boga 4. Kegiatan mengajar di kelas dimulai tanggal 10 Agustus – 12 September 2015. Mata pelajaran yang diajarkan adalah Pengetahuan Bahan Makanan dan Hidangan Kesempatan Khusus & Fusion Food. Adapun jadwal mengajar sesuai dengan jadwal mengajar yang telah ditentukan oleh guru pembimbing masing-masing.

g. Evaluasi mengajar

Evaluasi mengajar dilaksanakan tiap kali selesai mengajar. Dalam hal ini, mahasiswa praktikan bisa membicarakan tentang materi yang telah dan akan diajarkan pada tiap pertemuan, atau dapat dilakukan dengan cara memberikan soal evaluasi kepada siswa pada akhir pembelajaran. Selain itu, guru pembimbing dapat memberikan evaluasi terhadap kekurangan maupun kelebihan dalam praktik mengajar yang telah dilaksanakan.

h. Penyusunan Laporan

Proses penyusunan laporan PPL dilakukan sejak minggu ke 5 dalam rangkaian kegiatan PPL hingga menjelang penarikan PPL.

i. Penarikan

Kegiatan menandai bahwa PPL di SMK Negeri 1 Sewon telah selesai, Penarikan dilakukan pada tanggal 16 September 2015. Kegiatan Penarikan PPL dilaksanakan di gedung Aula SMK N 1 Sewon.

BAB II

KEGIATAN PPL

A. Perencanaan PPL

Pelaksanaan kegiatan PPL dimulai tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan penarikan tanggal 12 September 2015. Sebelum melakukan pelaksanaan kegiatan PPL, mahasiswa melakukan berbagai persiapan dan perencanaan yang diwujudkan dalam beberapa kegiatan antara lain:

1. Pengajaran Mikro

Pengajaran mikro merupakan tahap awal dari seluruh rangkaian PPL yang bertujuan untuk membentuk dan mengembangkan kompetensi dasar mengajar sebagai bekal praktik mengajar di sekolah atau lembaga pendidikan nantinya, selain itu ada tujuan umum dan tujuan khususnya antara lain :

- a. Memahami dasar-dasar pengajaran mikro
- b. Melatih mahasiswa menyusun Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- c. Membentuk dan meningkatkan kompetensi dasar mengajar terpadu dan utuh
- d. Membentuk kompetensi kepribadian
- e. Membentuk kompetensi sosial

2. Pembekalan

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY, dilaksanakan dalam bentuk pembekalan PPL. Dalam kegiatan pembekalan, tim PPL memberikan arahan kepada mahasiswa mengenai hal-hal yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan PPL di sekolah. Tim PPL membuka forum tanya jawab dengan mahasiswa agar mahasiswa dapat menyampaikan hal-hal yang belum diketahui dalam pelaksanaan PPL di Sekolah.

3. Kegiatan Observasi

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

a. Observasi Lingkungan Sekolah

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

b. Observasi Pembelajaran di Kelas

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses belajar dalam kelas. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu, sikap siswa dalam menerima pelajaran juga dapat memberi gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar. Adapun hasil observasi belajar adalah sebagai berikut:

1) Perangkat Pembelajaran

- a) Satuan Pembelajaran.
- b) Rencana Pelaksanaan Pembelajaran

2) Proses Pembelajaran

- a) Membuka Pelajaran
- b) Penyajian Materi
- c) Metode Pembelajaran
- d) Penggunaan Bahasa
- e) Penggunaan Waktu
- f) Gerak
- g) Cara Memotivasi Siswa
- h) Teknik Bertanya
- i) Teknik Penguasaan Kelas
- j) Penggunaan Media
- k) Bentuk dan Cara Evaluasi
- l) Menutup Pelajaran

3) Perilaku Siswa

- a) Perilaku siswa di dalam kelas
- b) Perilaku siswa di luar kelas

4. Konsultasi dengan Guru Pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing dilakukan dengan tujuan untuk mengenal guru pembimbing lebih baik serta untuk mengetahui penugasan

yang harus dikerjakan. Setelah mengetahui bentuk penugasan, mahasiswa dapat mulai mempersiapkan materi-materi yang berkaitan dengan penugasan tersebut. Penugasan tersebut antara lain yaitu Silabus, KKM, Rubrik Penilaian, RPP, evaluasi, perangkat penilaian (Analisis butir soal) dan perangkat pembelajaran lainnya.

5. Persiapan Materi Pembelajaran

Persiapan materi pembelajaran dilakukan dengan mencari berbagai referensi baik dari sumber buku maupun sumber lain seperti internet, media massa, dll.

6. Pembuatan Perangkat Pembelajaran

Pembuatan perangkat pembelajaran diawali dengan pembuatan silabus dan RPP. RPP dibuat sesuai dengan silabus yang telah ada.

7. Konsultasi Perangkat Pembelajaran

Setelah RPP selesai disusun, maka mahasiswa melakukan konsultasi dengan guru pembimbing RPP sesuai dengan kompetensi inti dan kompetensi dasar yang ada. RPP yang dibuat harus direvisi agar sesuai dengan format dari guru pembimbing.

8. Persiapan Metode dan Media Pembelajaran

Persiapan metode dilakukan dengan memilih metode pembelajaran yang sesuai dengan materi dan kondisi siswa. Metode pembelajaran yang digunakan antara lain metode saintifik, diskusi, project work dan jigsaw. Sedangkan persiapan media pembelajaran dilakukan dengan membuat media yang sesuai dengan materi yang hendak disampaikan. Beberapa media yang digunakan yaitu Gambar, Bahan Sebenarnya, LCD, Laptop, Benda sebenarnya, dan materi lain sebagai penunjang berjalannya KBM.

B. Pelaksanaan PPL

Dalam melakukan pelaksanaan PPL, mahasiswa secara otomatis menggantikan guru mata pelajaran selama kegiatan PPL berlangsung. Selama praktik mengajar, kelas dan jadwal pelajaran disesuaikan dengan kelas dan jadwal guru pembimbing. Kelas yang diampu oleh mahasiswa selama praktik yaitu kelas XII Jasa Boga 1, X Jasa Boga 1, X Jasa Boga 2, X Jasa Boga 3, dan X Jasa Boga 4.

1. Praktik Mengajar

Pada praktikum mengajar mahasiswa didampingi oleh guru mata pelajaran dan guru pembimbing dengan tujuan agar guru mengetahui kekurangan-kekurangan mahasiswa praktikan sehingga dapat memberikan kritik

dan saran yang membangun. Praktik mengajar mandiri dilakukan selama kegiatan PPL berlangsung yaitu sejak 14 Agustus – 9 September 2015. Jadwal mengajar dan kelas yang diampu dapat dilihat dalam tabel berikut:

Tabel 6. Jadwal mengajar

Minggu ke-	Hari/tanggal	Kelas	Mata pelajaran	Jam pelajaran	Jumlah jam
I	Jumat, 14 Agustus 2015	XII JB 1	Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food	2-7	5 jam
Jumlah jam per-minggu					5 jam
II	Kamis, 20 Agustus 2015	X JB 4	PBM	7-9	2 jam
	Jumat, 21 Agustus 2015	XII JB 1	Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food	2-7	5 jam
Jumlah jam per-minggu					7 Jam
III	Kamis, 27 Agustus 2015	X JB 4	PBM	7-9	2 jam
	Jumat, 28 Agustus 2015	XII JB 1	Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food	2-7	5 jam
	Sabtu, 29 Agustus 2015	X JB 3	PBM	3-5	2 jam
		X JB 1	PBM	7-9	2 jam
Jumlah jam per-minggu					11 jam
IV	Rabu, 02 September 2015	X JB 2	PBM	7-9	2 jam
	Jumat, 04 September 2015	XII JB 1	Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food	2-7	5 jam
	Sabtu, 05 September 2015	X JB 3	PBM	3-5	2 jam
Jumlah jam per-minggu					9 jam
V	Rabu, 09 September 2015	X JB 2	PBM	7-9	2 jam
Jumlah jam per-minggu					2 jam
Jumlah jam keseluruhan					34 jam

Proses pembelajaran :

a. Membuka Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran dibuka dengan salam, berdoa, presensi siswa, dan setelah itu dilanjutkan dengan kegiatan apersepsi dengan mengaitkan materi yang akan diajarkan dengan hal-hal yang ada diluar agar siswa muda untuk mengingat materi yang akan diajarkan, tahap selanjutnya yaitu menyampaikan secara singkat mengenai tujuan pembelajaran, sistem penilaian dan gambaran materi yang akan disampaikan.

b. Penyajian Materi

Materi disajikan dengan memanfaatkan LCD, bahan sebenarnya, handout dan jobsheet sebagai media untuk menyampaikan materi. Sedangkan materi yang diberikan kepada siswa, disusun sendiri oleh mahasiswa dengan bantuan guru mata pelajaran.

c. Metode Pembelajaran

Beberapa metode yang digunakan selama praktik pembelajaran antara lain yaitu metode saintifik, diskusi, tanya jawab, Praktek, demonstrasi, presentasi, serta berbagai games yang menarik.

d. Model Pembelajaran

Model pembelajaran yang digunakan selama praktik pembelajaran antara lain adalah discovery learning, snowball throwing, dan make a match . Pada setiap pertemuan diusahakan untuk menggunakan model pembelajaran yang berbeda sehingga tidak monoton.

e. Penggunaan Bahasa

Bahasa yang digunakan yaitu bahasa Indonesia.

f. Penggunaan Waktu

Alokasi waktu disesuaikan dengan kebutuhan, untuk mata pelajaran normatif waktu yang digunakan adalah 2 jam pelajaran atau 90 menit. Dan untuk mata pelajaran produktif waktu yang digunakan adalah 5 sampai 6 jam pelajaran. Setiap 1 jam pelajaran membutuhkan waktu 45 menit.

g. Gerak

Selama pembelajaran berlangsung, praktikan berusaha tidak statis hanya didepan kelas saja, melainkan juga berkeliling dan mendekati siswa apabila ada yang kesulitan dalam proses diskusi.

h. Cara Memotivasi Siswa

Cara memotivasi yang digunakan yaitu dengan memberikan poin bagi siswa yang aktif, selain itu pemberian motivasi juga dilakukan secara lisan melalui kata- kata.

i. Teknik Bertanya

Teknik bertanya yang digunakan yaitu dengan melontarkan pertanyaan terlebih dahulu dan memberikan kesempatan kepada semua siswa untuk menjawab pertanyaan tersebut. Jika tidak ada yang menawarkan diri, barulah praktikan menunjuk salah satu siswa.

j. Teknik Penguasaan Kelas

Agar kelas selalu dalam kondisi kondusif, maka praktikan menciptakan beberapa kesepakatan khusus dengan siswa, menegur atau memberikan pertanyaan jika ada siswa yang mengobrol sendiri.

k. Penggunaan Media

Media yang digunakan selama praktek berlangsung yaitu gambar, LCD, Laptop, Buku, Papan tulis, media sebenarnya.

l. Bentuk dan Cara Evaluasi

Evaluasi yang digunakan selama praktik PPL berlangsung terdiri dari evaluasi proses dan evaluasi hasil. Evaluasi proses dilakukan dengan cara melakukan tanya jawab selama proses pembelajaran berlangsung, serta dengan cara mengamati aspek afektif siswa menggunakan instrumen lembar pengamatan. Sedangkan evaluasi hasil dilakukan dengan memberikan soal post test diakhir pembelajaran.

m. Menutup Pembelajaran

Pembelajaran ditutup dengan menarik kesimpulan oleh guru dan siswa. Setelah menarik kesimpulan, guru memberikan tugas kepada siswa, menyampaikan materi pertemuan selanjutnya, memberikan pesan-pesan afektif kepada siswa, kemudian diakhiri dengan doa, salam, menyanyikan lagu nasional/ daerah dan membersihkan kelas.

C. Analisis Hasil

1. Manfaat PPL bagi Mahasiswa

Setelah menjalani proses kegiatan PPL, mahasiswa mendapatkan banyak pengalaman dan pengetahuan yang mungkin tidak didapat selama mengikuti perkuliahan. Menjalani profesi sebagai seorang guru selama proses PPL memberikan gambaran bahwasanya untuk menjadi seorang guru yang profesional tidak cukup hanya dengan penguasaan materi dan metode yang baik, melainkan juga perlu penguasaan teknik pengelolaan kelas yang baik.

Secara lebih spesifik, beberapa manfaat yang didapatkan oleh mahasiswa praktikan antara lain:

- a. Membantu mahasiswa dalam memahami pentingnya proses pendidikan.
- b. Memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk dapat berperan sebagai motivator, dinamisator dan melatih kemampuan menyelesaikan masalah yang ada.

- c. Memperoleh pengalaman dan keterampilan untuk melaksanakan pembelajaran dan manajerial di sekolah atau lembaga.
- d. Memperoleh daya penalaran dalam melakukan penelaahan, perumusan dan pemecahan masalah pendidikan yang ada.
- e. Dapat menerapkan RPP yang telah disusun dalam praktik pembelajaran langsung.
- f. Dapat menerapkan teori yang telah didapat di kampus mengenai: cara memilih dan mengembangkan materi, media, sumber bahan pelajaran serta metode yang dipakai dalam pembelajaran secara langsung.
- g. Dapat menerapkan cara menyesuaikan materi dengan jam efektif yang tersedia.
- h. Dapat berlatih melaksanakan kegiatan belajar mengajar di kelas dan mengelola kelas.
- i. Dapat berlatih melaksanakan penilaian hasil belajar siswa dan mengukur kemampuan siswa dalam menerima materi yang diberikan.
- j. Dapat mengetahui tugas-tugas guru selain mengajar di kelas (guru piket) sehingga dapat menjadi bekal untuk menjadi seorang guru yang profesional.

2. Hambatan

Selama proses PPL berlangsung, selain memperoleh banyak manfaat mahasiswa juga menghadapi beberapa hambatan yaitu:

- a. Pada pertemuan-pertemuan awal mengajar praktikan masih kurang percaya diri karena masih belum terbiasa.
- b. Terbatasnya sarana-sarana pendukung misalnya buku-buku penunjang yang diperlukan untuk proses belajar mengajar.
- c. Karakteristik dan perilaku siswa bervariasi sehingga menuntut kreativitas praktikan guna menghidupkan suasana agar siswa fokus dalam belajar.
- d. Beberapa siswa masih sulit dikendalikan, baik dari sisi ketertiban, antusiasme dalam proses pembelajaran, dan kerapian dalam hal penampilan.
- e. Kesulitan membagi waktu pada awal kegiatan PPL dimulai karena harus mengerjakan pembuatan perangkat pembelajaran seperti silabus dan RPP, dan disisi lain juga harus melakukan persiapan untuk mengajar.
- f. Kesulitan dalam mencari materi untuk kelas XII sesuai dengan silabus terbaru yang disesuaikan dengan kurikulum 2013.

- g. Kurikulum 2013 menuntut agar guru untuk memberikan contoh benda yang nyata sehingga membuat praktikan harus benar-benar membuatnya, ini khusus untuk pelajaran praktik.

3. Usaha untuk Mengatasi Hambatan

Dalam mengatasi beberapa hal yang menjadi hambatan, mahasiswa melakukan beberapa usaha yaitu:

- a. Melakukan latihan sebelum praktik mengajar.
- b. Memanfaatkan buku dan media yang ada, serta mencari referensi dari internet.
- c. Menggunakan metode pembelajaran yang variatif dan disisipi dengan game agar siswa tertarik serta antusias dalam mengikuti pembelajaran.
- d. Memberikan sanksi secara positif kepada siswa yang kurang disiplin dan tertib, serta tidak memberikan poin afektif kepada siswa tersebut.
- e. Membagi waktu dengan cara mengerjakan silabus dan RPP di rumah, sedangkan persiapan mengajar dilakukan selama waktu senggang ketika di sekolah.
- f. Membuat produk simple sehingga tidak menguras biaya dan waktu.

BAB III

PENUTUP

A. Simpulan

Pelaksanaan kegiatan PPL Universitas Negeri Yogyakarta 2015 dimulai tanggal 10 Agustus sampai dengan 12 September berlokasi di SMK N 1 Sewon. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh mahasiswa PPL selama masa observasi, praktikan memperoleh gambaran tentang situasi dan kondisi kegiatan belajar mengajar di SMK N 1 Sewon. Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK N 1 Sewon, banyak pengalaman yang mahasiswa PPL dapatkan mengenai situasi dan permasalahan pendidikan di suatu sekolah.

Program PPL yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa PPL, mulai dari persiapan sampai dengan pembuatan laporan PPL telah memberikan manfaat bagi mahasiswa PPL yang dapat dijadikan bekal guna menjadi calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai sikap, pengetahuan, dan keterampilan yang profesional.

Berdasarkan kegiatan PPL yang telah dilaksanakan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Kegiatan PPL yang dilaksanakan adalah kegiatan Pra PPL dan Pelaksanaan PPL. Kegiatan Pra PPL antara lain *micro teaching*, pembekalan PPL, dan observasi langsung di SMKN 1 Sewon. Sedangkan pelaksanaan PPL adalah pembuatan RPP, pembuatan media pembelajaran, bimbingan, praktik mengajar hingga evaluasi pembelajaran.
2. Praktikan mengajar kelas X JB 1, X JB 2, X JB 3, X JB 4 dan XII JB 1. Mata pelajaran yang diajarkan adalah Pengetahuan Bahan Makanan untuk kelas X dan Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food untuk kelas XII. Praktikan mengajar 11 kali dengan total jam mengajar adalah 34 jam.
3. Metode pembelajaran yang digunakan yaitu metode saintifik, diskusi, tanya jawab, praktek, demonstrasi, presentasi, serta berbagai games yang menarik.
4. Model pembelajaran yang digunakan adalah *discovery learning*, *snowball throwing*, dan *make a match*.
5. Kegiatan PPL memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar mengajar secara langsung di depan kelas, melakukan teknik pengelolaan kelas, dan menghadapi siswa yang berbeda baik dari segi sikap maupun cara belajarnya.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman selama menjalankan PPL, maka penulis dapat memberikan beberapa saran antara lain:

1. Bagi Sekolah

- a) Peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara pihak sekolah dengan mahasiswa PPL.
- b) Sekolah hendaknya berperan dalam perawatan sarana dan prasarana yang ditinggalkan mahasiswa.
- c) Media untuk pelaksanaan belajar mengajar diperbanyak dan dimanfaatkan sebaik-baiknya.
- d) Lebih terbuka menyampaikan kritik maupun saran kepada mahasiswa selama melaksanakan PPL.

2. Bagi Universitas

- a) Perangkat PPL yang diperlukan mahasiswa lebih diperlengkap.
- b) Pembekalan dari LPPMP PKL PPL sebaiknya dilakukan diberikan keseragaman dan kepastian tentang tuntutan-tuntutan yang harus dilaksanakan selama PPL sehingga tidak terdapat perbedaan persepsi antar mahasiswa.

3. Bagi Mahasiswa

- a) Mahasiswa hendaknya lebih meningkatkan intensitas konsultasi antara Dosen Pembimbing Lapangan dan pihak sekolah agar terjadi komunikasi yang baik dengan pihak-pihak tersebut demi kelancaran pelaksanaan PPL.
- b) Media pembelajaran sebagai penunjang dalam proses pembelajaran hendaknya disiapkan oleh mahasiswa dengan lebih menarik.
- c) Membina kebersamaan dan kekompakan diantara mahasiswa PPL.
- d) Memahami kondisi lingkungan karakter dan kemampuan elemen-elemen sekolah.
- e) Terbinanya hubungan yang baik antara mahasiswa dengan seluruh keluarga besar SMK N 1 Sewon.

DAFTAR PUSTAKA

Tim PPL UNY. 2013. *Laporan PPL*. Yogyakarta: UNY.

Tim Pembekalan PPL. 2015. *Materi Pembekalan PPL*. Yogyakarta: UNY.

Tim Pembekalan Pengajaran Mikro. 2015. *Materi Pembekalan Pengajaran Mikro/PPL 1*. Yogyakarta: UNY.

Tim Penyusunan Panduan PPL UNY. 2014. *Panduan PPL Edisi 2015*. Yogyakarta: UNY.

LAMPIRAN



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS PROGRAM KERJA PPL
TAHUN : 2015

F01

Individu
Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 1 Sewon
ALAMAT SEKOLAH : Pulutan Pendowoharjo
Sewon, Bantul
GURU PEMBIMBING : Nursari Handayani, M. Pd

NAMA MAHASISWA : Anjani Mega Pertiwi
NO. MAHASISWA : 14511247009
FAK./JUR./PRODI : FT/PTBB/PEND. T. Boga
DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah

No	Program Kerja/ Kegiatan PPL/ Magang III	Pra- PPL	Jumlah Jam/ Minggu					P
			I	II	III	IV	V	
1	Penyerahan PPL/Pemilihan Mata Pelajaran	2						2
2	Observasi kelas dan peserta didik	1						1
3	Observasi sarana dan prasarana sekolah	1						1
4	Pembuatan Program PPL							
	a. Observasi Mengajar		2					2
	b. Penyusunan Matrik		2					2
5	Kegiatan Mengajar							
	a. Pembuatan RPP		4	7	7	9	4	31
	b. Konsultasi dengan guru pembimbing		2	2	2	2	1	9
	c. Persiapan/ pembuatan materi pembelajaran		2	3	3	4	2	14
	d. Pembuatan Media Pembelajaran		3	4	7	6	4	24
	e. Pelaksanaan mengajar di kelas		5	7	11	9	2	34
	f. Evaluasi hasil pembelajaran		1	1	2	2	1	7
	g. Rekap nilai		1	1	1	1	10	14
6	Kegiatan Non Mengajar							
	a. Piket front office				1	1	1	3
	b. Jaga Uks		1	1	1	1	1	5
7	Kegiatan Sekolah							
	a. Upacara Senin Pagi		1		1	1	1	4
	b. Upacara HUT NKRI 17 Agustus			1				1
	d. Kegiatan Adiwiyata		1	1	1	1	1	5
8	Pembuatan Laporan PPL						8	8
Jumlah Jam								167

Bantul, September 2015

Kepala Sekolah

Mengetahui
Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL



Dra. Hj. Sudaryati
NIP. 19600806 199003 2 001

Dr. Kokom Komariah
NIP. 19600808 198403 2 002

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

TAHUN 2015

F02

**Untuk
Mahasiswa**

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

ALAMAT SEKOLAH : PULUTAN PENDOWOHARJO SEWON BANTUL

GURU PEMBIMBING : NURSARI HANDAYANI, M. Pd

NAMA MAHASISWA : ANJANI MEGA PERTIWI

NO. MAHASISWA : 14511247009

FAK./JUR./PRODI : FT/PTBB/PEND. T. BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH

MINGGU 1

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 10 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Upacara bendera➤ Mencari materi	<ul style="list-style-type: none">➤ Upacara berjalan dengan tertib dan hikmat➤ Mencari materi di perpustakaan	-	-
2.	Rabu, 12 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat perangkat pembelajaran➤ Konsultasi perangkat pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat perangkat pembelajaran yaitu RPP dan materi HKK untuk acara keagamaan dan adat➤ Konsultasi dengan guru pembimbing	-	
3.	Kamis, 13 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat perangkat dan media pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat perangkat dan media pembelajaranyaitu berupa penilaian, soal	-	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

TAHUN 2015

F02

**Untuk
Mahasiswa**

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

ALAMAT SEKOLAH : PULUTAN PENDOWOHARJO SEWON BANTUL

GURU PEMBIMBING : NURSARI HANDAYANI, M. Pd

NAMA MAHASISWA : ANJANI MEGA PERTIWI

NO. MAHASISWA : 14511247009

FAK./JUR./PRODI : FT/PTBB/PEND. T. BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH

		<ul style="list-style-type: none">➤ Jaga UKS	<p>posttest, PPT HKK untuk acara keagamaan dan adat</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Piket menjaga UKS		
4.	Jumat, 14 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ ADIWIYATA➤ Mengajar HKK & Fusion kelas XII JB 1➤ Evaluasi dengan guru pembimbing➤ Rekap nilai	<ul style="list-style-type: none">➤ ADIWIYATA yaitu dengan membersihkan lingkungan sekolah➤ Melakukan proses belajar mengajar mata pelajaran HKK & Fusion dengan materi HKK untuk acara keagamaan di kelas XII JB 1 yang diikuti oleh 17 siswa➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing guna memperbaiki perangkat pembelajaran, sikap dan	-	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

TAHUN 2015

F02

**Untuk
Mahasiswa**

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

ALAMAT SEKOLAH : PULUTAN PENDOWOHARJO SEWON BANTUL

GURU PEMBIMBING : NURSARI HANDAYANI, M. Pd

NAMA MAHASISWA : ANJANI MEGA PERTIWI

NO. MAHASISWA : 14511247009

FAK./JUR./PRODI : FT/PTBB/PEND. T. BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH

			penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung		
5.	Sabtu, 15 Agustus 2015	➤ Mendampingi mengajar	➤ Mendampingi mengajar TIM PPL ➤ Mendampingi mengajar guru pembimbing	-	

MINGGU 2

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 17 Agustus 2015	➤ Upacara 17 Agustus	➤ Upacara 17 Agustus dilaksanakan di lapangan Cepit, Bantul	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

TAHUN 2015

F02

**Untuk
Mahasiswa**

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

ALAMAT SEKOLAH : PULUTAN PENDOWOHARJO SEWON BANTUL

GURU PEMBIMBING : NURSARI HANDAYANI, M. Pd

NAMA MAHASISWA : ANJANI MEGA PERTIWI

NO. MAHASISWA : 14511247009

FAK./JUR./PRODI : FT/PTBB/PEND. T. BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH

2.	Selasa, 18 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat perangkat pembelajaran➤ Konsultasi perangkat pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat perangkat pembelajaran yaitu memperbaiki RPP dan materi HKK untuk acara keagamaan dan adat serta mencari resep➤ Konsultasi dengan guru pembimbing	-	
3.	Rabu, 19 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat perangkat pembelajaran➤ Konsultasi perangkat pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat perangkat pembelajaran yaitu menyusun resep untuk praktek HKK keagamaan➤ Konsultasi dengan guru pembimbing	-	
4.	Kamis, 20 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Jaga UKS➤ Membuat media pembelajaran➤ Mengajar PBM kelas X JB 4	<ul style="list-style-type: none">➤ Membantu menjaga UKS➤ Membuat media pembelajaran yaitu membuat PPT HKK keagamaan	-	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

TAHUN 2015

F02

**Untuk
Mahasiswa**

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

ALAMAT SEKOLAH : PULUTAN PENDOWOHARJO SEWON BANTUL

GURU PEMBIMBING : NURSARI HANDAYANI, M. Pd

NAMA MAHASISWA : ANJANI MEGA PERTIWI

NO. MAHASISWA : 14511247009

FAK./JUR./PRODI : FT/PTBB/PEND. T. BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH

			<ul style="list-style-type: none">➤ Melakukan proses belajar mengajar mata pelajaran PBM di kelas X JB 4 yaitu presentasi daging dan hasil olahnya		
5.	Jumat, 21 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ ADIWIYATA➤ Mengajar HKK & Fusion kelas XII JB 1➤ Evaluasi dengan guru pembimbing	<ul style="list-style-type: none">➤ ADIWIYATA yaitu dengan membersihkan lingkungan sekolah➤ Melakukan proses belajar mengajar mata pelajaran HKK & Fusion dengan materi HKK untuk acara keagamaan di kelas XII JB 1 yang diikuti oleh 17 siswa➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing guna memperbaiki	-	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

TAHUN 2015

F02

**Untuk
Mahasiswa**

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

ALAMAT SEKOLAH : PULUTAN PENDOWOHARJO SEWON BANTUL

GURU PEMBIMBING : NURSARI HANDAYANI, M. Pd

NAMA MAHASISWA : ANJANI MEGA PERTIWI

NO. MAHASISWA : 14511247009

FAK./JUR./PRODI : FT/PTBB/PEND. T. BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH

			perangkat pembelajaran, sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung		
--	--	--	--	--	--

MINGGU 3

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 24 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Upacara bendera➤ Piket front office➤ Membuat perangkat pembelajaran➤ Konsultasi perangkat pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">➤ Upacara bendera berjalan dengan tertib dan hikmat➤ Menjaga front office sekolah➤ Membuat perangkat pembelajaran yaitu menyusun resep, membuat job sheet HKK keagamaan➤ Konsultasi dengan guru pembimbing	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

TAHUN 2015

F02

**Untuk
Mahasiswa**

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

ALAMAT SEKOLAH : PULUTAN PENDOWOHARJO SEWON BANTUL

GURU PEMBIMBING : NURSARI HANDAYANI, M. Pd

NAMA MAHASISWA : ANJANI MEGA PERTIWI

NO. MAHASISWA : 14511247009

FAK./JUR./PRODI : FT/PTBB/PEND. T. BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH

2.	Selasa, 25 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat perangkat pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat perangkat pembelajaran yaitu membuat RPP, handout PBM Unggas	-	
3.	Rabu, 26 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat media pembelajaran➤ Konsultasi perangkat pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat media pembelajaran yaitu membuat PPT PBM unggas➤ Konsultasi dengan guru pembimbing	-	
4.	Kamis, 27 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Jaga UKS➤ Membuat media pembelajaran➤ Mengajar PBM kelas X JB 4➤ Evaluasi dengan guru pembimbing	<ul style="list-style-type: none">➤ Piket menjaga UKS➤ Membuat media pembelajaran yaitu mempersiapkan bahan ajar➤ Melakukan proses belajar mengajar mata pelajaran PBM di kelas X JB 4 dengan materi Unggas dan hasil olahnya➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing guna memperbaiki perangkat pembelajaran, sikap dan	-	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

TAHUN 2015

F02

Untuk
Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

ALAMAT SEKOLAH : PULUTAN PENDOWOHARJO SEWON BANTUL

GURU PEMBIMBING : NURSARI HANDAYANI, M. Pd

NAMA MAHASISWA : ANJANI MEGA PERTIWI

NO. MAHASISWA : 14511247009

FAK./JUR./PRODI : FT/PTBB/PEND. T. BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH

			penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung		
5.	Jumat, 28 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ ADIWIYATA➤ Mengajar HKK & Fusion kelas XII JB 1➤ Evaluasi dengan guru pembimbing	<ul style="list-style-type: none">➤ ADIWIYATA yaitu dengan membersihkan lingkungan sekolah➤ Melakukan proses belajar mengajar mata pelajaran HKK & Fusion yaitu Praktik HKK untuk acara keagamaan di kelas XII JB 1➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing guna memperbaiki perangkat pembelajaran, sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung	-	
6.	Sabtu, 29 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat perangkat pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat perangkat pembelajaran yaitu		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

TAHUN 2015

F02

**Untuk
Mahasiswa**

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

ALAMAT SEKOLAH : PULUTAN PENDOWOHARJO SEWON BANTUL

GURU PEMBIMBING : NURSARI HANDAYANI, M. Pd

NAMA MAHASISWA : ANJANI MEGA PERTIWI

NO. MAHASISWA : 14511247009

FAK./JUR./PRODI : FT/PTBB/PEND. T. BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH

		<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar PBM kelas X JB 3➤ Mengajar PBM kelas X JB 1	<p>membuat RPP, handout ikan dan hasil olahannya</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Melakukan proses belajar mengajar mata pelajaran PBM di kelas X JB 3 dengan materi Unggas dan hasil olahannya➤ Melakukan proses belajar mengajar mata pelajaran PBM di kelas X JB 1 dengan materi Unggas dan hasil olahannya		
--	--	---	--	--	--

MINGGU 4

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 31 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Upacara bendera➤ Piket front office	<ul style="list-style-type: none">➤ Upacara bendera berjalan dengan tertib dan hikmat➤ Menjaga front office sekolah	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

TAHUN 2015

F02

**Untuk
Mahasiswa**

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

ALAMAT SEKOLAH : PULUTAN PENDOWOHARJO SEWON BANTUL

GURU PEMBIMBING : NURSARI HANDAYANI, M. Pd

NAMA MAHASISWA : ANJANI MEGA PERTIWI

NO. MAHASISWA : 14511247009

FAK./JUR./PRODI : FT/PTBB/PEND. T. BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH

		➤ Membuat perangkat pembelajaran	➤ Membuat perangkat pembelajaran yaitu membuat persiapan praktek dan daftar belanja		
2.	Selasa, 01 September 2015	➤ Membuat perangkat pembelajaran ➤ Membuat media pembelajaran ➤ Konsultasi perangkat pembelajaran	➤ Membuat perangkat pembelajaran yaitu membuat RPP, handout lemak dan minyak ➤ Membuat media pembelajaran yaitu membuat PPT ➤ Konsultasi dengan guru pembimbing	-	
3.	Rabu, 02 September 2015	➤ Membuat media pembelajaran ➤ Mengajar PBM kelas X JB 2 ➤ Evaluasi dengan guru pembimbing	➤ Membuat media pembelajaran yaitu mempersiapkan materi ikan dan hasil olahannya ➤ Melakukan proses belajar mengajar mata pelajaran PBM di kelas X JB 2 dengan materi Ikan dan hasil olahannya ➤ Melakukan evaluasi dengan guru	-	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

TAHUN 2015

F02

**Untuk
Mahasiswa**

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

ALAMAT SEKOLAH : PULUTAN PENDOWOHARJO SEWON BANTUL

GURU PEMBIMBING : NURSARI HANDAYANI, M. Pd

NAMA MAHASISWA : ANJANI MEGA PERTIWI

NO. MAHASISWA : 14511247009

FAK./JUR./PRODI : FT/PTBB/PEND. T. BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH

			pembimbing guna memperbaiki perangkat pembelajaran, sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran		
4.	Kamis, 03 September 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Jaga UKS➤ Membuat perangkat pembelajaran➤ Konsultasi perangkat pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">➤ Membantu menjaga UKS➤ Membuat perangkat pembelajaran yaitu membuat RPP, handout lemak dan minyak➤ Konsultasi perangkat pembelajaran dengan guru pembimbing	-	
5.	Jumat, 04 September 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ ADIWIYATA➤ Mengajar HKK & Fusion kelas XII JB 1➤ Evaluasi dengan guru pembimbing	<ul style="list-style-type: none">➤ ADIWIYATA yaitu dengan membersihkan lingkungan sekolah➤ Melakukan proses belajar mengajar mata pelajaran HKK & Fusion yaitu Praktik HKK untuk acara Adat Istiadat, kelas	-	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

TAHUN 2015

F02

**Untuk
Mahasiswa**

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

ALAMAT SEKOLAH : PULUTAN PENDOWOHARJO SEWON BANTUL

GURU PEMBIMBING : NURSARI HANDAYANI, M. Pd

NAMA MAHASISWA : ANJANI MEGA PERTIWI

NO. MAHASISWA : 14511247009

FAK./JUR./PRODI : FT/PTBB/PEND. T. BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH

			XII JB 1 ➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing guna memperbaiki perangkat pembelajaran, sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung		
6.	Sabtu, 05 September 2015	➤ Mengajar PBM kelas X JB 3 ➤ Evaluasi dengan guru pembimbing	➤ Melakukan proses belajar mengajar mata pelajaran PBM di kelas X JB 3 dengan materi Unggas dan hasil olahnya ➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing guna memperbaiki perangkat pembelajaran, sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran berlangsung		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

TAHUN 2015

F02

**Untuk
Mahasiswa**

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

ALAMAT SEKOLAH : PULUTAN PENDOWOHARJO SEWON BANTUL

GURU PEMBIMBING : NURSARI HANDAYANI, M. Pd

NAMA MAHASISWA : ANJANI MEGA PERTIWI

NO. MAHASISWA : 14511247009

FAK./JUR./PRODI : FT/PTBB/PEND. T. BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH

MINGGU 5

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 07 September 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Upacara bendera➤ Piket front office➤ Membuat perangkat pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">➤ Upacara bendera berjalan dengan tertib dan hikmat➤ Menjaga front office sekolah➤ Membuat perangkat pembelajaran yaitu membuat RPP susu dan hasil olahnya	-	-
2.	Selasa, 08 September 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat perangkat pembelajaran➤ Membuat media pembelajaran➤ Konsultasi perangkat pembelajaran	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat perangkat pembelajaran yaitu membuat RPP, handout susu dan hasil olahnya➤ Membuat media pembelajaran yaitu membuat PPT➤ Konsultasi dengan guru pembimbing	-	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

TAHUN 2015

F02

**Untuk
Mahasiswa**

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

ALAMAT SEKOLAH : PULUTAN PENDOWOHARJO SEWON BANTUL

GURU PEMBIMBING : NURSARI HANDAYANI, M. Pd

NAMA MAHASISWA : ANJANI MEGA PERTIWI

NO. MAHASISWA : 14511247009

FAK./JUR./PRODI : FT/PTBB/PEND. T. BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH

3.	Rabu, 09 September 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat media pembelajaran➤ Mengajar PBM kelas X JB 2➤ Evaluasi dengan guru pembimbing	<ul style="list-style-type: none">➤ Membuat media pembelajaran yaitu mempersiapkan materi susu dan hasil olahnya➤ Melakukan proses belajar mengajar mata pelajaran PBM di kelas X JB 2 dengan materi susu dan hasil olahnya➤ Melakukan evaluasi dengan guru pembimbing guna memperbaiki perangkat pembelajaran, sikap dan penyampaian materi disaat pembelajaran	-	
4.	Kamis, 10 September 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Jaga UKS➤ Merekap nilai	<ul style="list-style-type: none">➤ Membantu menjaga UKS➤ Merekap nilai	-	
5.	Jumat, 11 September 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ ADIWIYATA➤ Merekap nilai➤ Menyelesaikan laporan PPL	<ul style="list-style-type: none">➤ ADIWIYATA yaitu dengan membersihkan lingkungan sekolah➤ Merekap nilai-nilai post test	-	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

TAHUN 2015

F02

**Untuk
Mahasiswa**

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 1 SEWON

ALAMAT SEKOLAH : PULUTAN PENDOWOHARJO SEWON BANTUL

GURU PEMBIMBING : NURSARI HANDAYANI, M. Pd

NAMA MAHASISWA : ANJANI MEGA PERTIWI

NO. MAHASISWA : 14511247009

FAK./JUR./PRODI : FT/PTBB/PEND. T. BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. KOKOM KOMARIAH

6.	Sabtu, 12 September 2015	➤ Menyelesaikan laporan PPL	➤ Menyelesaikan laporan PPL		
----	--------------------------	-----------------------------	-----------------------------	--	--

Bantul, September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dr. Kokom Komariah
NIP. 19600808 198403 2 002

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 19650313 198601 2 001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009

RPP I



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Nama Sekolah	: SMK N I SEWON
Program Studi Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran	: Hidangan Kesempatan Khusus dan <i>Fusion Food</i>
Kelas/Semester	: X/ Gasal
Materi Pokok	: Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Keagamaan
Pertemuan	: pertama /1
Alokasi Waktu	: 4x45 menit
Jumlah Pertemuan	: 2 x pertemuan

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.
- KI3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya disekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makanan dan minuman sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Berdo'a dengan khusyuk sebelum dan sesudah pelajaran.
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan	Antusias, aktif bertanya dan menyampaikan pendapat.
2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah	aktif, kerjasama, bertanggung jawab
2.3	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja	Menghargai kerja individu dan kelompok
3.2	Menganalisis hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendiskripsikan pengertian hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan 2. Menjelaskan fungsi hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan 3. Menyebutkan jenis-jenis hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan 4. Menjelaskan cara membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan 5. Menjelaskan cara menyajikan dan kriteria hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan
4.2	Membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan	Mempraktikkan membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan

C. Tujuan Pembelajaran :

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

1. Siswa dapat mendiskripsikan pengertian hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan.
2. Siswa dapat menjelaskan fungsi hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan.
3. Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan.
4. Siswa dapat menjelaskan cara membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan.
5. Siswa dapat menjelaskan cara menyajikan dan kriteria hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan.

D. Materi Pembelajaran :

1. Pengertian hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan
2. Fungsi hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan
3. Jenis-jenis hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan
4. Cara membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan
5. Cara penyajian dan kriteria hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan

E. Metode Pembelajaran :

1. Pendekatan : *Saintifik*
2. Model : *Discovery*
3. Metode : Pengamatan, diskusi, tanya jawab

F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Power Point, Hand Out
2. Alat : Spidol, LCD, dan papan tulis/white board
3. Sumber Belajar :

http://mas-sonny.blogspot.com/2013/08/sejarah-fakta-dan-filosofi-ketupat_14.html, diakses tanggal 09 Agustus 2015.

sajiansedap.com, diakses tanggal 11 Agustus 2015

G. Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan-1

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Salam 2. Berdoa 3. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis siswa diperlihatkan gambar tentang acara-acara dan hidangan keagamaan. 4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai pada hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan 	10 menit
Inti	<p>Mengamati:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati tayang materi yang diberikan guru dari media LCD power point 2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menyakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan <p>Menanya :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami materi hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan <p>Mengumpulkan informasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 4 siswa 2. Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mendiskusikan tentang jenis-jenis, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan di berbagai wilayah indonesia. Siswa dapat mencari materi dari berbagai sumber yang ada. <p>Mengasosiasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selama siswa bekerja, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk aktif, bekerjasama, tanggupjawab dalam menyelesaikan tugasnya dan guru mengarahkan siswa apabila ada siswa yang kurang mengerti dalam mengerjakan tugas <p>Mengkomunikasi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah selesai berdiskusi dan membuat laporan beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi kedepan kelas 2. Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan materi hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan. 	70 menit

	3. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan dari tiap kelompok	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa diminta membuat rangkuman tentang materi hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya 3. Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa 4. Menyanyikan lagu nasional/ daerah 5. <i>Membersihkan kelas (menyapu dan membuang sampah yang ada di kelas)</i> 	10 menit
Jumlah		90 menit

Pertemuan-2

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan salam 2. Berdoa 3. Guru menyampaikan metode, tujuan pembelajaran yang ingin dicapai pada pembelajaran pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan 	10 menit
Inti	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati gambar hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan 2. Mengamati job sheet hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan <p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya terkait job sheet yang dibagikan <p>Mengumpulkan informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa menyiapkan alat dan bahan sesuai dengan perintah jobsheet 2. Melakukan praktik membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan <p>Mengasosiasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Memorsi hasil praktek sesuai standar 2. Menambahkan beberapa garnish yang cocok <p>Mengkomunikasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menyajikan makanan 2. Menilai hasil teman sesuai dengan kriteria 	160 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. guru mengevaluasi hasil praktek bersama dengan siswa 2. guru memotivasi siswa agar rajin belajar 3. Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya yaitu membuat hidangan kesempatan 	10 menit

	khusus untuk acara keagamaan 4. bersih-bersih area dapur 5. Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa	
Jumlah		180 menit

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis/teknik penilaian

ASPEK	TEKNIK PENILAIAN	BENTUK PENILAIAN	INSTRUMEN
SIKAP • Aktif • Bekerjasama • Bertanggung jawab	Observasi	Pengamatan sikap	Lembar penilaian Rubrik Penilaian
PENGETAHUAN	Tes	Tes Tertulis	Soal Kunci jawaban Pedoman Penskoran
KETERAMPILAN	Tes	Pengamatan dan Tes Unjuk Kerja	Lembar Penilaian Pedoman Penskoran

2. Instrumen penilaian hasil belajar

a. Kisi-kisi

Kompetensi Dasar	Indikator Soal	Jenis Soal	Nomor Soal
3.2 Menganalisis hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan	1. Mendiskripsikan pengertian hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan	Pilihan Ganda	1
	2. Menjelaskan fungsi hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan		6
	3. Menyebutkan jenis-jenis hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan		2,3,4,5
	4. Menjelaskan cara membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan		7,8
	5. Menjelaskan cara menyajikan dan kriteria hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan		9,10

b. Soal :

- Hidangan yang dihidangkan pada waktu-waktu tertentu merupakan pengertian....
 - hidangan spesial
 - hidangan pesta
 - hidangan kesempatan khusus
 - hidangan kesempatan spesial
 - hidangan sehari-hari
- Di Pekalongan, kue lopis adalah hidangan saat acara...
 - Syawalan
 - rasulan
 - isra' mi'raj

- B. idul adha D. Maulid Nabi
3. Saat paskah yang menjadi ciri khas adalah....
- A. kue jahe C. kue tart E. telur hias
B. klappertart D. telur paskah
4. Di Jogja acara untuk memperingatin hari lahir Nabi Muhammad SAW disebut....
- A. Syawalan C. kenduri E. bekakak
B. Sekaten D. rasulan
5. Hidangan khas saat acara cap go meh adalah....
- A. kupat tahu C. lontong cap go meh E. kwetiau
B. tahu campur D. ayam cap go meh
6. fungsi dari hidangan kesempatan khusus acara keagamaan seperti lebaran adalah....
- A. untuk mengisi waktu luang
B. untuk hiasan meja
C. untuk sesaji
D. untuk makan setelah ibadah
E. untuk menjalin silaturahmi
7. lawar adalah masakan yang terbuat dari....
- A. tepung dan daging yang dibumbui
B. sayur-sayuran dan daging cincang yang dibumbui
C. sayuran yang ditumis
D. daging cincang yang dicampur dengan kelapa
E. ikan yang di pepes
8. masakan daging ayam khas jawa timur yang saat proses pembuatannya harus dipanggang terlebih dahulu adalah....
- A. ayam lengkuas C. ayam opor E. ayam taliwang
B. ayam betutu D. ayam lodho
9. Di Belitung terdapat hidangan yang disajikan dalam tudung yang berisikan nasi merah dan 6 jenis lauk pauk, biasanya disajikan saat acara....
- A. bedulangan C. baludang E. baledung
B. beludang D. balungan
10. Hidangan yang biasa tersaji dengan coto makassar adalah....
- A. Arem-arem C. ketupat E. burasa
B. lontong D. nasi

Kunci Jawaban:

- | | |
|------|-------|
| 1. C | 6.E |
| 2. A | 7. B |
| 3. D | 8. D |
| 4. B | 9. A |
| 5. C | 10. E |

I. PEDOMAN PENSKORAN

1. Tes tertulis

No.	Nama Siswa/Kelompok	Skor setiap nomor soal										Nilai
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1												
2												
Nilai = (Jumlah skor/skor maks jumlah soal) x nilai maks												

Keterangan:

No. Soal	Skor Maksimal
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1
7	1
8	1
9	1
10	1
NILAI	10

2. Afektif /sikap

NO	NO PEND	Nama Siswa	Sikap											
			Aktif				Bekerjasama				Tanggung jawab			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4

Rubrik penilaian sikap

No	Sikap yang dinilai	Kriteria
1	Aktif	1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat 2= Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum ajeg 3= sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum ajeg

		4= sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah ajeg
2	Bekerjasama	1 = Sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok. 2 = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum ajeg 3 = Sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten. 4 = aktif dan bekerjasama kegiatan kelompok secara ajeg/konsisten
3	Tanggung jawab	1 = Sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi 2 = Sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten. 3 = Sudah menunjukan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai ajeg/konsisten. 4 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

3. Keterampilan

a. Pengamatan

No	Nama Siswa	Mengidentifikasi Hidangan Kesempatan Khusus untuk Acara Agama			
		1	2	3	4

Rubrik penilaian ketrampilan

- 1 = Siswa tidak mampu mengidentifikasi materi
- 2 = Siswa mampu mengidentifikasi materi namun belum konsisten
- 3 = Siswa mampu mengidentifikasi materi dan sudah mulai konsisten
- 4 = Siswa mampu mengidentifikasi materi dan sudah sudah konsisteN

b. Unjuk kerja

Kelompok	Nama Siswa	Materi	Aspek yang Dinilai								Jumlah	
			Persiapan	Proses				Hasil				
			Diri, alat, bahan	Sikap kerja	Kerapihan tempat	Kecepatan kerja	Kebersihan	Rasa	Rupa	Tekstur		Penataan
			20	10	10	10	10	10	10	10	100	

Bantul, Agustus 2015

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009



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-P/WKS1/7

01-07-2012



PRESENSI KEGIATAN EDUKATIF

Mata Pelajaran : HKK & FUSION Semester : 1
Kelas/Kom.Keahlian : XII JASA BOGA 1 Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Tatap Muka Ke						JML Absn		
		1	2	3	4	5	6	S	I	A
1	Amelia Nurul Fatimah									
2	Andi Hermawan	i	i	i	i				4	
3	Aradiba Wahyunta	i	i						2	
4	Berkah Widiyanto	i	i	i					3	
5	Dewi Aprilasari									
6	Dian Arifah Qur'ani									
7	Dwi Febriyanti									
8	Erniwati									
9	Febri Ardy Kurniawan	i	i	i					3	
10	Fitri Nur Alimah	i	i	i	i				4	
11	Halizza Octaviani Kusnadi									
12	Ibta Rino Destari									
13	Khoirani Latifah									
14	Krismonia Likyta Dewi	i	i	i	i				4	
15	Lia Apriati	i	i	i	i				4	
16	Liana Wijayasari									
17	Liza Oktaviani									
18	Muhammad Arif Hikmawan	i	i	i					3	
19	Nafisah Marfu'atun Hasanah									
20	Ni'matul Mauliy									
21	Nova Vemilia									
22	Nurul Ekawati									
23	Ristiya Suryani									
24	Rochmat Saputro	i	i	i					3	
25	Tri Rahayu									
26	Wahyu Wardaningtyas									
27	Wellas Nikhi	i	i	i					3	

Bantul, September 2015

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009

	SMK N 1 SEWON		
	HAND OUT		
	HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS DAN FUSION FOOD		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
	Hal. 1 dari 10		
Semester I	Hidangan Kesempatan Khusus Acara Keagamaan		120 Menit
Oleh : Anjani Mega Pertiwi			

1. Pengertian

Hidangan kesempatan khusus adalah suatu hidangan yang dihadapkan pada waktu-waktu tertentu. Sehingga hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan adalah suatu hidangan yang dihadapkan/ dihidangkan pada saat acara keagamaan.

2. Macam-macam acara keagamaan

Agama yang kita kenal atau yang diakui di Indonesia antara lain Islam, Kristen, Katolik, hindu, budha dan kong hu cu. Tiap-tiap agama pastinya mempunyai hari besar atau acara keagamaan masing-masing.

a. Islam

Dalam Islam ada 2 hari besar yaitu hari raya idul fitri dan hari raya idul adha. Hari raya idul fitri dilaksanakan setiap tanggal 1 syawal, sedangkan hari raya idul adha dilaksanakan setiap tanggal 10 dzulhijjah. Selain 2 hari besar tersebut terdapat acara keagamaan lainnya seperti maulud nabi yaitu hari kealahiran nabi Muhammad saw yang diperingatin setiap tanggal 12 rabiul awal, isra mi'raj dilaksanakan pada tanggal 12 rajab, tahun baru hijriyah dilaksanakan setiap tanggal 1 muharam, dll.

b. Kristen

Acara keagamaan yang dilaksanakan oleh umat kristiani antara lain : natal, jumat agung, paskah, kenaikan yesus, dan pentakosta.

c. Katolik

Acara keagamaan umat katolik antara lain :

Penanggalan	Hari	Keterangan
Minggu akhir November	Adven	empat hari setiap minggu sebelum Natal
25 Desember	Natal / Kelahiran Yesus	
6 Januari	Epifani / Teofani	dua belas hari setelah Natal
Kamis akhir Maret hingga minggu kedua April	Kamis Putih	tiga hari sebelum Paskah
Jumat akhir Maret hingga minggu kedua April	Jumat Agung / Kematian Yesus	dua hari sebelum Paskah
Sabtu akhir Maret hingga	Sabtu Suci	sebelum Paskah

	SMK N 1 SEWON		
	HAND OUT		
	HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS DAN FUSION FOOD		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
Semester I	Hidangan Kesempatan Khusus Acara Keagamaan		120 Menit
Oleh : Anjani Mega Pertiwi			

Penanggalan	Hari	Keterangan
minggu kedua April		
Minggu akhir Maret hingga minggu kedua April	Paskah / Kebangkitan Yesus	
Kamis minggu ketiga Mei hingga minggu pertama Juni	Kenaikan Yesus	empat puluh hari setelah Paskah
Kamis minggu pertama hingga ketiga Juni	Pentakosta / Penurunan Roh Kudus	lima puluh hari setelah Paskah

d. Hindu

Acara keagamaan hindu antara lain:

Penanggalan	Hari	Keterangan
Januari	Siwa Ratri	
Januari dan Agustus	Saraswati	
Januari dan Agustus	Pagerwesi	sesudah Saraswati
Januari atau Februari	Thaipusam	
Maret	Tawur Kesanga	sebelum Nyepi
Maret	Nyepi	
Maret	Ngembak Geni	sesudah Nyepi
Maret dan Oktober	Galungan	
April dan November	Kuningan	seminggu sesudah Galungan
Oktober atau November	Deepavali	


e. Budha

Acara keagamaan budha antara lain : Waisak, Maghapuja, Asadha, Khatina, Ulambana.

f. Kong hu cu

Acara keagamaan kong hu cu antara lain:

Penanggalan	Hari	Keterangan
1 Cia Gwee	Tahun Baru Imlek	
9 Cia Gwee	King Thi Kong	
15 Cia Gwee	Cap Go Meh	
18 Ji Gwee	Wafat Nabi Konghucu	

	SMK N 1 SEWON		
	HAND OUT		
	HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS DAN FUSION FOOD		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
	Hal. 1 dari 10		
Semester I	Hidangan Kesempatan Khusus Acara Keagamaan		120 Menit
Oleh : Anjani Mega Pertiwi			


Penanggalan	Hari	Keterangan
4/5 April	Cheng Beng	Berziarah
5 Go Gwee	Peh Cun	Diadakan perahu naga
7 Ji Gwee	Keterampilan	
15 Ji Gwee	Arwah Leluhur	
15 Peh Gwee	Sembahyang Tiong Chiu	Hari raya kue bulan
27 Peh Gwee	Lahir Nabi Konghucu	
15 Cap Gwee	Sembahyang Besar bagi Malaikat Bumi	
21/22 Desember	Genta Rohani	
24 Cap Ji Gwee	Malaikat Dapur	
29 Cap Ji Gwee	Sembahyang kepada Leluhur	
1/15 setiap bulan imlek	Sembahyang kepada Kemuliaan Tuhan	

3. Jenis-jenis hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan

Hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan banyak macamnya. Hidangan tersebut disesuaikan dengan acara masing-masing agama dan juga disesuaikan dengan masing-masing daerah.

Misalnya saja hari raya idul fitri, hidangan yang biasa disajikan adalah ketupat, opor ayam dan sambal goreng kentang. Selain hidangan tersebut, biasanya hidangan yang disajikan disesuaikan dengan daerah masing-masing. Misalnya saja di Belitung ada tradisi bedulang yaitu pesta makan saat lebaran dan maulid nabi. Makanan yang disajikan ada sekitar 6 jenis lauk pauk, lengkap dengan nasi merah, buah, dan jus. Lauk pauknya antara lain ada tumis rebung, tumis keladi, lalapan, lempah kuning ikan kakap, ikan jebung bakar, lempah kulat pelawan, dan sambel balacan. Untuk buah-buahnya tergantung musim sedangkan jusnya biasanya jus madu yang menjadi ciri khas masyarakat bangka.

Hari raya galungan di bali, hidangan yang biasa disajikan adalah lawar, sate lilit dan makanan khas bali lainnya. Akan tetapi yang banyak dijumpai saat upacara galungan adalah lawar. Lawar adalah masakan berupa sayur-sayuran dan daging cincang yang dibumbui yang berasal dari bali. Penamaan lawar sangat bervariasi,

	SMK N 1 SEWON			
	HAND OUT			
	HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS DAN FUSION FOOD			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 10
	Semester I	Hidangan Kesempatan Khusus Acara Keagamaan		120 Menit
Oleh : Anjani Mega Pertiwi				

biasanya berdasarkan jenis daging atau sayur yang digunakan. Misal daging babi maka lawar yang dihasilkan disebut lawar babi.

Syawalan yaitu perayaan lebaran satu minggu setelah 1 syawal. Kegiatan syawalan yang masih terlaksana ada di pekalongan. Hidangan yang biasa ada saat syawalan seperti tauto, megono, pindang tetel, lotek atau rujak, mie sambel. Hidangan yang menjadi ciri khasnya adalah lopis.

4. Sejarah

a. Hari raya idul fitri

Hari raya idul fitri sangat terkenal dengan ketupat. Jika menilik sejarah perjalanan ketupat di Indonesia, pada awalnya ketupat lahir ketika agama Islam mulai masuk ke Nusantara. Untuk melakukan penyebaran agama Islam di Nusantara, salah satu walisongo yaitu Raden Mas Sahid yang biasa disebut dengan Sunan Kalijaga, memperkenalkan tradisi ketupat secara Islam pada masyarakat yang sebelumnya juga sudah mendirikan tradisi ketupat, sebagai bentuk dari akulturasi budaya.

Ketika itu, masih banyak bangsa Indonesia yang menganut kepercayaan animisme dan dinamisme. Termasuk berbagai kepercayaan mengenai dewa-dewi yang tidak dapat dihilangkan begitu saja. Maka dari itu, Sunan Kalijaga memperkenalkan bakda lebaran dan bakda kupa terhadap masyarakat.

Bakda kupa dilaksanakan seminggu setelah umat Islam melaksanakan puasa sunah di bulan syawal. Baru setelah itu, perayaan diadakan dengan ketupat sebagaimana ketika menyambut lebaran, bahkan ada juga yang menyebutnya dengan lebaran kecil.


b. Bedulangan

Bedulangan pada dasarnya adalah tudung saji berbentuk setengah lingkaran yang digunakan untuk menutup makanan. Tiap hari besar umat muslim terutama idul fitri dan maulid nabi, masyarakat Bangka melakukan tradisi ‘makan bedulangan’ untuk mensyukuri hasil bumi yang ada di sekeliling mereka.

c. Galungan

Hari raya Galungan dirayakan oleh umat Hindu setiap 6 bulan Bali (210 hari) yaitu pada hari Budha Kliwon Dungulan (Rabu Kliwon wuku Dungulan) sebagai hari kemenangan Dharma (kebenaran) melawan Adharma (kejahatan).

d. Syawalan

	SMK N 1 SEWON			
	HAND OUT			
	HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS DAN FUSION FOOD			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 10
	Semester I	Hidangan Kesempatan Khusus Acara Keagamaan		120 Menit
Oleh : Anjani Mega Pertiwi				

Salah satu perayaan lebaran seminggu setelah 1 Syawal yang sangat terkenal dan kini menjadi tradisi adalah Syawalan. Dalam acara tersebut yang paling terkenal dan menonjol adalah adanya acara pemotongan lopis yang besar dengan diameter 150 cm, berat 185 kg dan tinggi 110 cm di Desa Krapyak Pekalongan, pemotongan lopis raksasa tersebut dilakukan oleh Walikota atau Pejabat Muspida.

Awalnya tradisi syawalan ini dilakukan karena mayoritas warga Krapyak dan Pekalongan merayakan perayaan lebaran kembali setelah 6 hari berpuasa sunah (puasa syawal), dalam acara perayaan lebaran seminggu ini warga Krapyak Pekalongan selalu mengadakan open house, membuat makanan dan mempersilahkan tamu dari manapun untuk datang bertamu dan makan.

Hingga saat ini tradisi Syawalan rutin dilakukan oleh masyarakat Pekalongan, tradisi ini telah berlangsung sejak tahun 1855 M atau 130 tahun yang lalu. Kali pertama yang menggelar hajatan Syawalan ini adalah KH. Abdullah Sirodj yang merupakan keturunan dari Kyai Bahu Rekso.

Tetapi untuk acara pemotongan lopis raksasa baru dilakukan sejak tahun 1956 oleh kepala desa setempat. Lopis adalah makanan yang terbuat dari ketan dibungkus daun pisang. Lopis memiliki makna yang sangat baik bagi warga Pekalongan, makna tentang persatuan dan kesatuan. Dengan dibungkus daun pisang dan di ikat kuat kemudian lopis raksasa di rebus selama empat hari tiga malam, sehingga tidak mungkin lagi butir-butir ketan itu untuk bercerai berai kembali sebagaimana semula. Itulah yang dinamakan persatuan dan kesatuan.

5. Alat, bahan dan cara membuat

Dari contoh yang telah dijabarkan diatas, alat, bahan dan cara membuat hidangan kesempatan khusus keagamaan adalah sebagai berikut:

a. Opor ayam

Alat :

Pisau, panci, wajan, talenan, cobek/ blender, kompor

Bahan:

1 ekor (1kg) ayam broiler, potong 10 bagian

2 lembar daun salam

2 cm lengkuas, memarkan

	SMK N 1 SEWON		
	HAND OUT		
	HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS DAN FUSION FOOD		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
	Hal. 1 dari 10		
Semester I	Hidangan Kesempatan Khusus Acara Keagamaan		120 Menit
Oleh : Anjani Mega Pertiwi			

- 2 cm jahe, memarkan
- 3 batang serai, memarkan
- 3 1/2 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh merica bubuk
- 2 sendok teh gula merah
- 750 ml santan encer, dari sisa perasan santan kental
- 250 ml santan kental, dari 1 butir kelapa
- 2 sendok makan minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

- 12 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 4 butir kemiri, sangrai
- 2 cm kunyit, bakar
- 2 sendok teh ketumbar sangrai
- 1/8 sendok teh jintan

Cara membuat:

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

b. Lempah kuning

Bahan:

- 6 ekor (1 kg) ikan kembung/ tenggiri/ kakap merah
- 1½ L air
- 300 g nanas, kupas, potong segitiga
- 3 sdm (50 ml) air asam jawa
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir

Bumbu, haluskan:

- 10 buah cabai merah
- 7 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih

	SMK N 1 SEWON		
	HAND OUT		
	HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS DAN FUSION FOOD		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
	Hal. 1 dari 10		
Semester I	Hidangan Kesempatan Khusus Acara Keagamaan		120 Menit
Oleh : Anjani Mega Pertiwi			

3 cm lengkuas

1 cm kunyit bakar

1 sdt terasi goreng

Cara Membuat:

1. Siangi ikan, cuci bersih. Potong melintang menjadi 2 bagian. Sisihkan.
2. Rebus air bersama bahan bumbu hingga langunya hilang.
3. Masukkan nanas, ikan, dan air asam jawa. Aduk hingga ikan matang dan bumbu meresap.
4. Bubuhi garam dan gula. Angkat. Sajikan.

c. Lawar

Alat :

Pisau, panci, wajan, talenan, cobek/ blender, kompor

Bahan:

8 lonjor kacang panjang, dipotong 1/2 cm, direbus

100 gram nangka muda, dipotong-potong, direbus

1 buah dada ayam tulang

150 gram kelapa muda, diparut dengan parutan sawut

3 buah cabai merah keriting, dibuang biji, diiris serong

2 buah cabai rawit merah, diiris serong

3/4 sendok teh garam

1/2 sendok makan gula merah sisir

2 sendok makan minyak untuk menumis

Bumbu Halus:

1/2 sendok teh terasi goreng

6 butir bawang merah

3 siung bawang putih

3 buah cabai merah besar

1 cm kencur

2 butir kemiri, disangrai

1 cm kunyit bakar

	SMK N 1 SEWON		
	HAND OUT		
	HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS DAN FUSION FOOD		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
Semester I	Hidangan Kesempatan Khusus Acara Keagamaan		120 Menit
Oleh : Anjani Mega Pertiwi			

Cara membuat:

1. Rebus dada ayam di dalam air yang dibubuhi garam sampai matang. Angkat. Suwir kasar.
2. Tumis bumbu halus, cabai merah keriting, dan cabai rawit merah sampai harum. Angkat. Sisihkan.
3. Campur kacang panjang, nangka muda, kelapa muda parut, air jeruk limau, garam, gula merah sisir, tumisan bumbu, dan ayam suwir. Sajikan.

6. Cara penyajian dan kriteria

a. Ketupat

Cara penyajian ketupat biasanya disajikan dengan disiram kuah opor ayam. Selin itu disajikan dengan sambal goreng dan krupuk.



Gambar 1. Ketupat Opor Sambal Goreng

b. Bedulangan

Cara penyajian bedulangan yaitu nasi dan lauk pauk disajikan dalam satu nampan. Satu bedulangan diperuntukkan untuk 4-5 orang.



Gambar 2. Bedulangan

	SMK N 1 SEWON			
	HAND OUT			
	HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS DAN FUSION FOOD			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 10
	Semester I	Hidangan Kesempatan Khusus Acara Keagamaan		120 Menit
Oleh : Anjani Mega Pertiwi				

c. Lawar

Cara penyajian lawar sangat mudah, hanya disajikan dalam piring.



Gambar 3. Lawar

	SMK NEGERI 1 SEWON PULUTAN PENDOWOHARO SEWON BANTUL	
<i>JOB SHEET</i>		
<i>Job Sheet</i> No.1	Membuat Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Keagamaan	Waktu: 180 menit

A. Kompetensi Inti

KI 4 Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar

4.2. Membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan

C. Dasar Teori

Hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan adalah suatu hidangan yang dihadapkan/ dihidangkan pada saat acara keagamaan. Acara keagamaan yang ada di Indonesia adalah hari raya idul fitri, hari raya idul adha, natal, paskah, galungan, kuningan, waisak, dan lain-lain. Hidangan ini berupa hidangan dengan porsi besar dan biasanya disantap bersama-sama.

D. Alat/Bahan

Alat pokok yang digunakan:

- | | |
|-------------------|-----------------|
| 1. Bowl | 8. Dinner plate |
| 2. Nampan | 9. Sendok |
| 3. Pisau | |
| 4. Chopping board | |
| 5. Wajan | |
| 6. Panci | |
| 7. Cobek/ blender | |

E. Resep

OPOR AYAM

Hasil : 10 porsi

Bahan	Jumlah	Keterangan
ayam broiler	1 kg	potong 10 bagian
daun salam	2 lembar	
lengkuas, memarkan	2 cm	
jahe	2 cm	Memarkan
3 batang serai	3 batang	Memarkan
garam	3 ½ sdt	
merica bubuk	½ sdt	
gula merah	2 sdt	
santan encer dari sisa perasan santan kental	750 ml	
santan kental, dari 1 butir kelapa	250 ml	
minyak, untuk menumis	2 sdm	
Bumbu Halus:		
bawang merah	12 butir	
bawang putih	3 siung	
kemiri	4 butir	Sangrai
kunyit	2 cm	Bakar
ketumbar sangrai	2 sdt	
jintan	1/8 sdt	

Prosedur:

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

SAMBAL GORENG KENTANG

Hasil : 7 porsi

Bahan	Jumlah	Keterangan
kentang	350 gr	dipotong kotak 1 1/2 cm, digoreng
krecek	100 gram	dipotong kotak 1 cm
daun salam	2 lembar	
lengkuas,	2 cm	dimemarkan
garam	1 sdt	
gula pasir	1 ¼ sdt	
air asam	1 sdt	
santan	300 ml	dari 1/4 butir kelapa
minyak untuk menumis	2 sdm	
Bumbu Halus:		
bawang merah	8 butir	
bawang putih	3 siung	
cabai merah besar	5 buah	
kemiri,	4 butir	disangrai

Prosedur:

1. Panssikan minyak. Tumis bumbu halus, daun salam, dan lengkuas sampai harum.
2. Masukkan wortel dan kentang. Aduk rata. Tuang santan. Masak di atas api kecil sampai mendidih. Tambahkan buncis. Aduk rata.
3. Tambahkan garam, gula, dan air asam. Aduk sampai matang dan meresap.

LAWAR

Hasil: 5 porsi

Bahan	Jumlah	Keterangan
kacang panjang	8 lonjor	dipotong 1/2 cm, direbus
nangka muda	100 gr	dipotong-potong, direbus
dada ayam tulang	1 buah	
kelapa muda	150 gr	diparut dengan parutan sawut
cabai merah keriting	3 buah	dibuang biji, diiris serong
cabai rawit merah	2 buah	diiris serong
garam	¾ sdt	
gula merah sisir	½ sdm	
minyak untuk menumis	2 sdm	
Bumbu Halus:		
terasi goreng	½ sdt	
bawang merah	6 butir	

bawang putih	3 siung	
cabai merah besar	3 buah	
kencur	1 cm	
kemiri	2 butir	disangrai
kunyit bakar	1 cm	

Prosedur:

1. Rebus dada ayam di dalam air yang dibubuhi garam sampai matang. Angkat. Suwir kasar.
2. Tumis bumbu halus, cabai merah keriting, dan cabai rawit merah sampai harum. Angkat. Sisihkan.
3. Campur kacang panjang, nangka muda, kelapa muda parut, air jeruk limau, garam, gula merah sisir, tumisan bumbu, dan ayam suwir. Sajikan.

SATE LILIT

Hasil: 1 porsi

Bahan	Jumlah	Keterangan
daging ayam	200 gram	digiling
kelapa parut kasar	50 gram	
cabai rawit hijau,	2 buah	dicincang halus
daun salam	1 lembar	
daun jeruk,	3 lembar	dibuang tulangnya, diiris
serai	1 batang	diambil putihnya, dimemarkan
asam jawa	1/4 sdt	
garam	1/2 sdt	
merica hitam,	1/4 sdt	ditumbuk kasar
gula merah	1/2 sdt	
minyak untuk menumis	2 sdm	
Serai/ bambu	14 batang	
Bumbu Halus:		
cabai merah besar,	2 buah	dibuang biji
bawang putih	2 siung	
bawang merah	5 butir	
kunyit,	1 cm	dibakar
tomat	1 buah	
jahe	1 cm	
kemiri,	3 butir	disangrai
terasi,	½ sdt	dibakar

Prosedur:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, cabai rawit hijau, daun salam, daun jeruk, serai, dan asam jawa sampai harum. Angkat. Dinginkan.

2. Aduk rata daging ayam, kelapa parut, garam, merica hitam kasar, gula merah, dan bumbu tumis. Ambil sedikit adonan. Rekatkan pada batang serai. Bentuk seperti pentul.
3. Bakar diatas bara api sambil dibolak balik sampai matang dan harum.

F. Keselamatan Kerja

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

Daftar Pustaka

www.sajiansedap.com, diakses tanggal 12 agustus 2015.



SOAL POST TEST

Kerjakanlah soal-soal dibawah ini secara individu!

- Hidangan yang dihidangkan pada waktu-waktu tertentu merupakan pengertian....
 - hidangan spesial
 - hidangan pesta
 - hidangan kesempatan khusus
 - hidangan kesempatan spesial
 - hidangan sehari-hari
- Di Pekalongan, kue lopis adalah hidangan saat acara...
 - Syawalan
 - idul adha
 - rasulan
 - Maulid Nabi
 - isra' mi'raj
- Saat paskah yang menjadi ciri khas adalah....
 - kue jahe
 - klappertart
 - kue tart
 - telur paskah
 - telur hias
- Di Jogja acara untuk memperingatin hari lahir Nabi Muhammad SAW disebut....
 - Syawalan
 - Sekaten
 - kenduri
 - rasulan
 - bekakak
- Hidangan khas saat acara cap go meh adalah....
 - kupat tahu
 - tahu campur
 - lontong cap go meh
 - ayam cap go meh
 - kwetiau
- fungsi dari hidangan kesempatan khusus acara keagamaan seperti lebaran adalah....
 - untuk mengisi waktu luang
 - untuk hiasan meja
 - untuk sesaji
 - untuk makan setelah ibadah
 - untuk menjalin silaturahmi
- lawar adalah masakan yang terbuat dari....
 - tepung dan daging yang dibumbui
 - sayur-sayuran dan daging cincang yang dibumbui
 - sayuran yang ditumis
 - daging cincang yang dicampur dengan kelapa
 - ikan yang di pepes
- masakan daging ayam khas jawa timur yang saat proses pembuatannya harus dipanggang terlebih dahulu adalah....
 - ayam lengkuas
 - ayam betutu
 - ayam opor
 - ayam lodho
 - ayam taliwang
- Di Belitung terdapat hidangan yang disajikan dalam tudung yang berisikan nasi merah dan 6 jenis lauk pauk, biasanya disajikan saat acara....
 - bedulangan
 - beludang
 - baludang
 - balungan
 - baledung
- Hidangan yang biasa tersaji dengan coto makassar adalah....
 - Arem-arem
 - lontong
 - ketupat
 - nasi
 - burasa

DAFTAR BELANJA PRATEK HKK & FUSION
Hidangan Keagamaan

NO	BAHAN	VOLUME	HARGA	JUMLAH	KET
1	Ayam dada (dilepas dari tulang)	1.5 kg			
2	Ayam (12 potong)	1 kg			
3	Bumbu pawon		2000		
4	Ladaku	4			
5	Kelapa (parut)	1/2 btr			
6	Bawang merah	1/4 kg			
7	Bawang putih	1/4 kg			
8	Miri	1 ons			
9	Tambar + jinten		1500		disangrai
10	Kentang	1/2 kg			
11	Krecek/rambag	1 ons			
12	Cabai merah keriting	3 ons			
13	Minyak goreng	1 liter			
14	Terasi	1	1000		
15	asam		500		
16	Gula pasir	1/4 kg			
17	Gula merah	1/2 kg			
18	Jeruk limau	3 butir			
19	Kelapa 1/2 tua	1/2 butir			
20	cabai rawit hijau + merah (sedikit)		2500		
21	Kacang panjang		1000		pilih yg muda
22	nangka muda (gori)		2000		pilih yg muda
21	Tomat	1/2 kg			garnish
22	Sledri				garnish
23	serai segar		2000		tusuk sate lilit
21	cabai merah besar	1 ons			garnish
22	daun pisang dan janur				bawa sendiri



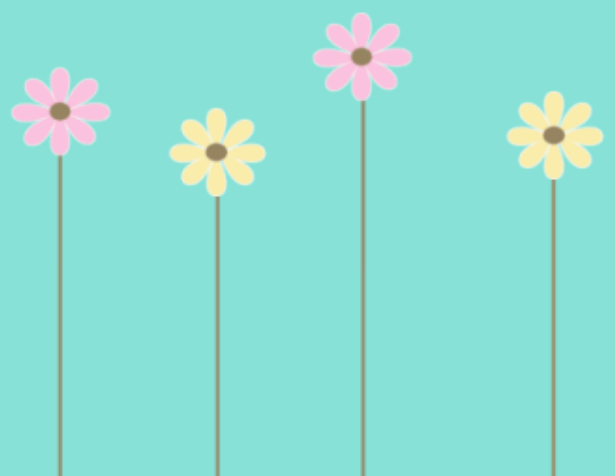
Idul Fitri



Merry Christmas!



SELAMAT HARI RAYA
Gabungan & Kuningan





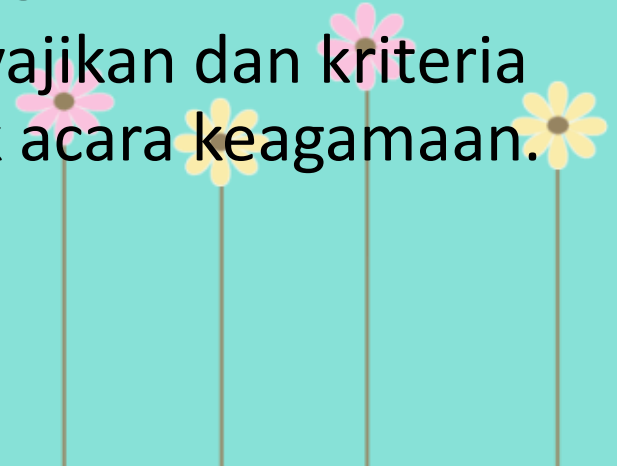
HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS UNTUK ACARA KEAGAMAAN

OLEH
ANJANI MEGA PERTIWI



Tujuan Pembelajaran

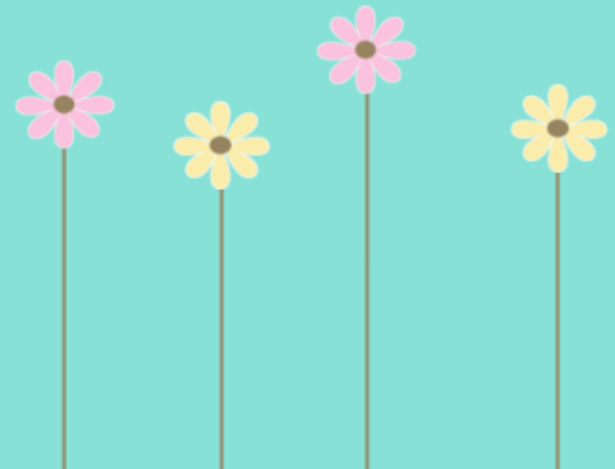
1. Siswa dapat mendiskripsikan pengertian hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan.
2. Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan.
3. Siswa dapat menjelaskan sejarah hidangan kesempatan khusus untuk keagamaan.
4. Siswa dapat menjelaskan cara membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan.
5. Siswa dapat menjelaskan cara menyajikan dan kriteria hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan.



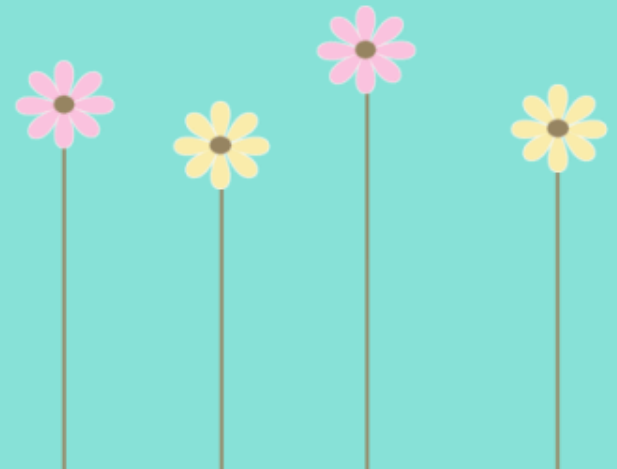
Apa itu
“HIDANGAN KESEMPATAN
KHUSUS”??????



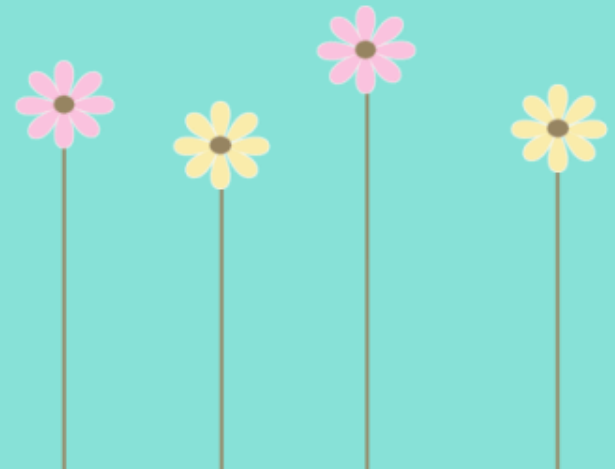
Hidangan kesempatan khusus adalah suatu hidangan yang dihadapkan pada waktu-waktu tertentu.



Apa itu “HIDANGAN KESEMPATAN
KHUSUS UNTUK ACARA
KEAGAMAAN”???



Hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan adalah suatu hidangan yang dihadapkan/ dihidangkan saat acara/ kegiatan keagamaan.



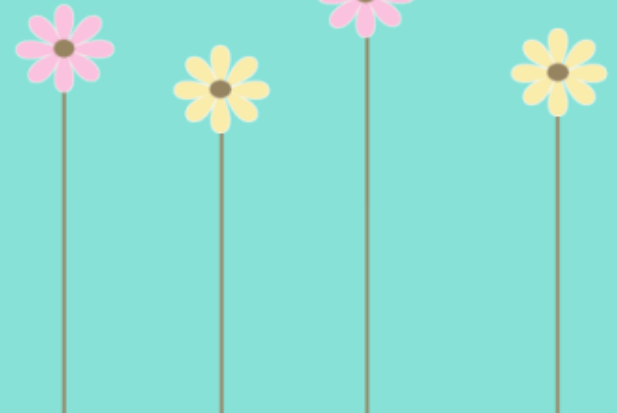
Acara keagamaan di Indonesia

1. ISLAM

Hari raya idul fitri, hari raya idul adha, Maulid Nabi, Isra' Miraj, Syawalan.

2. KRISTEN

Natal, paskah, kenaikan yesus, dan pentakosta.



3. KATOLIK

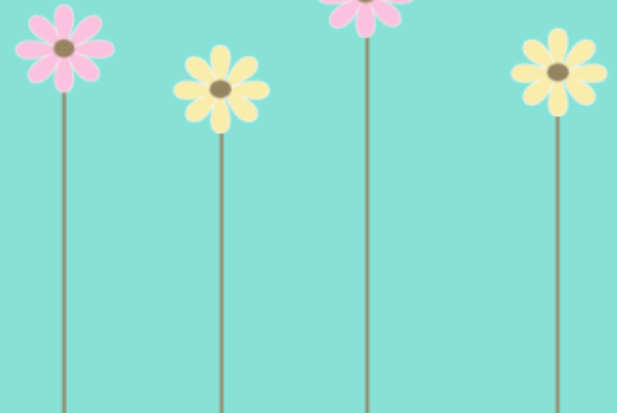
Natal, paskah, kenaikan yesus, pentakosta, dll.

4. HINDU

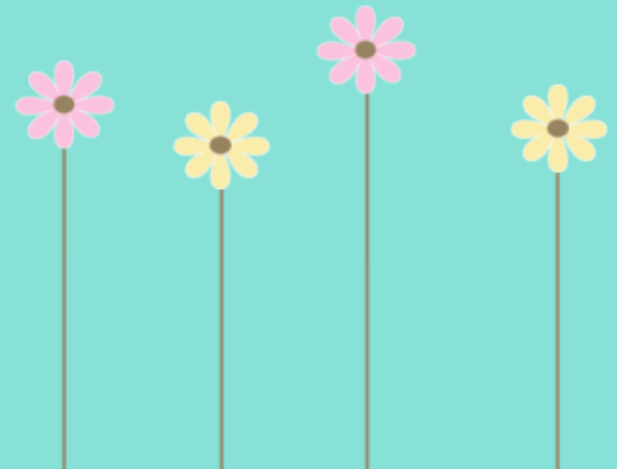
Nyepi, galungan, kuningan, tawur kesanga, dll.

5. BUDHA

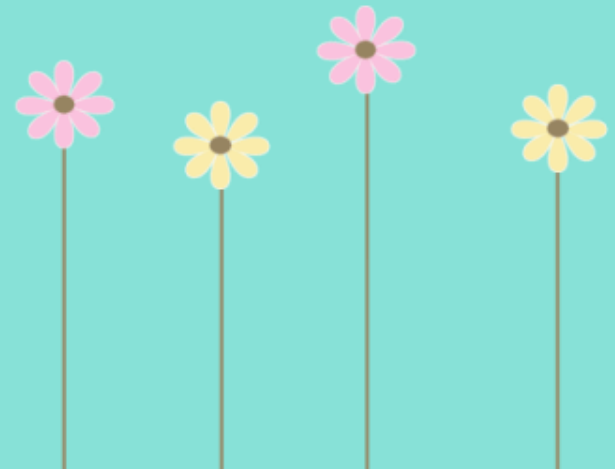
Waisak, maghapuja, asadha, khatina, ulambana.



JENIS-JENIS HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS UNTUK ACARA KEAGAMAAN



LEBARAN



BEDULANGAN



Adalah pesta makan saat lebaran dan maulid Nabi di belitung/ Bangka.



PASKAH



Natal



Klappertart hidangan
saat natal di Manado



GALUNGAN

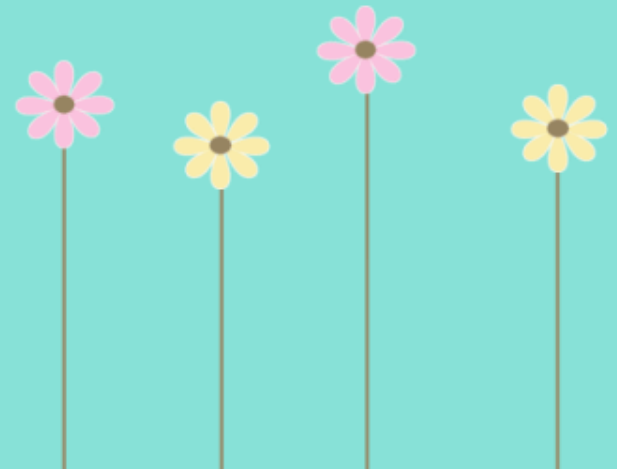
LAWAR BALI



SATE LILIT



Alat, Bahan, dan Cara Membuat

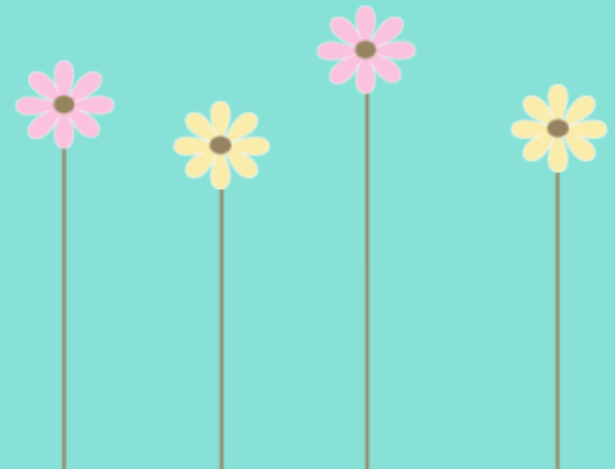


Opor ayam



- **Bahan:**
 - ayam broiler
 - daun salam
 - lengkuas
 - jahe
 - serai
 - garam
 - merica bubuk
 - gula merah
 - santan
 - minyak

Bumbu Halus:
bawang merah
bawang putih
kemiri
kunyit,
ketumbar
teh jintan

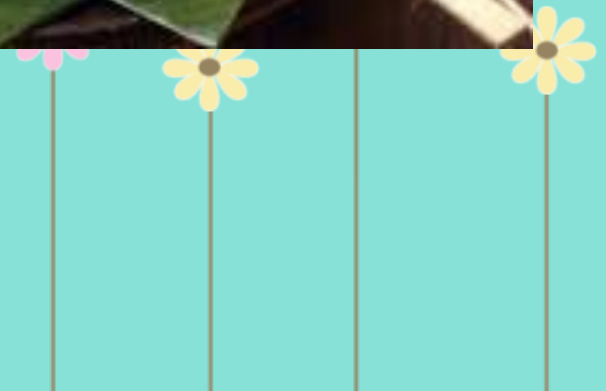


Cara membuat

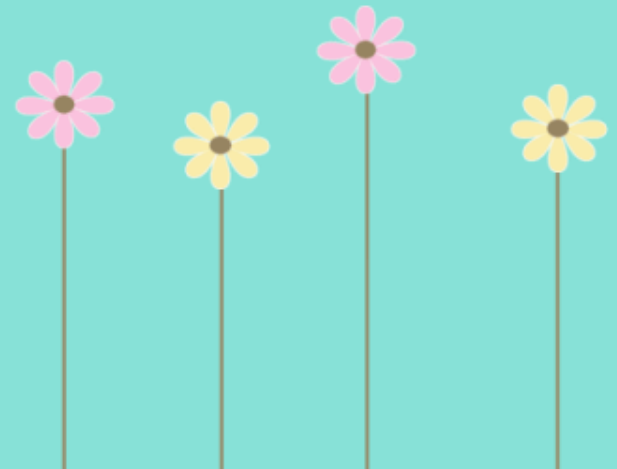
- Tumis bumbu halus, daun salam, lengkuas, jahe, dan serai sampai harum.
- Tambahkan ayam. Aduk sampai berubah warna.
- Tuangkan santan encer. Aduk rata. Masukkan garam, merica bubuk, dan gula merah. Aduk rata. Masak sampai santan sedikit meresap ke ayam.
- Tuangkan santan kental. Masak sampai kental.



Cara penyajian



TERIMAKASIH





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-P/WKS1/14
 13/07/2015



KISI-KISI SOAL

Mata Pelajaran : Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food

Evaluasi ke :

Kelas/Kom.Keahlian : XII JB 1

Sub. Kompetensi/Tema : Hidangan Kesempatan Khusus untuk acara keagamaan

No	KI	KD	Materi Pembelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal			Ket.
					Bentuk	Jml	No. soal	
1.	Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban	Menganalisis hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan	pengertian hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan	1. Mendiskripsikan pengertian hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan	Pilihan Ganda	1	1	1. Hidangan yang dihidangkan pada waktu-waktu tertentu merupakan pengertian.... A. hidangan spesial B. hidangan pesta C. hidangan kesempatan khusus D. hidangan kesempatan spesial E. hidangan sehari-hari
			fungsi hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan	2. Menjelaskan fungsi hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan	Pilihan Ganda	1	6	6. fungsi dari hidangan kesempatan khusus acara keagamaan seperti lebaran



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-P/WKS1/14
13/07/2015



terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.							adalah.... A. untuk mengisi waktu luang B. untuk hiasan meja C. untuk sesaji D. untuk makan setelah ibadah E. untuk menjalin silaturahmi
	jenis-jenis hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan	7. Menyebutkan jenis-jenis hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan	Pilihan Ganda	4	2,3,4,5	2. Di Pekalongan, kue lopis adalah hidangan saat acara... A. syawalan B. idul adha C. rasulan D. maulid nabi E. isra' mi'raj 3. Saat paskah yang menjadi ciri khas adalah.... A. kue jahe	



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-P/WKS1/14

13/07/2015



							E. kwetiau	
		Membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan	cara membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan	8. Menjelaskan cara membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan	Pilihan Ganda	2	7,8	7. lawar adalah masakan yang terbuat dari.... A. tepung dan daging yang dibumbui B. sayur-sayuran dan daging cincang yang dibumbui C. sayuran yang ditumis D. daging cincang yang dicampur dengan kelapa E. ikan yang di pepes 8. masakan daging ayam khas jawa timur yang saat proses pembuatannya harus dipanggang terlebih dahulu adalah.... A. ayam lengkuas B. ayam betutu C. ayam opor



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-P/WKS1/14
13/07/2015



								D. ayam lodho E. ayam taliwang
			cara menyajikan dan kriteria hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan	9. Menjelaskan cara menyajikan dan kriteria hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan	Pilihan Ganda	2	9,10	9. Di Belitung terdapat hidangan yang disajikan dalam tudung yang berisikan nasi merah dan 6 jenis lauk pauk, biasanya disajikan saat acara.... A. bedulangan B. beludang C. baludang D. balungan E. baledung 10. Hidangan yang biasa tersaji dengan coto makassar adalah.... A. arem-arem B. lontong C. ketupa



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-P/WKS1/14
13/07/2015



									D. nasi E. burasa
--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------------------

Kunci Jawaban:

- | | |
|------|-------|
| 1. C | 6.E |
| 2. A | 7. B |
| 3. D | 8. D |
| 4. B | 9. A |
| 5. C | 10. E |

Bantul, September 2015

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009



Hasil Analisis:

No	Nama Siswa Yg Blm Tuntas	% 1	Jlh Tuntas	%2	SP	Ket
1	Andi Hermawan					
2	Aradiba Wahyunta					
3	Berkah Widiyanto					
4	Febbri Ardy Kurniawan					
5	Fitri Nur Alimah					
6	Halizza Octaviani Kusnadi					
7	Krismonia Likyta Dewi					
8	Lia Apriati					
9	Muhammad Arif Hikmawan					
10	Rochmat Saputro					
11	Wellas Nikhi					

SP = Soal yang perlu diperbaiki

% 1 = % soal yang belum tuntas per siswa

%2 = % siswa yang telah tuntas

Bantul, September 2015

Mengetahui :
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009



SISWA KELOMPOK ATAS & KELOMPOK BAWAH

Mata Pelajaran : PBM Evaluasi ke :
Kelas/Kom.Keahlian : X JASA BOGA 2 Tgl. Pelaksanaan : 09-09- 2015

No	Kelompok Atas	Nomor Soal										Skor	%	Nilai Konversi	Ket
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	Amelia Nurul Fatimah	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%		
2	Dian Arifah Qur'ani	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%		
3	Dwi Febriyanti	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%		
4	Erniwati	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%		
5	Liana Wijayasari	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%		
6	Ni'matul Mauliy	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%		

No	Kelompok Bawah	Nomor Soal										Skor	%	Nilai Konversi	Ket
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	Halizza Octaviani Kusnadi	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	7	70%		
2	Nafisah Marfu'atun Hasanah	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	8	80%		
3	Wahyu Wardaningtyas	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	9	90%		
4	Nova Vemilia	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	9	90%		
5	Liza Oktaviani	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	9	90%		
6	Khoirani Latifah	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	9	90%		

Bantul, September 2015

Mengetahui

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009



ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran	: PBM	Banyak Soal	: 10
Kelas/Prog Studi Keahlian	: X/Tata Boga	Tgl Pelaksanaan	: 09/09/15
Semester	: 1	Jumlah Peserta	: 32
Evaluasi ke	:	Jml. Kel. Atas & Bwh (T)	: 12

No Soal	Jawaban Benar		Jumlah U + L	Selisih U - L	TK = (U + L)/T	DP = (U-L)/0.5T	Keterangan	
	U	L					TK	DP
1	6	6	12	0	1	0	Mudah	Dibuang
2	6	2	8	4	0,67	0,67	sedang	Baik
3	6	6	12	0	1	0	Mudah	Dibuang
4	6	5	11	1	0,92	0,17	Mudah	Dibuang
5	6	6	12	0	1	0	Mudah	Dibuang
6	6	6	12	0	1	0	Mudah	Dibuang
7	6	6	12	0	1	0	Mudah	Dibuang
8	6	6	12	0	1	0	Mudah	Dibuang
9	6	2	8	4	0,67	0,67	Sedang	Baik
10	6	6	12	0	1	0	Mudah	Dibuang

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

Bantul, September 2015

Mengetahui :
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009

Rubrik penilaian sikap

No	Sikap yang dinilai	Kriteria
1	Aktif	1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat 2= Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum ajeg 3= sudah mengelurkan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum ajeg 4= sudah mengelurkan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah ajeg
2	Bekerjasama	1 = Sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok. 2 = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum ajeg 3 = Sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten. 4 = aktif dan bekerjasama kegiatan kelompok secara ajeg/konsisten
3	Tanggung jawab	1 = Sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi 2 = Sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten. 3 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai ajeg/konsisten. 4 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

PENILAIAN KETRAMPILAN

Mata Pelajaran : Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food
 Materi : Hidangan Kesempatan Khusus untuk Acara Keagamaan
 Kelas : XII JB 1
 Prog. Keahlian : Tata Boga
 Waktu : Jumat, 14 Agustus 2015

No	Nama Siswa	Mengidentifikasi Hidangan Kesempatan Khusus untuk Acara Agama			
		1	2	3	4
1	Amelia Nurul Fatimah				4
2	Andi Hermawan				
3	Aradiba Wahyunta				
4	Berkah Widiyanto				
5	Dewi Aprilasari				4
6	Dian Arifah Qur'ani				4
7	Dwi Febriyanti				4
8	Erniwati				4
9	Febri Ardy Kurniawan				
10	Fitri Nur Alimah				
11	Halizza Octaviani Kusnadi				4
12	Ibta Rino Destari				4
13	Khoirani Latifah				4
14	Krismonia Likyta Dewi				
15	Lia Apriati				
16	Liana Wijayasari				4
17	Liza Oktaviani				4
18	Muhammad Arif Hikmawan				
19	Nafisah Marfu'atun Hasanah				4
20	Ni'matul Mauliy				4
21	Nova Vemilia				4
22	Nurul Ekawati				4
23	Ristiya Suryani				4
24	Rochmat Saputro				
25	Tri Rahayu				4
26	Wahyu Wardaningtyas				4
27	Wellas Nikhi				

Rubrik penilaian ketrampilan

- 1 = Siswa tidak mampu mengidentifikasi materi
- 2 = Siswa mampu mengidentifikasi materi namun belum konsisten
- 3 = Siswa mampu mengidentifikasi materi dan sudah mulai konsisten
- 4 = Siswa mampu mengidentifikasi materi dan sudah sudah konsisten

**LEMBAR PENILAIAN KETRAMPILAN PRAKTIK
HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS UNTUK ACARA KEAGAMAAN**

Hari/ Tanggal : Jumat, 28 Agustus 2015

Kelas : XII JB 1

Materi : 1. Opor Ayam (OA) 3. Lawar (LW) 5. Telur Paskah (TP)
 2. Sambal Goreng (SG) 4. Sate Lilit (SL)

Kelompok	Nama Siswa	Materi	Aspek yang Dinilai								Jumlah	
			Persiapan	Proses				Hasil				
			Diri, alat, bahan	Sikap kerja	Kerapihan tempat	Kecepatan kerja	Kebersihan	Rasa	Rupa	Tekstur		Penataan
			20	10	10	10	10	10	10	10	10	100
Kel. 1	Liza Oktaviani Nafisah Marfu'atun H. Ni'matul Mauliy Nova Vemilia	Opor Ayam	18	9	8,5	8,5	8,5	8	9	9	9	87,5
		Telur Paskah	90									90
Kel 2	Amelia Nurul Fatimah Aradiba Wahyunta Dewi Aprilasari Dian Arifah Qur'ani	Sambal Goreng	18	9	8,5	8	8,5	8,5	8,5	8	8,5	85,5
		TelurPaskah	90									90
Kel 3	Dwi Febriyanti Erniwati Halizza Octaviani Kusnadi Ibta Rino Destari Khoirani Latifah	Lawar	18	9	8,5	9	8,5	8	8	8	8	85
		Telur Paskah	90									90

Kel 4	Nurul Ekawati Ristiya Suryani Tri Rahayu Wahyu Wardaningtyas	Sate Lilit	18	9	8,5	8,5	8,5	9	8,5	9	8,5	87,5
		Telur Paskah	90									90

RPP 2



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Nama Sekolah : SMK N I SEWON
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Mata Pelajaran : Hidangan Kesempatan Khusus dan *Fusion Food*
Kelas/Semester : X/Gasal
Materi Pokok : Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Adat Istiadat
Pertemuan : Pertama /1
Alokasi Waktu : 4 x45 menit
Jumlah Pertemuan : 2 x pertemuan

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.
- KI3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya disekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makanan dan minuman sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Berdo'a dengan khusyuk sebelum dan sesudah pelajaran.
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan	Antusias, aktif bertanya dan menyampaikan pendapat.
2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah	aktif, kerjasama, bertanggung jawab
2.3	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja	Menghargai kerja individu dan kelompok
3.3	Menganalisis hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendiskripsikan pengertian hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat 2. Menjelaskan fungsi hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat 3. Menyebutkan jenis-jenis hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat 4. Menjelaskan cara membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat 5. Menjelaskan cara menyajikan dan kriteria hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat
4.3	Membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat	Mempraktikkan membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat

C. Tujuan Pembelajaran :

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat.
2. Siswa dapat menjelaskan fungsi hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat.
3. Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat.
4. Siswa dapat menjelaskan cara membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat.
5. Siswa dapat menjelaskan cara menyajikan dan kriteria hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat.

D. Materi Pembelajaran :

1. Pengertian hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat
2. Fungsi hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat
3. Jenis-jenis hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat
4. Cara membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat
5. Cara penyajian dan kriteria hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat

E. Metode Pembelajaran :

6. Pendekatan : *Saintifik*
7. Model : *Discovery*
8. Metode : Pengamatan, diskusi, tanya jawab

F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Power Point, Hand Out
2. Alat : Spidol, LCD, dan papan tulis/white board
3. Sumber Belajar :

resepmasakanku.com, diakses tanggal 10 juli 2015.

<https://sabdalangit.wordpress.com/category/javanese-tradition/mitoni-selamatan-7-bulan-kehamilan/>, diakses tanggal 10 juli 2015.

G. Langkah-langkah Pembelajaran

Pertemuan-1

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Salam2. Berdoa3. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis siswa diperlihatkan gambar tentang acara-acara dan hidangan adat istiadat.4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai pada hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat.	15 menit
Inti	<p>Mengamati:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Siswa mengamati tayang materi yang diberikan guru dari media LCD power point2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menyakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi hidangan kesempatan khusus untuk acara adata istiadat <p>Menanya :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami hidangan kesempatan khusus untuk acara adata istiadat <p>Mengumpulkan informasi:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 4 siswa2. Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mendiskusikan tentang jenis-jenis, alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat di berbagai wilayah indonesia. Siswa dapat mencari materi dari berbagai sumber yang ada. <p>Mengasosiasi:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Selama siswa bekerja, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk aktif, bekerjasama, tanggungjawab dalam menyelesaikan tugasnya dan guru mengarahkan siswa apabila ada siswa yang kurang mengerti dalam mengerjakan tugas <p>Mengkomunikasi :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Setelah selesai berdiskusi dan membuat laporan beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi kedepan kelas2. Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan materi hidangan kesempatan khusus	70 menit

	<p>untuk acara adat istiadat.</p> <p>3. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat dari tiap kelompok</p>	
Penutup	<p>1. Siswa diminta membuat rangkuman tentang materi hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat</p> <p>2. Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya</p> <p>3. Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa</p> <p>4. Menyanyikan lagunasional/ daerah</p> <p>5. <i>Membersihkan kelas (menyapu dan membuang sampah yang ada di kelas)</i></p>	10 menit
Jumlah		90 menit

Pertemuan-2

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>1. Guru memberikan salam</p> <p>2. Berdoa</p> <p>3. Guru menyampaikan metode, tujuan pembelajaran yang ingin dicapai pada pembelajaran pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat</p>	10 menit
Inti	<p>Mengamati</p> <p>1. Mengamati gambar hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat</p> <p>2. Mengamati job sheet hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat</p> <p>Menanya</p> <p>1. Guru memberikann kesempatan kepada siswa untuk bertanya terkait job sheet yang dibagikan</p> <p>Mengumpulkan informasi</p> <p>2. Siswa menyiapkan alat dan bahan sesuai dengan perintah jobsheet</p> <p>3. Melakukan praktik membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat</p> <p>Mengasosiasi</p> <p>1. Memorsi hasil praktek sesuai standar</p> <p>2. Menambahkan beberapa garnish yang cocok</p> <p>Mengkomunikasi</p> <p>1. Menyajikan makanan</p> <p>2. Menilai hasil teman sesuai dengan kriteria</p>	160 menit
Penutup	<p>1. guru mengevaluasi hasil praktek bersama dengan siswa</p> <p>2. guru memotivasi siswa agar rajin belajar</p> <p>3. Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan</p>	10 menit

	berikutnya 4. bersih-bersih area dapur 5. Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa	
Jumlah		180 menit

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis/teknik penilaian

ASPEK	TEKNIK PENILAIAN	BENTUK PENILAIAN	INSTRUMEN
SIKAP • Aktif • Bekerjasama • Bertanggung jawab	Observasi	Pengamatan sikap	Lembar penilaian Rubrik Penilaian
PENGETAHUAN	Tes	Tes Tertulis	Soal Kunci jawaban Pedoman Penskoran
KETERAMPILAN	Tes	Pengamata dan Tes Unjuk Kerja	Lembar Penilaian Pedoman Penskoran

2. Instrumen penilaian hasil belajar

a. Kisi-kisi

Kompetensi Dasar	Indikator Soal	Jenis Soal	Nomor Soal
3.3 Menganalisis hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat	1. Mendiskripsikan pengertian hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat	Pilihan Ganda	1
	2. Menjelaskan fungsi hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat		5,6
	3. Menyebutkan jenis-jenis hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat		2,3,4
	4. Menjelaskan cara membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat		7,8
	5. Menjelaskan cara menyajikan dan kriteria hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat		9,10

b. Soal :

1. Hidangan yang di hidangkan pada saat acara adat merupakan pengertian...
 - A. hidangan kesempatan khusus untuk acara spesial
 - B. hidangan kesempatan khusus untuk acara pesta
 - C. hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat
 - D. hidangan sehari-hari
 - E. hidangan hari khusus

2. Nama lain dari acara turun tanah adalah...
 - A. tedhak siten
 - B. tedhak tedhak
 - C. mudun tanah
 - D. mlaku tanah
 - E. Mudun lemah
3. Acara adat yang disertai dengan penyajian tumpeng dan gubahan yang biasanya dilakukan untuk memperingati hari lahir, anak baru mulai berhenti menyusu pada ibunya, disebut...
 - A. syukuran
 - B. tingkeban
 - C. kenduri
 - D. bancaan
 - E. mitoni
4. hidangan yang ada saat ucara bekakak adalah...
 - A. nasi urap dan bubur candhil
 - B. tumpeng, bubur merah putih, teh
 - C. tumpeng, ingkung ayam, jajanan pasar
 - D. ingkung ayam, lontong, gubahan
 - E. tumpeng, ikan asin, megono
5. acara yang bertujuan untuk sebagai wujud terimakasih dan arsa syukur kepada bumi dan dewi sri yang telah menumbuhkan padi adalah acara...
 - A. wiwitan
 - B. bekakak
 - C. kenduri
 - D. bancaan
 - E. suranan
6. Acara adat yang bertujuan agar janin dan ibu diberi keselamatan adalah...
 - A. bekakak
 - B. syukuran
 - C. bancaan
 - D. kenduri
 - E. mitoni
7. acara adat di papua yang memasaknya dengan menggunakan batu panas disebut....
 - A. barupen
 - B. baparen
 - C. bopuren
 - D. barapen
 - E. barabara
8. hidangan yang dibuat dari biji-bijian yang hanya boleh dimasak dalam kendi kualii dari tanah adalah....
 - A. bubur candhil
 - B. bubur ketan
 - C. bubur mutiara
 - D. bubur sura
 - E. bubur merah putih
9. satu hidangan yang disajikan dalam bentuk 7 macam adalah....
 - A. bubur candhil
 - B. bubur ketan
 - C. bubur mutiara
 - D. bubur sura
 - E. bubur merah putih
10. penyajian nasi kenduri secara tradisional disajikan dengan menggunakan...
 - A. plastik
 - B. besek
 - C. daun pisang
 - D. kertas
 - E. nampan

Kunci jawaban :

- | | |
|------|-------|
| 1. C | 6. E |
| 2. A | 7. B |
| 3. D | 8. D |
| 4. C | 9. E |
| 5. A | 10. B |

I. PEDOMAN PENSKORAN

1. Tes tertulis

No.	Nama Siswa/Kelompok	Skor setiap nomor soal										Nilai
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1												
2												
Nilai = (Jumlah skor/skor maks jumlah soal) x nilai maks												

Keterangan:

No. Soal	Skor Maksimal
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1
7	1
8	1
9	1
10	1
NILAI	10

2. Afektif /sikap

NO	NO PEND	Nama Siswa	Sikap											
			Aktif				Bekerjasama				Tanggung jawab			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4

Rubrik Penilaian Sikap :

No	Sikap yang dinilai	Kriteria
1	Aktif	1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat 2 = Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum ajeg 3 = sudah mengelurkan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum

		<p>ajeg</p> <p>4 = sudah mengelurkan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah ajeg</p>
2	Bekerjasama	<p>1 = Sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.</p> <p>2 = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum ajeg</p> <p>3 = Sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.</p> <p>4 = aktif dan bekerjasama kegiatan kelompok secara ajeg/konsisten</p>
3	Tanggung jawab	<p>1 = Sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi</p> <p>2 = Sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.</p> <p>3 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai ajeg/konsisten.</p> <p>4 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.</p>

3. Keterampilan

a. Pengamatan

No	Nama Siswa	Mengidentifikasi Hidangan Kesempatan Khusus untuk Acara Agama			
		1	2	3	4

Rubrik penilaian ketrampilan

1 = Siswa tidak mampu mengidentifikasi materi

2 = Siswa mampu mengidentifikasi materi namun belum konsisten

3 = Siswa mampu mengidentifikasi materi dan sudah mulai konsisten

4 = Siswa mampu mengidentifikasi materi dan sudah sudah konsisten

b. Unjuk kerja

Kelompok	Nama Siswa	Materi	Aspek yang Dinilai								Jumlah	
			Persiapan	Proses				Hasil				
			Diri, alat, bahan	Sikap kerja	Kerapihan tempat	Kecepatan kerja	Kebersihan	Rasa	Rupa	Tekstur		Penataan
			20	10	10	10	10	10	10	10	100	

Bantul, Agustus 2015

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Nursari Handayani, M.pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009



PRESENSI KEGIATAN EDUKATIF

Mata Pelajaran : HKK & FUSION Semester : 1
Kelas/Kom.Keahlian : XII JASA BOGA 1 Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Tatap Muka Ke						JML Absn		
		1	2	3	4	5	6	S	I	A
1	Amelia Nurul Fatimah									
2	Andi Hermawan	i	i	i	i				4	
3	Aradiba Wahyunta	i	i						2	
4	Berkah Widiyanto	i	i	i					3	
5	Dewi Aprilasari									
6	Dian Arifah Qur'ani									
7	Dwi Febriyanti									
8	Erniwati									
9	Febri Ardy Kurniawan	i	i	i					3	
10	Fitri Nur Alimah	i	i	i	i				4	
11	Halizza Octaviani Kusnadi									
12	Ibta Rino Destari									
13	Khoirani Latifah									
14	Krismonia Likyta Dewi	i	i	i	i				4	
15	Lia Apriati	i	i	i	i				4	
16	Liana Wijayasari									
17	Liza Oktaviani									
18	Muhammad Arif Hikmawan	i	i	i					3	
19	Nafisah Marfu'atun Hasanah									
20	Ni'matul Mauliy									
21	Nova Vemilia									
22	Nurul Ekawati									
23	Ristiya Suryani									
24	Rochmat Saputro	i	i	i					3	
25	Tri Rahayu									
26	Wahyu Wardaningtyas									
27	Wellas Nikhi	i	i	i					3	

Bantul, September 2015


Mengetahui :

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009

	SMK N 1 SEWON			
	HAND OUT			
	HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS DAN FUSION FOOD			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 6
	Semester I	Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Adat Istiadat		120 Menit
Oleh : Anjani Mega Pertiwi				

1. Pengertian

Hidangan kesempatan khusus adalah suatu hidangan yang dihadapkan pada waktu-waktu tertentu. Sehingga hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat adalah suatu hidangan yang dihadapkan/ dihidangkan pada saat acara adat.

2. Macam-macam acara adat istiadat

Indonesia terdiri dari 33 propinsi yang didiami oleh berbagai suku, adat dan budaya. Dari banyaknya propinsi tersebut tentunya Indonesia memiliki banyak sekali acara adat istiadat yang dilakukan di tiap propinsi.

Macam-macam acara adat istiadat yang ada di Indonesia antara lain :

a. Jawa

Acara adat istiadat di Jawa antara lain :

- 1) Acara kehamilan hingga kelahiran (3 bulanan, 7 bulanan, 9 bulanan, tedhak siten)
- 2) Acara kematian (7 hari, 40 hari, 100 hari, 1000 hari)
- 3) Acara selamatan (kenduri)

b. Yogyakarta

Sekaten, Garebeg Mulud, Tumplak Wajik, Labuhan, Waisak, Saparan (Bekakak), Upacara Nguras Kong (Enceh), Upacara Rabo Pungkasan Wonokromo Pleret, Upacara Adat Pembukaan Cupu Ponjolo, Upacara Adat Labuhan Merapi

c. Sumatera

Aceh : upacara adat peucicap, peutron aneuk

Medan : upacara martutuaek, upacara mengembang, upacara khitanan, Upacara Kematian, upacara Lompat Batu, Upacara Mangongkal Holi


Padang : balimau, upacara tamaik kaji, pergi melayat

Pekanbaru : upacara bakar tongkang

d. Sulawesi

Kendari : Monahu ndau, Motasu, Ghoti Katumpu

Makasar : Kapuran Pangngan, Ma'paling, Ma'pakande deata do banua, Ma'pakande deata do ing padang, Merok, Massalu-salu, Upacara Perkawinan, Upacara Kematian

	SMK N 1 SEWON			
	HAND OUT			
	HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS DAN FUSION FOOD			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 6
	Semester I	Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Adat Istiadat		120 Menit
Oleh : Anjani Mega Pertiwi				

Gorontalo : Mandi Safar, Parade Walima, Festival Tumbilotohe, Festival Ketupat.

e. Papua

Bakar batu/ barapen, tarian perang, yosim pancar (yospan).

3. Jenis-jenis hidangan kesempatan khusus untuk acara adat

Hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat disesuaikan dengan acara adat istiadat dan daerah masing-masing.

a. Acara mitoni (7 bulanan)


- 1) Bubur 7 macam : Kombinasi 7 macam; (1) bubur merah (2) bubur putih (3) merah ditumpangi putih, (4) putih ditumpangi merah, (5) putih disilang merah, (6) merah disilang putih, (7) baro-baro (bubur putih di atasnya dikasih parutan kelapa dan sisiran gula jawa).
- 2) Gudangan Mateng (sayurnya direbus) :
- 3) Nasi Megono
- 4) Jajan Pasar ; biasanya berisi 7 macam makanan jajanan pasar tradisional.
- 5) Rujak ; bumbunya pedas dengan 7 macam buah-buahan.
- 6) Ampyang ; ampyang kacang, ampyang wijen dll (7 macam ampyang).
- 7) Aneka Ragam Kolo : Kolo kependem (kacang tanah, singkong, talas), kolo gumantung (pepaya), kolo merambat (ubi/ketela rambat); kacang tanah, singkong, talas, ketela, pepaya.
- 8) Ketan
- 9) Tumpeng nasi putih
- 10) Telur ; telur ayam 7 butir.
- 11) Pisang ; pisang raja dan pisang raja pulut masing-masing satu lirang/sisir.
- 12) Tumpeng tujuh macam warna

b. Acara bakar batu/ Barapen

Hidangan saat acara barapen/ bakar batu adalah daging babi, ubi jalar, singkong, sayur-sayuran.

c. Acara tedhak siten di pekalongan

Hidangan saat acara tedhak siten adalah bubur cadhil dan nasi urap.

	SMK N 1 SEWON			
	HAND OUT			
	HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS DAN FUSION FOOD			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 6
	Semester I	Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Adat Istiadat		120 Menit
Oleh : Anjani Mega Pertiwi				

4. Sejarah

a. Mitoni

Mitoni atau selamatan tujuh bulanan, dilakukan setelah kehamilan seorang ibu genap usia 7 bulan atau lebih. Dilaksanakan tidak boleh kurang dari 7 bulan, sekalipun kurang sehari. Belum ada *neptu* atau *weton* (hari masehi + hari Jawa) yang dijadikan patokan pelaksanaan, yang penting ambil hari selasa atau sabtu. Tujuan *mitoni* atau *tingkeban* agar supaya ibu dan janin selalu dijaga dalam kesejahteraan dan keselamatan (wilujeng, santosa, jatmika, rahayu).

b. Bakar batu

Tradisi Bakar Batu merupakan salah satu tradisi penting di Papua yang berupa ritual memasak bersama-sama warga 1 kampung yang bertujuan untuk bersyukur, bersilaturahmi (mengumpulkan sanak saudara dan kerabat, menyambut kebahagiaan (kelahiran, perkawinan adat, penobatan kepala suku), atau untuk mengumpulkan prajurit untuk berperang. Tradisi Bakar Batu umumnya dilakukan oleh suku pedalaman/pegunungan, seperti di Lembah Baliem, Paniai, Nabire, Pegunungan Tengah, Pegunungan Bintang, Jayawijaya, Dekai, Yahukimo dll.


Disebut Bakar Batu karena benar-benar batu dibakar hingga panas membara, kemudian ditumpuk di atas makanan yang akan dimasak. Namun di masing-masing tempat/suku, disebut dengan berbagai nama, misalnya Gapiia (Paniai), Kit Oba Isogoa (Wamena), atau Barapen (Jayawijaya).

Hingga saat ini Tradisi Bakar Batu masih terus dilakukan dan berkembang juga untuk digunakan menyambut tamu-tamu penting yang berkunjung, seperti bupati, gubernur, Presiden dan tamu Penting lainnya. Di sebagian masyarakat pedalaman Papua yang beragama Islam, daging babi diganti dengan daging ayam atau sapi atau kambing, seperti di masyarakat adat Walesi di Kab. Jayawijaya.

c. Tedhak siti

Tedhak Siti adalah upacara memperingati usia tujuh lapan bayi (dalam bahasa Jawa disebut “pitung lapan” (35 x 7)). Tedhak Siti masih dilaksanakan di daerah yang bersangkutan karena hal tersebut masih dipercaya dan masih menjadi adat serta sebagai rasa syukur karena sang anak sudah berusia tujuh bulan dan telah tiba waktunya untuk dikenalkan pada kehidupan dunia yang sebenarnya.

Upacara ini disebarkan secara lisan dan sudah berbeda dengan upacara Tedhak Siti yang dulu karena berkembangnya jaman, dan tetap dilaksanakan secara

	SMK N 1 SEWON			
	HAND OUT			
	HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS DAN FUSION FOOD			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 6
	Semester I	Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Adat Istiadat		120 Menit
Oleh : Anjani Mega Pertiwi				

turun temurun. Pelaksanaannya pun berbeda, bergantung dari pihak si pelaksana dan kondisi. Ada pula yang melaksanakan siang hari kemudian malamnya melaksanakan kenduri (slametan) telah dilaksanakannya Tedhak Siti. Proses pelaksanaannya sama antara bayi laki-laki dan perempuan.

Urutan pelaksanaan:

- 1) Bayi yang digendong dukun bayi diturunkan ke tanah dan dimasukkan ke dalam kurungan yang telah diberi benda-benda tersebut di atas.
- 2) Setelah bayi dimasukkan, dilihat, ia mengambil apa dan dukun bayi membaca doa.
- 3) Kurungan di buka, bayi digendong kembali oleh dukun bayi sembari menyebarkan uang tersebut di atas pada warga (bermakna dan bertujuan agar si bayi menjadi orang dermawan).
- 4) Bayi dimandikan.
- 5) Bubur cadhil dan nasi urap dibagikan pada warga (makna dan tujuan sama dengan nomor tiga).

5. Alat, bahan, dan cara membuat

a. Bubur merah putih

Alat :

Panci, wajan, sutil, kompor

Bahan :

250 gr Beras putih

1 liter Santan encer

500 ml Santan kental

2 lbr Daun pandan


1 sdt Garam

200 gr Gula merah (disisir)

1/2 btr Kelapa (parut memanjang)

Cara Memasak :

1. Masak beras putih dengan santan encer, garam dan daun pandan hingga menjadi bubur.
2. Tambahkan santan kental, masak sebentar dan angkat.

	SMK N 1 SEWON			
	HAND OUT			
	HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS DAN FUSION FOOD			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 6
	Semester I	Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Adat Istiadat		120 Menit
Oleh : Anjani Mega Pertiwi				

3. Bagi bubur jadi dua bagian, yang satu masak kembali dengan gula merah dan aduk rata.
4. Siapkan piring kecil, tatalah bubur sesuai selera.
5. Kombinasikan antara merah dan putih, taburkan kelapa parut di atasnya.

b. Bakar batu/ barapen

Alat :

Kayu dan batu

Bahan :

Daging (babi/ sapi/ ayam/ dll), umbi-umbian, dan sayur-sayuran

Cara membuat :

- 1) batu ditumpuk di atas perapian dan dibakar sampai kayu bakar habis terbakar dan batu menjadi panas (kadang sampai merah membara.
- 2) bersamaan dengan itu, warga yg lain menggali lubang yang cukup dalam
- 3) batu panas tadi dimasukkan ke dasar lubang yg sudah diberi alas daun pisang dan alang2.
- 4) di atas batu panas itu ditumpuklah daun pisang, dan di atasnya diletakkan daging babi yg sudah diiris2
- 5) di atas daging babi ditutup daun pisang, kemudian di atasnya diletakkan batu panas lagi dan ditutup daun
- 6) di atas daun, ditaruh ubi jalar (batatas), singkong (hipere), dan sayur2an lainnya dan ditutup daun lagi
- 7) di atas daun paling atas ditumpuk lagi batu panas dan terakhir ditutup daun pisang dan alang2.

6. Cara penyajian dan kriteria

a. Bubur merah putih

Cara penyajian bubur merah putih yaitu dengan di kombinasi 7 macam; (1) bubur merah (2) bubur putih (3) merah ditumpangi putih, (4) putih ditumpangi merah, (5) putih disilang merah, (6) merah disilang putih, (7) baro-baro (bubur putih di atasnya dikasih parutan kelapa dan sisiran gula jawa).

b. Bakar batu


Cara penyajian bakar batu yaitu dengan diletakkan diatas daun pisang yang disusun memanjang, yang kemudian disantap bersama-sama.



SOAL POST TEST

Kerjakanlah soal-soal dibawah ini secara individu!

- Hidangan yang di hidangkan pada saat acara adat merupakan pengertian...
 - hidangan kesempatan khusus untuk acara spesial
 - hidangan kesempatan khusus untuk acara pesta
 - hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat
 - hidangan sehari-hari
 - hidangan hari khusus
- Nama lain dari acara turun tanah adalah...
 - tedhak siten
 - tedhak tedhak
 - mudun tanah
 - mlaku tanah
 - Mudun lemah
- Acara adat yang disertai dengan penyajian tumpeng dan gudangan yang biasanya dilakukan untuk memperingati hari lahir, anak baru mulai berhenti menyusui pada ibunya, disebut...
 - syukuran
 - tingkeban
 - kenduri
 - bancaan
 - mitoni
- hidangan yang ada saat upacara bekakak adalah...
 - nasi urap dan bubur candhil
 - tumpeng, bubur merah putih, teh
 - tumpeng, ingkung ayam, jajanan pasar
 - ingkung ayam, lontong, gudangan
 - tumpeng, ikan asin, megono
- acara yang bertujuan untuk sebagai wujud terimakasih dan arsa syukur kepada bumi dan dewi sri yang telah menumbuhkan padi adalah acara...
 - wiwitan
 - bekakak
 - kenduri
 - bancaan
 - suranan
- Acara adat yang bertujuan agar janin dan ibu diberi keselamatan adalah...
 - bekakak
 - syukuran
 - bancaan
 - kenduri
 - mitoni
- acara adat di papua yang memasaknya dengan menggunakan batu panas disebut...
 - barupen
 - baparen
 - bopuren
 - barapen
 - barabara
- hidangan yang dibuat dari biji-bijian yang hanya boleh dimasak dalam kendi kualiti dari tanah adalah...
 - bubur candhil
 - bubur ketan
 - bubur mutiara
 - bubur sura
 - bubur merah putih
- satu hidangan yang disajikan dalam bentuk 7 macam adalah...
 - bubur candhil
 - bubur ketan
 - bubur mutiara
 - bubur sura
 - bubur merah putih
- penyajian nasi kenduri secara tradisional disajikan dengan menggunakan...
 - plastik
 - besek
 - daun pisang
 - kertas
 - nampan

	SMK NEGERI 1 SEWON PULUTAN PENDOWOHARO SEWON BANTUL	
<i>JOB SHEET</i>		
<i>Job Sheet</i> No.1	Membuat Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Adat Istiadat	Waktu: 180 menit

A. Kompetensi Inti

KI 4 Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar

4.2. Membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat

C. Dasar Teori

Hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat adalah suatu hidangan yang dihadapkan/ dihidangkan pada saat acara adat. Acara adat di Indonesia sangat beragam. Setiap pulau memiliki upacara adat yang berbeda-beda. Termasuk di pulau jawa, mulai dari upacara kehamilan, upacara kelahiran, hingga upacara kematian, dan upacara-upacara adat lainnya.

Upacara adat kehamilan antara lain 3 bulanan, 7 bulanan, 9 bulanan, hingga upacara kelahiran. Upacara 7 bulanan biasa disebut dengan mitoni atau tingkeban. Tujuan *mitoni* atau *tingkeban* agar supaya ibu dan janin selalu dijaga dalam kesejahteraan dan keselamatan (wilujeng, santosa, jatmika, rahayu).

Upacara kematian antara lain 7 hari, 40 hari, 100 hari, 1000 hari, dll.

D. Alat/Bahan

Alat pokok yang digunakan:

- | | |
|------------------|----------------|
| 1. Cobek | 6. Pisau |
| 2. Choping board | 7. Tambir |
| 3. Dandang | 8. Daun pisang |
| 4. Panci | 9. Dus |
| 5. Wajan | 10. |

E. Resep

1. MENU MITONI

BUBUR MERAH PUTIH

Hasil : 7 porsi

Bahan	Jumlah	Keterangan
Beras putih	250 gram	
air	700 liter	
Santan kental	500 ml	
Daun pandan	2 lembar	
Garam	1 sdt	
Gula merah	200 gram	Disisir

Prosedur:

- 1)Masak beras putih dengan santan encer, daun pandan, dan garam, hingga menjadi bubur.
- 2)Masukkan santan kental, masak sebentar, angkat.
- 3)Bagi bubur menjadi dua bagian, satu bagian masak kembali, tambahkan dengan gula merah sisir, aduk rata.
- 4)Siapkan piring kecil, tata bubur menurut selera. Kombinasikan antara merah dan putih.
- 5)Sajikan hangat.

BUBUR PROCOT

Hasil : 5 porsi

Bahan	Jumlah	Keterangan
Santan	500 ml	
Tepung beras	150 gr	
pisang raja	2 buah	
Garam	secukupnya	
gula merah	80 gram	Cairkan
daun pandan	1 lembar	

Procedure :

1. Kupas pisang dan potong-potong sesuai selera. Sisihkan.
- 2.Rebus 500 ml santan dan masukkan garam secukupnya. Aduk santan (jangan sampai pecah). Kemudian masukkan tepung beras dan aduk rata.
3. Masukkan potongan pisang satu per satu dan masak kembali dengan api sedang.
- 4.Masukkan gula merah sedikit demi sedikit dan masak hingga tercampur rata. Sajikan.

URAP

Hasil: 5 porsi

Bahan	Jumlah	Keterangan
kacang panjang	10 lonjor	dipotong 2 cm
tauge	250 gram	

bayam	1 ikat	
wortel	150 gram	
Bahan sambal kelapa:		
kelapa setengah tua	800 gram	parut kasar
Bumbu halus:		
cabai merah keriting	5 buah	
cabai rawit merah	2 buah	
bawang putih	4 siung	
bawang merah	5 butir	
kencur	3 cm	
daun jeruk	5 lembar	Dibuang tulangnya
garam	secukupnya	
gula merah	secukupnya	Sisir

Prosedur:

1. Rebus masing-masing sayuran di dalam 500 ml air dan 1 sendok teh garam.
2. Sambal kelapa: aduk rata kelapa parut dan bumbu halus.
3. Kukus 25 menit sampai matang. Angkat.
4. Campur sambal kelapa dengan kacang panjang, tauge, bayam, dan wortel. Aduk rata. Sajikan.

TERIK TEMPE TAHU

Hasil: 6 porsi

Bahan	Jumlah	Keterangan
Tahu	4 buah	Potong 1x4 x4 cm
Tempe	300 g	Potong 1x4x4 cm
Minyak goreng	Secukupnya	
Santan	500 ml	
Lengkuas	2 cm	Memarkan
Daun salam	2 lembar	
Gula jawa	Secukupnya	
Serai	1 batang	
Bumbu halus:		
Kemiri	3 butir	disangrai
Bawang merah	6 butir	
Bawang putih	4 siung	
Merica	1 sdt	
Ketumbar	1 sdt	
Kunyit	2 cm	dibakar
Garam	2 sdt	

Prosedur:

- 1) Goreng tahu dan tempe hingga setengah kering. Tiriskan.
- 2) Tumis bumbu halus hingga wangi dan matang.
- 3) Tuangi santan, tambahkan daun salam dan lengkuas.
- 4) Masukkan tempe dan tahu goreng, masak hingga santan mengental.
- 5) Angkat, sajikan hangat.

RUJAK BUAH

Hasil: 10 porsi

Bahan	Jumlah	Keterangan
Mangga mengkal	2 buah	
kedondong	2 buah	
Timun	1 buah	
Nanas	1 buah	
blimbing	2 buah	
bengkoang	1 buah	
jambu air	5 buah	
cabe merah	2 buah	bisa ditambahkan sesuai selera
cabe rawit	2 buah	bisa ditambahkan sesuai selera
gula merah	150 gr	
gula pasir	5 sdm	
air asem jawa	5 sdm	

Prosedur:

- 1) Kupas dan cuci bersih semua buah-buahan. Serut/parut kasar semua buah-buahan, kecuali nanas cukup dicincang kasar saja.
- 2) Haluskan gula merah, cabe merah dan cabe rawit.
- 3) Campur semua bahan hingga merata. **Simpan dalam lemari es selama** beberapa jam agar sari buah dan bumbu menyatu. Sajikan dingin.

DAWET

Hasil: 6 porsi

Bahan	Jumlah	Keterangan
Cendol	250 gram	
Saus santan :		
Santan	700 ml	
Pandan	1 lembar	
Garam	1 sdt	
Saus gula merah/ juruh :		
Gula merah	300 gr	
Air	100 ml	
Pandan	1 lembar	

Prosedur:

- 1) Saus gula merah (juruh): rebus gula merah, air dan daun pandan hingga gula larut, angkat, saring dan sisihkan .
- 2) Santan : rebus santan , garam beserta daun pandan dengan api kecil sambil terus di aduk hingga mendidih . angkat lalu dinginkan .
- 3) Siapkan gelas atau mangkuk saji. Masukkan cendol, siram dengan santan dan saus gula merah.

2. MENU NYEWU DINA

KETAN

Hasil: 6 porsi

Bahan	Jumlah	Keterangan
Beras ketan putih	250 gram	
Santan	250 ml	
Daun salam	2 lembar	
Garam	Secukupnya	

Prosedur:

1. Cuci bersih beras ketan, lalu tiriskan. Masak dalam dandang yang berisi air, hingga setengah matang.
2. Tuangkan ketan ke dalam panci. Masukkan santan, daun salam, dan garam secukupnya. Aduk rata dan tunggu sampai santan meresap ke dalam ketan.
3. Masukkan kembali ketan ke dalam dandang dan panaskan hingga matang \pm 30 menit. Dinginkan untuk siap disajikan.

KOLAK

Hasil: 6 porsi

Bahan	Jumlah	Keterangan
pisang kepok/ raja	3 buah	dipotong miring
ubi merah/ kuning	1 buah	dipotong kotak
gula merah	200 gram	disisir halus
daun pandan	2 lembar	diikat
garam	secukupnya	
santan kental	700 ml	
cengkeh	secukupnya	
kayu manis	1 batang	

Prosedur:

1. Masak santan, daun pandan, cengkeh, dan kayu manis. Aduk-Aduk tunggu hingga mendidih.
2. Masukkan gula merah dan ubi. Tunggu hampir matang.
3. Tambahkan pisang. Aduk hingga kuah kolak tinggal sedikit.

NASI GURIH

Hasil: 6 porsi

Bahan	Jumlah	Keterangan
Beras	500 gram	dicuci bersih
daun pandan	1 lembar	
daun salam	2 lembar	
garam	1 sdt	
santan	700 ml	
Cengkeh	secukupnya	

Serai	1 batang	
-------	----------	--

Prosedur:

1. Rebus santan, daun pandan, daun salam, cengkeh, serai dan garam sampai mendidih.
2. Masukkan beras. Aduk sampai terserap.
3. Kukus 45 menit dengan api sedang sampai matang.

INGKUNG AYAM

Hasil: 12 porsi

Bahan	Jumlah	Keterangan
Ayam potong	1 kg	12 potong
air jeruk nipis	2 sdm	
garam	1 sdm	
santan	700 ml	
minyak	4 sdm	untuk menumis
Bumbu Halus Inkung Ayam:		
bawang merah	7 butir	
bawang putih	5 siung	
cabai merah keriting	6 buah	
kemiri	3 butir	sangrai
kunyit	3 cm	bakar
garam	1 sdm	
Bumbu Pelengkap Inkung Ayam:		
daun salam	3 lembar	
daun jeruk purut	3 lembar	
serai	2 batang	memarkan
jahe	3 cm	memarkan
asam jawa	1 sdm	seduh air panas, saring
gula merah	3 sdm	diiris
garam	1 sdt	

Prosedur:

1. Lumuri ayam dengan air jeruk nipis dan garam, biarkan 15 menit. Cuci kembali hingga bersih.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun salam, daun jeruk, serai, dan jahe hingga harum.
3. Masukkan ayam, santan, air asam, dan gula merah. Masak hingga ayam empuk, angkat.

BIHUN GORENG

Hasil: 6 porsi

Bahan	Jumlah	Keterangan
bihun	1 bungkus	
daun sawi	6 lembar	
daun bawang	1 batang	
seledri	2 batang	
Bumbu:		
bawang putih	4 siung	
bawang merah	4 buah	
merica	1 sdt	
kemiri	3 butir	
garam	1 sdt	
kecap manis	8 sdt	

Prosedur:

- 1) Rendam bihun dengan menggunakan air dingin setelah layu kemudian angkat dan tiriskan.
- 2) Iris daun sawi tipis-tipis.
- 3) Haluskan semua bumbu kecuali garam.
- 4) Panaskan minyak goreng kemudian tumis bumbu sampai berbau harum.
- 5) Masukkan daun sawi yang sudah diiris tipis, aduk rata.
- 6) Masukkan bihun masak dengan api kecil aduk rata.
- 7) Tambahkan garam dan kecap manis sesuai selera anda.
- 8) Aduk rata hingga matang

PINDANG KLUWIH

Hasil: 6 porsi

Bahan	Jumlah	Keterangan
Kluwih	300 gram	dipotong-potong
kacang panjang	3 lonjor	
daun salam	2 lembar	
lengkuas	2 cm	memarkan
serai	2 batang	diambil putihnya, dimemarkan
garam	2 sdt	
gula pasir	1 sdt	
air	1000 ml	
tomat hijau	2 buah	dipotong-potong
kecap manis	1 sdt	
Bumbu Halus:		
bawang merah	6 butir	dibakar, baru dikupas
bawang putih	4 siung	dibakar, baru dibakar
kunyit	1 cm	dibakar
cabai merah besar	1 buah	dibakar
cabai merah keriting	3 buah	

terasi	½ sdt	dibakar
--------	-------	---------

Prosedur:

1. Rebus air, serai, lengkuas, daun salam, dan bumbu halus sampai matang.
2. Tambahkan kluwih, tomat hijau, kecap manis, garam, dan gula pasir. masak sampai mendidih.
3. Masukkan kacang panjang. Masak sampai matang.

F. Keselamatan Kerja

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





HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS UNTUK ACARA ADAT ISTIADAT

OLEH
ANJANI MEGA PERTIWI

TUJUAN PEMBELAJARAN

- Siswa dapat mendiskripsikan pengertian hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat.
- Siswa dapat menjelaskan fungsi hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat.
- Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat.
- Siswa dapat menjelaskan cara membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat.
- Siswa dapat menjelaskan cara menyajikan dan kriteria hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat.

Apa itu “HIDANGAN KESEMPATAN
KHUSUS UNTUK ACARA ADAT
ISTIADAT”????

Hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat adalah suatu hidangan yang dihadapkan/ dihidangkan saat acara adat istiadat.

MACAM-MACAM ACARA ADAT ISTIADAT DI INDONESIA

1. Acara kehamilan (3 bulanan, 7 bulanan/
mitoni, 9 bulanan)
2. Acara kematian (7 hari, 40 hari, 100 hari,
1000 hari)
3. Acara selamatan/ kenduri
4. Acara sekaten
5. Acara grebeg mulud
6. Acara bakar batu
7. Dll.

Jenis-jenis hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat

MITONI

1. Bubur 7 macam

Kombinasi 7 macam : bubur merah, bubur putih, bubur merah ditumpangi putih, bubur putih ditumpangi merah, putih disilang merah, merah disilang putih, baro-baro(bubur putih diatasnya dikasih parutan kelapa dan irisan gula jawa)



2. Gudangan mateng
3. Nasi megono
4. Jajan pasar (7 macam)
5. Rujak
6. Ampyang
7. Aneka ragam polo
8. Ketan
9. Telur
10. Pisang
11. Tumpeng 7 warna

Tedhak siten/ turun tanah

Bubur candhil



Nasi urap



Bakar batu/ barapen



Alat, Bahan dan Cara Membuat

Bubur Merah putih

Bahan :

250 gr Beras putih

1 liter Santan encer

500 ml Santan kental

2 lbr Daun pandan

1 sdt Garam

200 gr Gula merah (disisir)

1/2 btr Kelapa (parut memanjang)

Cara Membuat

- Masak beras putih dengan santan encer, garam dan daun pandan hingga menjadi bubur.
- Tambahkan santan kental, masak sebentar dan angkat.
- Bagi bubur jadi dua bagian, yang satu masak kembali dengan gula merah dan aduk rata.
- Siapkan piring kecil, tatalah bubur sesuai selera.
- Kombinasikan antara merah dan putih, taburkan kelapa parut diatasnya.

Cara Penyajian

Bubur merah putih



Tumpeng



Nasi Kenduri



TERIMAKASIH

**PERSIAPAN PRAKTEK
MITONI**

No	NAMA MENU	RESEP				ALAT SAJI	KETERANGAN PENYAJIAN
		BAHAN	JUMLAH	KET	CARA MEMBUAT		
1.	Bubur Merah putih	Beras putih air Santan kental Daun pandan Garam Gula merah	250 gram 700 liter 500 ml 2 lembar 1 sdt 200 gram	Sisir	1)Masak beras putih dengan santan encer, daun pandan, dan garam, hingga menjadi bubur. 2)Masukkan santan kental, masak sebentar, angkat. 3)Bagi bubur menjadi dua bagian, satu bagian masak kembali, tambahkan dengan gula merah sisir, aduk rata. 4)Siapkan piring kecil, tata bubur menurut selera. Kombinasikan antara merah dan putih. 5)Sajikan hangat.	<ul style="list-style-type: none"> • 6 B&B plate • daun pisang • tampah besar 	<ul style="list-style-type: none"> • Penyajian bubur merah putih dan bubur procot dijadikan satu di tampah ukuran besar yang muat 7 B&B plate. • Tampah dialasi dengan samir (daun pisang) dan dihias dengan lipatan daun (lipatan daun bisa dibuat dirumah) • B&B plate dialas daun
2.	Bubur Procot	Santan Tepung beras pisang raja Garam gula merah daun pandan	500 ml 150 gr 2 buah secukupnya 80 gram 1 lembar	Cairkan	1. Kupas pisang dan potong-potong sesuai selera. Sisihkan. 2. Rebus 500 ml santan dan masukkan garam secukupnya. Aduk santan (jangan sampai pecah). Kemudian masukkan tepung beras dan aduk rata.	<ul style="list-style-type: none"> • 1 B&B plate • Daun pisang 	

					<p>3. Masukkan potongan pisang satu per satu dan masak kembali dengan api sedang.</p> <p>4. Masukkan gula merah sedikit demi sedikit dan masak hingga tercampur rata. Sajikan.</p>		
3.	Nasi tumpeng	Beras Beras ketan	2,5 kg 2 genggam	Yang paling bagus	-		<ul style="list-style-type: none"> • Tumpeng berjumlah 7. Satu di antara tumpeng itu dibuat paling besar dan enam yang lain diletakkan mengelilingi tumpeng besar. Lauknya urap, ayam, ikan asin, tahu, tempe. • Nasi tumpeng disajikan ditampah. Tampah dialasi dengan samir (daun pisang) dan dihias dengan lipatan daun (lipatan daun bisa dibuat dirumah)
4.	Urap	kacang panjang tauge bayam wortel Bahan sambal kelapa:	10 lonjor 250 gram 1 ikat 150 gram	dipotong 2 cm	<p>1. Rebus masing-masing sayuran di dalam 500 ml air dan 1 sendok teh garam.</p> <p>2. Sambal kelapa: aduk rata kelapa parut dan bumbu</p>		

		kelapa setengah tua Bumbu halus: cabai merah keriting cabai rawit merah bawang putih bawang merah kencur daun jeruk garam gula merah	800 gram 5 buah 2 buah 4 siung 5 butir 3 cm 5 lembar secukupnya secukupnya	parut kasar Dibuang tulangnya Sisir	halus. 3. Kukus 25 menit sampai matang. Angkat. 4. Campur sambal kelapa dengan kacang panjang, tauge, bayam, dan wortel. Aduk rata. Sajikan.		
5.	Telur pindang	Telur	½ kg		Direbus		
6.	Ikan asin petek	Ikan asin petek	2 ons		Digoreng		
7.	Terik tempe tahu	Tahu Tempe Minyak goreng Santan Lengkuas Daun salam Gula jawa Serai Bumbu halus: Kemiri Bawang merah Bawang putih Merica Ketumbar	4 buah 300 g Secukupnya 500 ml 2 cm 2 lembar Secukupnya 1 batang 3 butir 6 butir 4 siung 1 sdt 1 sdt	Potong 1x4 x4 cm Potong 1x4x4 cm Memarkan disangrai	1) Goreng tahu dan tempe hingga setengah kering. Tiriskan. 2) Tumis bumbu halus hingga wangi dan matang. 3) Tuangi santan, tambahkan daun salam dan lengkuas. 4) Masukkan tempe dan tahu goreng, masak hingga santan mengental. 5) Angkat, sajikan hangat. Untuk 6 orang		

		Kunyit Garam	2 cm 2 sdt	dibakar			
8.	Ayam ingkung	-	½ kg	-	-		
9.	Jajan pasar						<ul style="list-style-type: none"> • Penyajian jajan pasar dan umbi-umbian dijadikan satu dalam tampah ukuran sedang. • Tampah dialasi dengan samir (daun pisang) dan dihias dengan lipatan daun (lipatan daun bisa dibuat dirumah)
10.	Keleman/ umbi-umbian	ubi jalar singkong gembili kentang talas ganyong garut	2 buah 2 buah 2 buah 2 buah 2 buah 2 buah 2 buah		Dikukus		
11.	Rujak buah	Mangga mengkal kedondong Timun Nanas blimbing bengkoang jambu air cabe merah cabe rawit gula merah gula pasir air asem jawa	2 buah 2 buah 1 buah 1 buah 2 buah 1 buah 5 buah 2 buah 2 buah 150 gr 5 sdm 5 sdm	bisa ditambahkan sesuai selera bisa ditambahkan sesuai selera	1) Kupas dan cuci bersih semua buah-buahan. Serut/parut kasar semua buah-buahan, kecuali nanas cukup dicincang kasar saja. 2) Haluskan gula merah, cabe merah dan cabe rawit. 3) Campur semua bahan hingga merata. Simpan dalam lemari es selama beberapa jam agar sari buah dan bumbu menyatu. Sajikan dingin.	Dimangkuk besar	
12.	Dawet	Cendol Saus santan :	250 gram	Beli jadi	1) Saus gula merah (juruh): rebus gula merah, air dan	Dimangkuk besar	

		Santan Pandan Garam Saus gula merah/ juruh : Gula merah Air Pandan	700 ml 1 lembar 1 sdt 300 gr 100 ml 1 lembar		daun pandan hingga gula larut, angkat, saring dan sisihkan . 2) Santan : rebus santan , garam beserta daun pandan dengan api kecil sambil terus di aduk hingga mendidih . angkat lalu dinginkan . 3) Siapkan gelas atau mangkuk saji. Masukkan cendol, siram dengan santan dan saus gula merah.		
13.	Kelapa gambar komojoyo dan dewi ratih	Kelapa muda gading	2 buah				

CATATAN untuk MITONI:

1. Sajikan lengkap dalam masing-masing tambir:
 - a. Tampah untuk bubur merahputih dan procot
 - b. Tampah untuk tumpeng
 - c. Tampah untuk jajan pasar dan umbi-umbian
2. Siapkan garnish.
3. Masing-masing siswa membawa daun pisang yang besar.
4. Pembagian tugas supaya diatur dengan baik.

**PERSIAPAN PRAKTEK
NYEWU DINA**

No	NAMA MENU	RESEP				ALAT SAJI	KETERANGAN PENYAJIAN
		BAHAN	JUMLAH	KETERANGAN	CARA MEMBUAT		
1.	Apem					• Sudi	• Penyajian apem dan ketan dijadikan satu dalam satu sudi, apem diletakan diatas ketan (ditumpuk)
2.	Ketan	Beras ketan putih Santan Daun salam Garam	250 gram 250 ml 2 lembar Secukupnya		1. Cuci bersih beras ketan, lalu tiriskan. Masak dalam dandang yang berisi air, hingga setengah matang. 2. Tuangkan ketan ke dalam panci. Masukkan santan, daun salam, dan garam secukupnya. Aduk rata dan tunggu sampai santan meresap ke dalam ketan. 3. Masukkan kembali ketan ke dalam dandang dan panaskan hingga matang ± 30 menit. Dinginkan untuk siap disajikan.	• Sudi	
3.	Kolak	pisang kepok/ raja ubi merah/ kuning gula merah daun pandan garam santan kental cengkeh kayu manis	3 buah 1 buah 200 gram 2 lembar secukupnya 700 ml secukupnya 1 batang	dipotong miring dipotong kotak disisir halus diikat	1. Masak santan, daun pandan, cengkeh, dan kayu manis. Aduk-Aduk tunggu hingga mendidih. 2. Masukkan gula merah dan ubi. Tunggu hampir matang. 3. Tambahkan pisang. Aduk hingga kuah kolak tinggal sedikit.	• Takir	

4.	Nasi putih	Beras putih Beras ketan	750 gram 1 genggam				
5.	Nasi gurih	Beras daun pandan daun salam garam santan Cengkeh Serai	500 gram 1 lembar 2 lembar 1 sdt 700 ml secukupnya 1 batang	dicuci bersih	1. Rebus santan, daun pandan, daun salam, cengkeh, serai dan garam sampai mendidih. 2. Masukkan beras. Aduk sampai terserap. 3. Kukus 45 menit dengan api sedang sampai matang.		Dibentuk bulat-bulat (nasi golong)
6.	Inkung ayam	Ayam potong air jeruk nipis garam santan minyak Bumbu Halus Inkung Ayam: bawang merah bawang putih cabai merah keriting kemiri kunyit garam Bumbu Pelengkap Inkung Ayam:	1 kg 2 sdm 1 sdm 700 ml 4 sdm 7 butir 5 siung 6 buah 3 butir 3 cm 1 sdm	12 potong untuk menumis sangrai bakar	1. Lumuri ayam dengan air jeruk nipis dan garam, biarkan 15 menit. Cuci kembali hingga bersih. 2. Tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun salam, daun jeruk, serai, dan jahe hingga harum. 3. Masukkan ayam, santan, air asam, dan gula merah. Masak hingga ayam empuk, angkat.		

		daun salam daun jeruk purut serai jahe asam jawa gula merah garam	3 lembar 3 lembar 2 batang 3 cm 1 sdm 3 sdm 1 sdt	memarkan memarkan seduh air panas, saring diiris			
7.	Bihun goreng	bihun daun sawi daun bawang seledri Bumbu: bawang putih bawang merah merica kemiri garam kecap manis	1 bungkus 6 lembar 1 batang 2 batang 4 siung 4 buah 1 sdt 3 butir 1 sdt 8 sdt		1) Rendam bihun dengan menggunakan air dingin setelah layu kemudian angkat dan tiriskan. 2) Iris daun sawi tipis-tipis. 3) Haluskan semua bumbu kecuali garam. 4) Panaskan minyak goreng kemudian tumis bumbu sampai berbau harum. 5) Masukkan daun sawi yang sudah diiris tipis, aduk rata. 6) Masukkan bihun masak dengan api kecil aduk rata. 7) Tambahkan garam dan kecap manis sesuai selera anda. 8) Aduk rata hingga matang	<ul style="list-style-type: none"> • Sudi 	
8.	pindang kluwih	Kluwih kacang panjang daun salam	300 gram 3 lonjor 2 lembar	dipotong-potong	1. Rebus air, serai, lengkuas, daun salam, dan bumbu halus sampai matang.	<ul style="list-style-type: none"> • Sudi 	

		lengkuas serai	2 cm 2 batang	memarkan diambil putihnya, dimemarkan	2. Tambahkan kluwih, tomat hijau, kecap manis, garam, dan gula pasir.masak sampai mendidih. 3. Masukkan kacang panjang. Masak sampai matang.		
		garam gula pasir air tomat hijau kecap manis Bumbu Halus: bawang merah bawang putih kunyit cabai merah besar cabai merah keriting terasi	2 sdt 1sdt 1000 ml 2 buah 1 sdt 6 butir 4 siung 1 cm 1 buah 3 buah ½ sdt	dipotong-potong dibakar, baru dikupas dibakar, baru dibakar dibakar dibakar			
9.	Urap					• Sudi	
10.	Telur pindang		1/2 kg				
11.	Kerupuk					• Plastik	
12.	Peyek kacang + peyek gereh	Peyek kacang Peyek gereh	1 1			• Bungkus plastik	
13.	Pisang raja/ kepok		3				
14.	Kacang kedelai hitam	Kedelai hitam	2 ons				
15.	Perkedel						

CATATAN untuk NYEWU DINA :

1. Disajikan lengkap dalam 1 kerdus.
2. Disajikan lengkap dalam tampah ukuran besar.
3. Tampah dialasi dengan samir (daun pisang) dan dihias dengan lipatan daun (lipatan daun bisa dibuat dirumah).
4. Siapkan garnish.
5. Masing-masing siswa membawa daun pisang yang besar.
6. Pembagian tugas supaya diatur dengan baik.

DAFTAR BELANJA PRAKTEK HKK & FUSION FOOD

HIDANGAN ADAT ISTIADAT

No.	Bahan	MITONI	NYEWU DINA	JUMLAH	HARGA	KET
1.	Beras	3 ¼ kg	1 ¼ kg	3,5 kg		
2.	Beras ketan	2 genggam	1genggam	3 genggam (150 gram)		
3.	Ayam	½ kg	½ kg	1 kg		
4.	Kelapa parut (untuk santan)	√	√		8000	untuk santan (4500ml)
5.	Kelapa parut ½ tua (untuk urap)	√		1 butir		untuk urap
6.	Pisang raja/ kepok	√	√	1 sisir		
7.	Gula merah/ jawa	√	√	1 kg		
8.	Tepung beras	√		125 gr		
9.	Telur	½ kg	½ kg	1 kg		
10.	Kacang panjang	√	√		3000	
11.	Wortel	√			2000	
12.	Tauge	√			2000	
13.	Bayam	√		1 ikat		
14.	Ikan asin petek	√		2 ons		
15.	Tempe	1 buah		1 buah		
16.	Tahu	5 buah		5 buah		
17.	ubi jalar kuning/ merah	2 buah	2 buah	4 buah		
18.	singkong	√		2 buah		
19.	gembili	√		2 buah		
20.	kentang	√		2 buah		
21.	talas	√		2 buah		
22.	ganyong	√		2 buah		
23.	garut	√		2 buah		
24.	Mangga mengkal	√		2 buah		
25.	kedondong	√		2 buah		
26.	Timun	√		1 buah		
27.	Nanas	√		1 buah		
28.	blimbing	√		2 buah		
29.	bengkoang	√		1 buah		
30.	jambu air	√		5 buah		
31.	daun pandan	√	√		1.000	
32.	bihun		√	1 bungkus		
33.	daun sawi		√		1.000	
34.	Kluwih		√		3.000	
35.	Bawang merah			2 ons		
36.	Bawang putih			2 ons		
37.	Cabai merah keriting				2000	

38.	Cabai rawit	√			2000	
39.	Bumbu pawon + kencur	√	√		2000	
40.	Ketumbar				1500	
41.	ladaku			3		
42.	Kemiri			½ ons		
43.	Kecap		√	1 botol		
44.	Asem jawa				500	
45.	Cabai merah besar			1 ons		garnish
46.	Tomat			1kg		garnish dan pindang kluwih
47.	cendol	√		1 bungkus		
48.	jajan pasar	√		14 buah		
49.	apem		√	5 buah		7 jenis x 2
50.	ketan		√		2000	
51.	kacang kedelai		√	1 ons		
52.	hitam					Digoreng
53.	kerupuk		√		1000	
54.	peyek kacang		√	1 plastik		
55.	peyek gereh		√	1 plastik		
56.	perkedel		√	5 buah		
57.	kelapa muda gading			2 buah		Utuh, untuk digambar komojoyo dan dewi ratih



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-P/WKS1/14
13/07/2015



KISI-KISI SOAL

Mata Pelajaran : Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food
Kelas/Kom.Keahlian : XII JB 1

Evaluasi ke :
Sub. Kompetensi/Tema : Hidangan Kesempatan Khusus untuk acara adat istiadat

No	KI	KD	Materi Pembelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal			Ket.
					Bentuk	Jml	No. soal	
1.	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	Menganalisis hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat	pengertian hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat	1. Mendiskripsikan pengertian hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat	Pilihan Ganda	1	1	1. Hidangan yang di hidangkan pada saat acara adat merupakan pengertian... A. hidangan kesempatan khusus untuk acara spesial B. hidangan kesempatan khusus untuk acara pesta C. hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat D. hidangan sehari-hari E. hidangan hari khusus
			fungsi hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat	2. Menjelaskan fungsi hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat	Pilihan Ganda	2	5,6	5. Acara yang bertujuan untuk sebagai wujud terimakasih dan arsa syukur kepada bumi dan dewi sri yang telah menumbuhkan padi adalah acara... A. wiwitan



**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-P/WKS1/14
13/07/2015



	kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.						<ul style="list-style-type: none"> B. bekakak C. kenduri D. bancaan E. suranan <p>6. Acara adat yang bertujuan agar janin dan ibu diberi keselamatan adalah...</p> <ul style="list-style-type: none"> A. bekakak B. syukuran C. bancaan D. kenduri E. mitoni
	jenis-jenis hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat		7. Menyebutkan jenis-jenis hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat	Pilihan Ganda	3	2,3,4	<p>2. Nama lain dari acara turun tanah adalah...</p> <ul style="list-style-type: none"> A. tedhak siten B. tedhak tedhak C. mudun tanah D. mlaku tanah E. Mudun lemah <p>3. Acara adat yang disertai dengan penyajian tumpeng dan gubahan yang biasanya dilakukan untuk memperingati hari lahir, anak baru mulai berhenti menyusu pada ibunya, disebut...</p>



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-P/WKS1/14
13/07/2015



								<p>A. syukuran B. tingkeban C. kenduri D. bancaan E. mitoni</p> <p>4. hidangan yang ada saat upacara bekakak adalah...</p> <p>A. nasi urap dan bubur candhil B. tumpeng, bubur merah putih, teh C. tumpeng, ingkung ayam, jajanan pasar D. ingkung ayam, lontong, gubahan E. tumpeng, ikan asin, megono</p>
		Membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat	cara membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat	8. Menjelaskan cara membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat	Pilihan Ganda	2	7,8	<p>7. acara adat di papua yang memasaknya dengan menggunakan batu panas disebut....</p> <p>A. barupen B. baparen C. bopuren D. barapen E. barabara</p> <p>8. hidangan yang dibuat dari biji-</p>



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-P/WKS1/14

13/07/2015



								bijian yang hanya boleh dimasak dalam kendi kualiti dari tanah adalah.... A. bubur candhil B. bubur ketan C. bubur mutiara D. bubur sura E. bubur merah putih
			9. Menjelaskan cara menyajikan dan kriteria hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat	10. Menjelaskan cara menyajikan dan kriteria hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat	Pilihan Ganda	2	9,10	9. satu hidangan yang disajikan dalam bentuk 7 macam adalah.... A. bubur candhil B. bubur ketan C. bubur mutiara D. bubur sura E. bubur merah putih 10. penyajian nasi kenduri secara tradisional disajikan dengan menggunakan... A. plastik B. besek C. daun pisang D. kertas E. nampan



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-P/WKS1/14
13/07/2015



Kunci jawaban :

- | | |
|------|-------|
| 1. C | 6. E |
| 2. A | 7. B |
| 3. D | 8. D |
| 4. C | 9. E |
| 5. A | 10. B |

Bantul, September 2015

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009



Hasil Analisis:

No	Nama Siswa Yg Blm Tuntas	% 1	Jlh Tuntas	%2	SP	Ket
1	Andi Hermawan		17			
2	Aradiba Wahyunta					
3	Berkah Widiyanto					
4	Febbri Ardy Kurniawan					
5	Fitri Nur Alimah					
6	Krismonia Likyta Dewi					
7	Lia Apriati					
8	Muhammad Arif Hikmawan					
9	Rochmat Saputro					
10	Wellas Nikhi					

SP = Soal yang perlu diperbaiki
% 1 = % soal yang belum tuntas per siswa
%2 = % siswa yang telah tuntas

Mengetahui
Guru Pembimbing

Bantul, September 2015

Mahasiswa PPL

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009



SISWA KELOMPOK ATAS & KELOMPOK BAWAH

Mata Pelajaran : HKK & FUSION FOOD
Kelas/Kom.Keahlian : XII JASA BOGA 1

Evaluasi ke :
Tgl. Pelaksanaan : 14-08- 2015

No	Kelompok Atas	Nomor Soal										Skor	%	Nilai Konversi	Ket
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	Amelia Nurul Fatimah	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	9	90%		
2	Dian Arifah Qur'ani	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	9	90%		
3	Erniwati	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	9	90%		
4	Halizza Octaviani Kusnadi	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	9	90%		
5	Ibta Rino Destari	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	9	90%		
6	Khoirani Latifah	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	9	90%		

No	Kelompok Bawah	Nomor Soal										Skor	%	Nilai Konversi	Ket
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	Nurul Ekawati	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	8	80%		
2	Nova Vemilia	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	8	80%		
3	Ni'matul Mauliy	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	8	80%		
4	Liana Wijayasari	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	8	80%		
5	Dwi Febriyanti	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	8	80%		
6	Dewi Aprilasari	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	8	80%		

Bantul, September 2015

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009



ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran	: HKK & FUSION FOOD	Banyak Soal	: 10
Kelas/Prog Studi Keahlian	: X/Tata Boga	Tgl Pelaksanaan	: 14/08/15
Semester	: 1	Jumlah Peserta	: 27
Evaluasi ke	: 1	Jml. Kel. Atas & Bwh (T)	: 12

No Soal	Jawaban Benar		Jumlah U + L	Selisih U - L	TK = (U + L)/T	DP = (U-L)/0.5T	Keterangan	
	U	L					TK	DP
1	6	6	12	0	1	0	Sukar	Dibuang
2	6	6	12	0	1	0	Sukar	Dibuang
3	6	6	12	0	1	0	Sukar	Dibuang
4	6	6	12	0	1	0	Sukar	Dibuang
5	6	1	11	5	0,92	0,83	Mudah	Baik
6	0	0	0	0	0	0	Sukar	Dibuang
7	6	6	12	0	1	0	Sukar	Dibuang
8	6	6	12	0	1	0	Sukar	Dibuang
9	6	5	11	1	0,92	0,17	Sukar	Dibuang
10	6	6	12	0	1	0	Sukar	Dibuang

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

Bantul, September 2015

Mengetahui :

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009

Rubrik penilaian sikap

No	Sikap yang dinilai	Kriteria
1	Aktif	1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat 2= Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum ajeg 3= sudah mengelurkan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum ajeg 4= sudah mengelurkan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah ajeg
2	Bekerjasama	1 = Sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok. 2 = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum ajeg 3 = Sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten. 4 = aktif dan bekerjasama kegiatan kelompok secara ajeg/konsisten
3	Tanggung jawab	1 = Sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi 2 = Sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten. 3 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai ajeg/konsisten. 4 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

PENILAIAN KETRAMPILAN

Mata Pelajaran : Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food
Materi : Hidangan Kesempatan Khusus untuk Acara Adat Istiadat
Kelas : XII JB 1
Prog. Keahlian : Tata Boga
Waktu : Jumat, 14 Agustus 2015

No	Nama Siswa	Mengidentifikasi Hidangan Kesempatan Khusus untuk Acara Agama			
		1	2	3	4
1	Amelia Nurul Fatimah				4
2	Andi Hermawan				
3	Aradiba Wahyunta				
4	Berkah Widiyanto				
5	Dewi Aprilasari				4
6	Dian Arifah Qur'ani				4
7	Dwi Febriyanti				4
8	Erniwati				4
9	Febri Ardy Kurniawan				
10	Fitri Nur Alimah				
11	Halizza Octaviani Kusnadi				4
12	Ibta Rino Destari				4
13	Khoirani Latifah				4
14	Krismonia Likyta Dewi				
15	Lia Apriati				
16	Liana Wijayasari				4
17	Liza Oktaviani				4
18	Muhammad Arif Hikmawan				
19	Nafisah Marfu'atun Hasanah				4
20	Ni'matul Mauliy				4
21	Nova Vemilia				4
22	Nurul Ekawati				4
23	Ristiya Suryani				4
24	Rochmat Saputro				
25	Tri Rahayu				4
26	Wahyu Wardaningtyas				4
27	Wellas Nikhi				

Rubrik penilaian ketrampilan

- 1 = Siswa tidak mampu mengidentifikasi materi
- 2 = Siswa mampu mengidentifikasi materi namun belum konsisten
- 3 = Siswa mampu mengidentifikasi materi dan sudah mulai konsisten
- 4 = Siswa mampu mengidentifikasi materi dan sudah sudah konsisten

LEMBAR PENILAIAN KETRAMPILAN PRAKTIK
HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS UNTUK ACARA ADAT ISTIADAT

Hari/ Tanggal : Jumat, 04 September 2015

Kelas : XII JB 1

Materi : 1. MENU MITONI 2. MENU NYEWU DINA

Kelompok	Nama Siswa	Materi	Aspek yang Dinilai								Jumlah	
			Persiapan	Proses			Hasil					
			Diri, alat, bahan	Sikap kerja	Kerapihan tempat	Kecepatan kerja	Kebersihan	Rasa	Rupa	Tekstur		Penataan
			20	10	10	10	10	10	10	10	10	100
Kel. 1	Liza Oktaviani Nafisah Marfu'atun H. Ni'matul Mauliy Nova Vemilia Amelia Nurul Fatimah Aradiba Wahyunta Dewi Aprilasari Dian Arifah Qur'ani Berkah Widiyanto Muhammad Arif Hikmawan	MITONI	19	8	8,5	8	8,5	8,6	8,5	8,4	8,5	86
Kel. 2	Dwi Febriyanti Erniwati Halizza Octaviani Kusradi	NYEWU DINA	19	8	8,5	8	8,5	8,6	8,7	8,3	9	86,6

RPP 3



**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Nama Sekolah	: SMK N I SEWON
Program Studi Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran	: Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/Semester	: X/Gasal
Materi Pokok	: Unggas dan Hasil Olahnyanya
Pertemuan	: pertama /1
Alokasi Waktu	: 3 x 45 menit

A. Kompetensi Inti

KI 1: Menghayati dan mensyukuri 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 menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.

KI 3: Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

KI 4: Mengolah, menalar, menyaji dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makanan dan minuman sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Berdo'a dengan khushyuk sebelum dan sesudah pelajaran.
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan	Antusias, aktif bertanya dan menyampaikan pendapat.
2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah	aktif, kerjasama, bertanggung jawab
2.3	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja	Menghargai kerja individu dan kelompok
3.2	Menganalisis bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendiskripsikan pengertian unggas 2. Menyebutkan jenis-jenis unggas 3. Mengidentifikasi struktur unggas dan macam-macam karkas/ potongan unggas 4. Mengidentifikasi komposisi dan komponen unggas 5. Menyebutkan fungsi unggas 6. mengidentifikasi mutu unggas 7. Menyebutkan teknik pengolahan unggas 8. Menyebutkan macam-macam hasil olahan unggas
4.2	Mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan	1. Mengidentifikasi struktur unggas dan hasil olahannya

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pembelajaran pengetahuan bahan pangan ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan

pembelajaran dan bertanggungjawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian unggas
2. Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis unggas
3. Siswa dapat mengidentifikasi struktur dan macam-macam karkas/ potongan unggas
4. Siswa dapat mengidentifikasi komposisi dan komponen unggas
5. Siswa dapat menyebutkan fungsi unggas
6. Siswa dapat mengidentifikasi mutu unggas
7. Siswa dapat menyebutkan teknik pengolahan unggas
8. Siswa dapat menyebutkan macam-macam hasil olahan unggas

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian unggas
2. Jenis-jenis unggas
3. Struktur dan macam-macam karkas/ potongan unggas
4. Komposisi unggas
5. Fungsi unggas
6. Mutu unggas
7. Teknik pengolahan unggas
8. Macam-macam hasil olahan unggas

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Saintifik*
2. Model : *Discovery*
3. Metode : pengamatan, diskusi, tanya jawab

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media : Power Point, Hand Out, Video
2. Alat : Spidol, LCD, dan papan tulis/white board
3. Sumber Belajar :

Tim DIKTAT, (2011). *Pengetahuan Bahan Pangan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY

Dra. Laksmi Dharmayanti, MM. (2013). *Pengetahuan Bahan Makanan 2*. Depok: Direktorat Pembinaan SMK

G. Langkah-Langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Salam 2. Berdoa 3. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis siswa diperlihatkan gambar unggas. 4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai pada unggas dan hasil olahnya 	15 menit
Inti	<p>Mengamati:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati tayang materi yang diberikan guru dari media LCD power point handout 2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi unggas dan hasil olahnya <p>Menanya :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami materi unggas dan hasil olahnya <p>Mengumpulkan informasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 6 siswa 2. Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mendiskusikan tentang mengambar dari karkas daging ayam atau unggas beserta dengan nama dan kegunaan dalam pengolahan makanan, serta menjelaskan proses pembuatannya. <p>Mengasosiasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selama siswa bekerja, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk aktif, bekerjasama, tanggupjawab dalam menyelesaikan tugasnya dan guru mengarahkan siswa apabila ada siswa yang kurang mengerti dalam mengerjakan tugas <p>Mengkomunikasi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah selesai berdiskusi dan membuat laporan beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi kedepan kelas 2. Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan materi unggas dan hasil olahnya 3. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi unggas dan hasil olahnya dari tiap kelompok 	105 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa diminta membuat rangkuman tentang materi unggas dan hasil olahnya 2. Guru memberikan post test 3. Guru menginformasikan kepada siswa materi 	15 menit

2. Ayam yang berumur dibawah delapan minggu dimana dagingnya lembut (empuk dan gurih) dengan bobot 1,3-2,0 kg merupakan jenis ayam...
 - A. ayam kampung
 - B. **ayam ras pedaging**
 - C. ayam kalkun
 - D. ayam cull
 - E. ayam hias
3. Potongan ayam paha bawah disebut...
 - A. **drumstick**
 - B. neck
 - C. thigh
 - D. wings
 - E. breast
4. Potongan ayam paha atas disebut...
 - A. drumstick
 - B. neck
 - C. **thigh**
 - D. wings
 - E. breast
5. Komponen karkas unggas terdiri dari...
 - A. otot, lemak, daging, kulit
 - B. daging, kulit, jeroan, lemak
 - C. bulu, otot, tulang, lemak
 - D. bulu, jeroan, kulit, tulang
 - E. **otot, lemak, tulang, kulit**
6. Fungsi ayam broiler adalah....
 - A. dimanfaatkan telurnya
 - B. **dimanfaatkan dagingnya**
 - C. dimanfaatkan jeroannya
 - D. dimanfaatkan bulunya
 - E. dimanfaatkan kakinya
7. Berikut kriteria kualitas unggas yang baik, kecuali...
 - A. bagian daging lebih banyak dari pada bagian lainnya
 - B. **tekstur daging tidak lembut, serat daging tidak halus**
 - C. aroma segar tidak berbau busuk
 - D. karkas utuh, tidak ada bercak darah atau bagian yang memar
 - E. Tekstur daging lembut, serat daging halus
8. Semur ayam merupakan hasil olahan ayam yang di olah menggunakan teknik...
 - A. **boilling**
 - B. roasting
 - C. saute
 - D. grill
 - E. steaming
9. Singgang ayam merupakan hasil olahan ayam yang di olah menggunakan teknik...
 - A. boilling
 - B. roasting
 - C. saute
 - D. **grill**
 - E. steaming
10. Hasil olahnya ayam khas jawa timur adalah...

- A. opor ayam
 B. ayam taliwang
 C. semur ayam
 D. ayam bakar
 E. ayam lodho

Kunci jawaban :

1. C
 2. B
 3. A
 4. C
 5. E
 6. B
 7. B
 8. A
 9. D
 10. E

I. PEDOMAN PENSKORAN

1. Tes tertulis

- Jika benar skor 1
 Jika salah skor 0
 Total skor = 1 x 10
 Total skor = 10

2. Afektif /sikap

NO	NO PEND	Nama Siswa	Sikap											
			Aktif				Bekerjasama				Tanggung jawab			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4

No	Sikap yang dinilai	Kriteria
1	Aktif	1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat 2= Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum ajeg 3= sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum ajeg 4= sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah ajeg
2	Bekerjasama	1 = Sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok. 2 = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum ajeg 3 = Sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten. 4= aktif dan bekerjasama kegiatan kelompok secara ajeg/konsisten
3	Tanggung jawab	1 = Sama sekali tidak bertanggung jawab

		<p>mengerjakan tugas diskusi</p> <p>2= Sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.</p> <p>3= Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai ajeg/konsisten.</p> <p>4 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.</p>
--	--	---

3. Keterampilan

No	Nama Siswa	Mengidentifikasi struktur unggas dan hasil olahnya			
		1	2	3	4

Rubrik penilaian ketrampilan

- 1 = Siswa tidak mampu mengidentifikasi materi
- 2 = Siswa mampu mengidentifikasi materi namun belum konsisten
- 3 = Siswa mampu mengidentifikasi materi dan sudah mulai konsisten
- 4 = Siswa mampu mengidentifikasi materi dan sudah sudah konsisten

Bantul, Agustus 2015

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009



PRESENSI KEGIATAN EDUKATIF

Mata Pelajaran : PBM Semester : 1
Kelas/Kom.Keahlian : X JASA BOGA 4 Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Tatap Muka Ke						JML Absn		
		1	2	3	4	5	6	S	I	A
1	Alifia Indah Nuritasari	√								
2	Alifio Agam Pradana P	√								
3	Amelia Kristanti	√								
4	Amelya Dwi Ambarwati	√								
5	An Nisa Rahawati	√								
6	Anggita Yuswandari	√								
7	Anisa Alfiani	√								
8	Aprilina Setyaningsih	√								
9	Azizah Nur Safitri	√								
10	Desti Wulan Ramandani	√								
11	Desy Fitriana	√								
12	Dewi Manda Sari	√								
13	Dida Praksita	√								
14	Herlina Nur Aisyah	√								
15	Ismatul Khasanah	√								
16	Izmi Mirza Aditraswara	√								
17	Mega Puspita Dewi	√								
18	Nanda Riastuti	√								
19	Ninda Fitri Utami	√								
20	Nining Saputri	i							1	
21	Normareta	√								
22	Novi Dian Nurvauzizah	√								
23	Nur Shela Indraswari	√								
24	Pandan Ayu Prabawati	√								
25	Rani Mita Anggraeni	√								
26	Riza Wahyu Septiyana	√								
27	Rochmiati	√								
28	Septiana Tri Andriyani	√								
29	Suci Ari Dwi Jayanti	√								
30	Tri Wahyuni	√								
31	Wahyu Febian	√								
32	Windi Ayu Ning Tiyas	√								


Bantul, September 2015

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009

	SMK N 1 SEWON		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
	Semester I	Unggas dan Hasil Olahny	
Oleh : Anjani Mega Pertiwi			

UNGGAS DAN HASIL OLAHNYA

1. Pengertian Unggas

Pengertian unggas adalah jenis hewan ternak yang termasuk dalam kelompok burung yang dimanfaatkan untuk diambil daging dan telurnya dan dikonsumsi untuk makanan sehari-hari. Pada umumnya unggas yang dipergunakan dalam pengolahan adalah ayam, itik, kalkun, angsa, dan bermacam-macam burung. Secara esensial komposisi unggas pada umumnya sama dengan daging yaitu air 75% dari jaringan otot, protein 20% dari jaringan otot, lemak 5% dari jaringan otot dan elemen-elemen lain. Umur binatang merupakan faktor yang paling menentukan dalam pemilihan unggas. Umur ini pula yang menentukan metode pengolahan unggas. Unggas muda lebih lunak, karena itu dapat diolah secara panas kering, sedang unggas yang tua memerlukan pengolahan pelan dan panjang, karena itu cocok digunakan pengolahan secara panas basah.

2. Jenis-jenis unggas

Termasuk jenis unggas adalah ayam, burung, dan itik. Jenis unggas potensial digunakan sebagai sumber daging adalah ayam dan itik. Jenis-jenis unggas sebagai berikut :

a. Ayam kampung


Ayam ini dikenal sebagai ayam buras (bukan ras) atau ayam lokal. Misalnya : ayam sumatra, ayam kedu, ayam nunukan. Ayam ini umumnya diusahakan sebagai ayam dwiguna yaitu selain sebagai penghasil daging juga penghasil telur.



Gambar 1. Ayam Kampung

b. Ayam ras pedaging

Ayam pedaging adalah ayam yang berumur dibawah delapan minggu dimana dagingnya lembut (empuk dan gurih) dengan bobot 1,3-2,0 kg

	SMK N 1 SEWON			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 16
	Semester I	Unggas dan Hasil Olahannya		135 Menit
Oleh : Anjani Mega Pertiwi				



Gambar 2. Ayam Ras Pedaging

c. **Ayam cull**

Sebenarnya bukan tipe ayam pedaging, Namun disunahkan sebagai penghasil daging karena alasan tertentu. Biasanya berasal dari ayam petelur yang sudah diafkir.

d. **Itik**

Itik dikenal sebagai unggas kedua penghasil daging sesudah ayam. Ciri fisik ternak itik adalah bentuk tubuhnya langsing dengan langkah tegap. Tinggi tubuh berkisar antara 45-50 cm dan digambarkan seperti bentuk anggur. Itik ini bertubuh kecil dan kurus dengan berat tubuh rata-rata 1,2-1,4 kg/ekor untuk itik berumur 2 tahun.



Gambar 3. Itik


Ada beberapa jenis itik, antara lain sebagai berikut :

- 1) Itik Jaharan (Itik berwarna putih)
- 2) Itik serati
- 3) Itik Cherry dari Inggris

Unggas juga terdiri dari unggas non ayam, seperti berikut :

a. **Puyuh**

Burung puyuh berasal dari Taiwan dan banyak diantaranya telah disilangkan dengan burung puyuh lokal. Disamping dagingnya, ternyata bagian yang dapat dihasilkan puyuh adalah telurnya.

	SMK N 1 SEWON		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
Semester I	Unggas dan Hasil Olahny		135 Menit
Oleh : Anjani Mega Pertiwi			



Gambar 4. Burung Puyuh

b. Entok

Entok anggota dari famili anatide dikembangkan dalam jumlah terbesar tetapi menjadi unggas komersial di negara-negara Jerman, Austria dan negara-negara Eropa Timur. Entok mempunyai kadar lemak yang lebih rendah dibanding itik. Sehingga entok banyak digemari masyarakat Italia dan Perancis, di Italia entok terkenal dengan sebutan “Barbary Duck”.



Gambar 5. Entok

c. Burung Unta


Burung unta merupakan keluarga dari Ratite, yaitu burung yang tidak dapat terbang. Burung unta mempunyai berat antara 90 sampai 135 kg dengan kebutuhan pakan sekitar 3,5 kg per hari.



Gambar 6. Burung Unta

d. Kalkun

Daging kalkun tersedia dalam bentuk segar dan beku. Daging kalkun mempunyai bagian daging merah dan daging putih. Daging putih proporsinya sekitar 52%, bagian dada 41% dan sayap 11%. Kalkun merupakan burung yang berasal dari bagian utara Mexico dan bagian selatan Amerika Selatan.

	SMK N 1 SEWON			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 16
	Semester I	Unggas dan Hasil Olahannya		135 Menit
Oleh : Anjani Mega Pertiwi				



Gambar 7. Kalkun

3. Klasifikasi Unggas

a. Ayam


- 1) *Poussen*, ayam yang berumur 4-6 minggu, digunakan untuk roasting dan grilling
- 2) *Poupet de grain*, jenis burung yang berumur 3-4 bulan dan berlemak, digunakan untuk roasting, grilling
- 3) *Pouted rein*, jenis broiler yang dagingnya masih empuk dan biasanya dibakar dalam oven. digunakan untuk roasting, grilling, saute
- 4) *Pouparde*, ayam yang sudah besar, digunakan untuk roasting, broiling, dan galantine
- 5) *Chapon*, ayam pedaging yang banyak mengandung lemak, digunakan untuk roasting

Kriteria ayam yang baik adalah :

- a. Mempunyai badan yang besar dan montok
- b. Tulang dada masih mempunyai tulang rawan
- c. Dagingnya segar
- d. Kulit segar, putih rata, dan ada yang kemerah merahan
- e. Ayam yang tua mempunyai sisik di kaki dan mempunyai taji
- f. Memiliki mata yang segar dan cerah
- g. Ayam tidak mengantuk dan berpenyakit

b. Angsa (Goose)

- 1) *Gooseling (angsa muda)* umur : 3-5 bulan, berat : 2-3 kg, kegunaan : dipanggang (roasting), rebus
- 2) *Goose (angsa dewasa)* umur : 6-9 bulan, berat : 3-7 kg, kegunaan : Pot roasting, boiling

	SMK N 1 SEWON		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
Semester I	Unggas dan Hasil Olahannya		135 Menit
Oleh : Anjani Mega Pertiwi			

c. Kalkun (Turkey)

Di Indonesia kalkun hanya sebagai binatang peliharaan, sedangkan di negara barat dijual dalam bentuk dibekukan yang siap untuk dioven

- 1) Young Turkey (kalkun muda) umur : 3-4 bulan, berat 2-3 kg, teknik olah : dipanggang (roasting), digoreng (frying)
- 2) Yearling Turkey (Kalkun dewasa) Umur : 5-7 bulan, Berat : 4-7 kg, teknik olah : dipanggang (roasting, grilling)
- 3) Large Turkey : (kalkun) umur : >10 bulan, berat : > 8 kg, teknik olah : boiling dan stewing

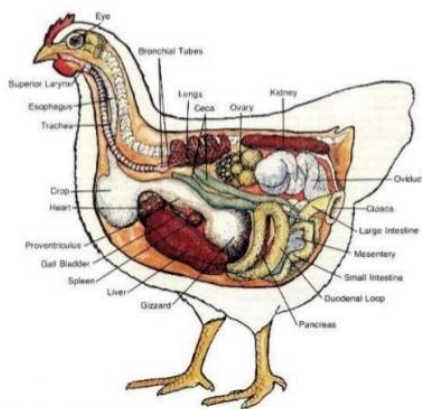
d. Itik

Itik biasanya hanya diambil telurnya saja, tetapi tidak menutup kemungkinan itik dipotong dijadikan daging. Macam-macam itik sebagai berikut : Bebek Jawa, bebek Alabio, bebek Bali, bebek Manila, bebek Peking.

e. Burung Merpati

Burung merpati atau burung dara yang digunakan biasanya burung dara yang masih muda. Digunakan untuk masakan-masakan Tionghoa, berupa masakan tim atau burung dara goreng.

4. Struktur Unggas




Gambar 2. Anatomi Tractus Digestorius (Jacob 2011)

Gambar 8. Struktur Ayam

Struktur unggas (Ayam) antara lain :

- | | |
|-----------|------------|
| a. Kepala | g. Ekor |
| b. Leher | h. Hati |
| c. Dada | i. Jantung |
| d. Perut | j. Empedu |

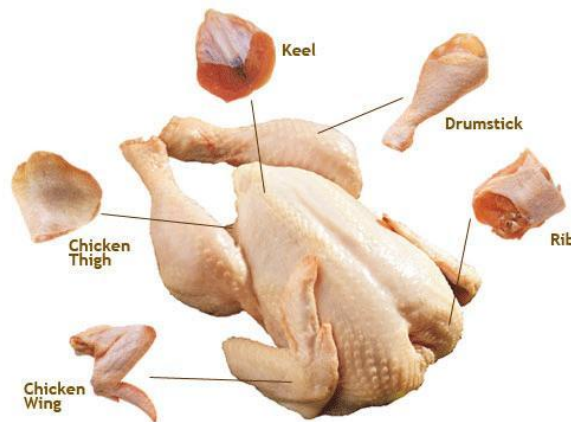
	SMK N 1 SEWON		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
Semester I	Unggas dan Hasil Olahny		135 Menit
Oleh : Anjani Mega Pertiwi			

- e. Kaki
- f. Bulu
- k. Usus

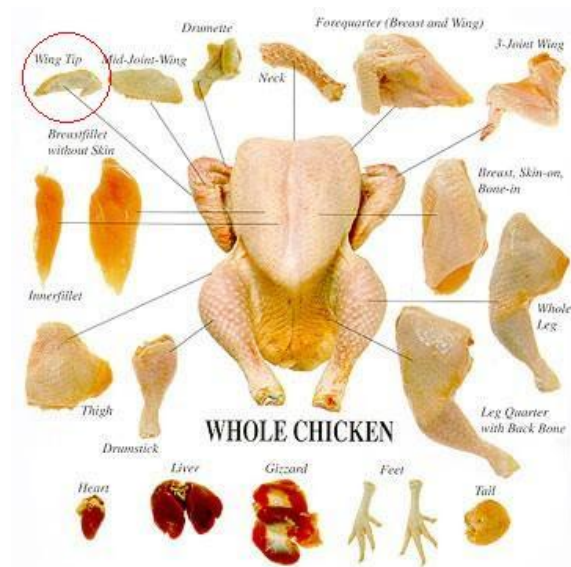
5. Macam-macam Karkas/Bagian/ Potongan Unggas

Karkas/bagian/ potongan unggas (ayam) bisa dilihat dari gambar berikut ini :


- a. Drumstick (Paha bawah)
- b. Thight (paha atas)
- c. Wings (sayap)
- d. Part of neck (leher)
- e. Breasts (dada)
- f. Punggung dan brutu (caraccas)



Gambar 9. Karkas Daging Ayam



Gambar 10. Karkas Daging Ayam

	SMK N 1 SEWON		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
	Semester I	Unggas dan Hasil Olahannya	
Hal. 1 dari 16			
135 Menit			
Oleh : Anjani Mega Pertiwi			

6. Komposisi Unggas


Komposisi unggas sama dengan komposisi daging, tetapi unggas lebih tinggi persentase bagian-bagian yang tak terpakai (bulu, tulang, dan bagian-bagian yang tak dapat dimakan). Daging unggas tersusun atas komponen-komponen protein, lemak, karbohidrat, vitamin, air, mineral dan pigmen. Kadar masing-masing berbeda tergantung pada jenis, umur, dan jenis kelamin unggas. Ayam lebih mudah dicernakan karena serabut dagingnya lebih pendek dan dagingnya tidak terjalin lemak. Karena itu ayam merupakan salah satu komponen dari diet seorang yang invalid. Lemaknya terletak tepat di bawah kulit dan di sekitar organ internal (terutama sekitar ginjal). Dagingnya lebih kering dibandingkan dengan daging lainnya. Daging yang putih warnanya, yaitu di sekitar dada dan sayap, lebih mudah dicerna dibandingkan dengan daging paha yang jauh lebih padat dan lebih kasar karena aktivitas otot yang lebih banyak digunakan. Bebek dan angsa tak semudah itu dicernakannya karena mengandung banyak lemak.

<p>a. Komposisi ayam tiap 100 gr</p> <p>Kal : 298 kkal</p> <p>Protein : 18,2 gr</p> <p>Lemak : 25 gr</p> <p>Kalsium : 14 mg</p> <p>Fosfor : 200 mg</p> <p>Besi : 1,5 mg</p>	<p>b. Komposisi bebek tiap 100gr</p> <p>Kal : 321 kkal</p> <p>Protein : 16 gr</p> <p>Lemak : 28,6 gr</p> <p>Kalsium : 15 mg</p> <p>Fosfor : 188 mg</p> <p>Besi : 1,8 mg</p>	<p>c. Komposisi Angsa tiap 100 gr</p> <p>Kal : 349 kkal</p> <p>Protein : 16,4 gr</p> <p>Lemak : 31,5 gr</p> <p>Kalsium : 15 mg</p> <p>Fosfor : 188 mg</p> <p>Besi : 1,8 m</p>
---	---	---

Menurut USDA, 100 g ayam mengandung air (65 g), energi (215 kkal), protein (18 g), lemak (15 g), lemak jenuh (4 g), kolesterol (75 mg), kalsium (11 mg), besi (0,9 mg), magnesium (20 mg), fosfor (147 mg), kalium (189 mg), natrium (70 mg), dan seng (1,3 mg). Di antara vitamin dalam daging ayam antara lain vitamin C, vitamin B1 (hiamin), riboflavin, niacin, vitamin B6(pyridoxamine), folat, vitamin B-12, vitamin A, vitamin E (tocopherol), vitamin D dan vitamin K.

7. Komponen Karkas Unggas

Komponen karkas bervariasi tergantung jenis, umur dan jenis kelamin ayam. Komponen karkas adalah bagian atau porsi karkas ayam dibandingkan dengan ayam hidup yang biasanya dinyatakan dalam persen berat atau merupakan presentase berat karkas dibandingkan dengan berat ayam hidup.

	SMK N 1 SEWON		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
	Semester I	Unggas dan Hasil Olahny	
Oleh : Anjani Mega Pertiwi			

Daging ayam disebut berkualitas tinggi karena mudah dicerna dan diserap serta mengandung asam amino yang dibutuhkan tubuh.

Komponen-komponen karkas antara lain :

a. Otot

Komponen yang paling mahal adalah otot. Bagian otot terbesar terdapat pada bagian dada, sehingga besarnya dada dijadikan ukuran untuk membandingkan kualitas daging broiler. Fungsi otot yang utama adalah untuk menggerakkan tubuh, menutupi tulang dan membentuk tubuh. Otot pada ayam berwarna lebih terang sedangkan otot paha berwarna lebih gelap, disebabkan ayam lebih banyak berjalan daripada terbang, sehingga menyebabkan pigmen mioglobin terdapat lebih banyak pada otot paha.

b. Lemak

Lemak mempunyai 3 tipe, yaitu :

- 1) Lemak dibawah kulit (subkutan)
- 2) Lemak perut bagian bawah (abdominal)
- 3) Lemak dalam otot (intramuscular)

Presentase lemak abdominal pada ayam betina lebih tinggi daripada ayam jantan dan bobotnya semakin bertambah dengan meningkatnya umur.


c. Tulang

Sistem pertulangan unggas berbeda dengan pertulangan pada mamalia. Tulang unggas ringan tapi kuat dan kompak, karena mengandung garam-garam kalsium yang sangat padat. Tulang merupakan kerangka bagi tubuh dan tempat bertautnya daging, serta mempunyai fungsi untuk melindungi organ tubuh dan sumsum tulang.

d. Kulit

Kulit unggas relatif tipis dibandingkan kulit mamalia. Warna kulit dipengaruhi oleh pigmen kulit, melanin, dan kanthophyl. Kulit mempunyai beberapa fungsi, yaitu :

- 1) Melindungi bagian dalam kulit secara mekanik terhadap kemungkinan masuknya zat-zat.
- 2) Melindungi kulit terhadap cahaya atau sinar yang akan masuk.
- 3) Mengatur temperatur tubuh
- 4) Tempat keluarnya keringat

	SMK N 1 SEWON		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
	Semester I	Unggas dan Hasil Olahannya	
Oleh : Anjani Mega Pertiwi			
Hal. 1 dari 16			
135 Menit			

- 5) Tempat pembentukan vitamin D dari kolesterol
- 6) Tempat berlangsungnya respirasi

8. Kualitas/ Mutu Unggas

Unggas yang baik mempunyai kriteria kualitas unggas yang baik, sebagai berikut

:

- a. Bagian daging lebih banyak dari pada bagian lainnya
- b. Tekstur daging lembut, serat daging halus
- c. Aroma segar tidak berbau busuk
- d. Kulit halus, tidak berbrindil-brindil dan tidak ada bulu halus
- e. Karkas utuh, tidak ada bercak darah atau bagian yang memar

Yang boleh disembelih, tidak boleh (4D1S) : Down (lemas), Disabled (cacat)

Diseased (berpenyakit), Dead (mati), Suspect (disangka sakit).

9. Fungsi dan Manfaat Unggas (Ayam)


a. Fungsi ayam

- 1) ayam pedaging atau ayam potong (*broiler*), untuk dimanfaatkan dagingnya.
- 2) ayam petelur (*layer*), untuk dimanfaatkan telurnya.
- 3) ayam hias atau ayam timangan (*pet klangenan*), untuk dilepas di kebun/taman ataudipelihara dalam kurungan karena kecantikan penampilan atau suaranya (misalnya ayam katai dan ayam pelung; ayam bekisar dapat pula digolongkan ke sini meskipun bukan ayam peliharaan sejati).
- 4) ayam sabung, untuk dijadikan permainan sabung ayam.

b. Manfaat ayam

Menurut Moutney (1976), daging ayam merupakan sumber protein yang berkualitas tinggi dan mengandung vitamin B kompleks, sumber asam lemak yang baik dan asam amino esensial serta merupakan sumber mineral yang lengkap. Selain itu serat-serat dagingnya empuk, mudah dikunyah dan dicerna serta mempunyai potensi rasa yang khas yang secara umum disukai.

Manfaat ayam bagi kesehatan sangat tinggi, karena selain berserat, mengandung asam amino esensial yang lengkap dan dalam perbandingan jumlah yang baik juga merupakan bahan makanan yang mengandung protein

	SMK N 1 SEWON		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
	Semester I	Unggas dan Hasil Olahannya	
Oleh : Anjani Mega Pertiwi			


tinggi, serta vitamin dan mineral. Kandungan serat kolesterol, tekanan darah serta mengurangi risiko kanker. Selain itu serat-serat dagingnya empuk, mudah dikunyah dan dicerna serta mempunyai pontensi rasa yang khas yang umum disukai. Makan daging ayam juga diyakini dapat membantu menurunkan berat badan, mengontrol kadar kolesterol, tekanan darah serta mengurangi risiko kanker. Pada ayam juga terdapat vitamin dan mineral yang ditemukan pada ayam sangat banyak, misalnya:

- 1) Vitamin B fungsinya; untuk menghambat katarak, gangguan kulit, kekebalan tubuh, kelemahan, pencernaan sistem saraf, migrain, gangguan jantung, rambut beruban, kolesterol tinggi, diabetes, dll.
- 2) Vitamin D fungsinya membantu penyerapan kalsium dan menguatkan tulang.
- 3) Vitamin A fungsinya membantu menjaga pengelihatan mata.
- 4) Zat besi fungsinya sangat membantu untuk pembentukan hemoglobin, aktivitas otot, mencegah anemia.
- 5) Kalium dan Natrium elektrolit, fosfor sangat membantu dalam menanggulangi kelemahan, kesehatan tulang, fungsi otak, perawatan gigi dan metabolisme tubuh.

10. Persiapan Pengolahan Unggas

Cara menyiapkan dan membersihkan unggas sama pada setiap jenis unggas. Untuk menyiapkan unggas diperlukan tempat kerja yang khusus dan alat kerja tersendiri, Gunakan apron dari karet atau plastik, bersihkan, dan desinfeksikan peralatan kerja setelah habis bekerja untuk menghindari bahaya adanya salmonella.

- a. Beberapa perlakuan awal yang dapat dilakukan pada unggas
 - 1) Menghilangkan bulu : Bulu yang halus dan kasar dibersihkan dengan pisau
 - 2) Membersihkan bulu-bulu kecil : Diletakkan di atas api hingga hilang.
 - 3) Menghilangkan leher : Potong bagian belakang leher, potong hingga dada, kulit leher harus tetap ada, hilangkan sisa bagian kepala.
 - 4) Menghilangkan kaki : Potong kaki sebelum pergelangan. Pada kalkun urat harus ditarik terlebih dahulu.
 - 5) Mengambil bagian dalam : Potong bagian usus, 2–3 cm hingga sampai bagian dada, jangan memotong terlalu dalam, keluarkan paru-paru dan hati

	SMK N 1 SEWON		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
	Semester I	Unggas dan Hasil Olahannya	
Oleh : Anjani Mega Pertiwi			

meialui leher dengan menggunakan jari telunjuk, sesudah itu bagian lemak usus dikeluarkan terlebih dahulu, sesudah itu perut dan semua jeroan ditarik ke luar.


- 6) Mencuci : Cuci dan bersihkan bagian dalam dan luar kemudian keringkan.
 - 7) Mengikat dan melipat : Ikat dan bentuk sebelum dimasak.
- b. Mengikat tanpa jarum
- 1) Buat ikatan di bawah lubang usus, silangkan di atas paha.
 - 2) Ujung tali diletakkan pada bagian paha, letakkan ayam pada satu sisi, tali ditarik di atas sayap.
 - 3) Kulit leher menutupi ujung leher, ikat dengan tali.
 - 4) Kedua ujung tali ditarik kencang di bagian sisi sayap yang lain dan ikat.
- c. Mengikat dengan jarum
- 1) Kulit leher menutupi ujung leher, tusukkan jarum melalui sayap dan bagian punggung.
 - 2) Tusukan yang keluar ditusukkan melalui sayap kedua.
 - 3) Tekan paha, tusuk-tusuk melalui kulit perut.
 - 4) Tusukan yang keluar melalui paha bagian belakang.
 - 5) Ayam dibentuk lagi di setiap ujung, ditarik kencang dan ikat.
- d. Mengikat kaki Ayam untuk sup dimasak, ayam panggang biasanya tidak diikat:
- 1) Bagian kanan dan kiri perut dilubangi.
 - 2) Lipat kaki dan masukkan ke dalam lubang.
- e. Mengikat dua kali untuk unggas yang besar (angsa, bebek, kalkun)
- 1) Ditusuk malalui bagian tengah pergelangan pada paha.
 - 2) Tusuk kedua bagian sayap yang dilipat ke belakang dan ikat.
 - 3) Kedua paha dirapatkan lalu tusukkan melalui bagian belakang paha melewati bagian perut lalu ikat.

11. Teknik Pengolahan Unggas

a. Boiling

Misalnya membuat kaldu (stock), semur ayam, opor ayam dsb.

Potong karkas kosongan 8 – 12 tergantung berat ayam kosongan Untuk mendapathasil kaldu yang bersih dan jernih, rebus ayam dengan air sampai mendidih, angkat ayam, buang airnya. Rebus kembali ayam dengan air

	SMK N 1 SEWON		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
	Semester I	Unggas dan Hasil Olahny	
Oleh : Anjani Mega Pertiwi			

dingin tambah kan mere poix dan bouquet garne rebus dengan api kecil sampai mendidih lebih kurang 45 menit, angkat dan saring.

Kaldu dapat digunakan untuk basic *continental* sup atau soto ayam.

Karkas ayam tadi masih bisa dipakai untuk isi soto ayam.

b. Roasting

Adalah ayam yang dibakar di dalam oven. Ayam yang digunakan bisa karkas kosong utuh atau dipotong- potong sesuai jenis masakan. Jika hendak membuat roasting chicken gunakan ayam utuh kosongan, tetapi jika hendak membuat Indonesian roasting seperti ayam bakar kecap, ayam bakar bumbu rujak dsb. Karkas ayam bisa dipotong 4, 6 atau 8 tergantung besarnya ayam.

c. Grilling

Adalah mengolah ayam dengan cara dipanaskan diatas bara api. Metode memotong unggas/ayam tergantung dengan jenis masakan.

Membuat singgang ayam Potong winglet .

Potong tulang belakang, dapat dilakukan dari dalam rongga badan maupun dari luar. Buka dan ratakan kedua belah bagian dada. Buat torehan kecil pada kulit perut seukuran lutut ayam. Masukkan ujung lutut kedalam torehan tadi sehingga paha melekat pada dada, dan aman ketika dimasak, contoh menu grilled chicken American, grilled chicken with devil sauce, singgang ayam dsb.


d. Sautéing Fricasse

Adalah metode memasak menggunakan teknik menumis dengan minyak sedikit. Metode memotong unggas :

- 1) Karkas kosongan, dibuang sayap kecil (winglet) dan kakinya.
- 2) Potong dan pisahkan tulang belakang dan bagian dada.
- 3) Pisahkan dada menjadi 2 melalui salah satu sisi tulang dada. Potong masing-masing belahan dada menjadi 2 sama berat sehingga terjadi 4 potong bagian dada. Potong masing-masing belahan paha menjadi 2 melalui persendian paha bagian atas (length) dan paha bagian bawah(drumstick).

12. Cara menyimpan unggas

- a. Unggas dibersihkan dan dicuci terlebih dahulu sebelum disimpan

	SMK N 1 SEWON		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
	Semester I	Unggas dan Hasil Olahannya	
Hal. 1 dari 16			
135 Menit			
Oleh : Anjani Mega Pertiwi			

- b. Unggas yang akan digunakan dalam waktu singkat dapat disimpan pada ruang pendingin (refrigerator) dan yang akan digunakan dalam waktu lama dapat disimpan di ruang pembeku (freezer)
- c. Unggas yang sudah disimpan dalam keadaan beku harus segera disimpan dalam suhu ruang pembeku
- d. Unggas yang beku, tidak baik jika dilembabkan dan dibekukan kembali beberapa kali, karena kualitas unggas akan menjadi kurang baik

13. Macam-macam Hidangan Unggas

a. Chicken Nugget

Suatu bentuk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan empat persegi dan dilapisi dengan tepung berbumbu. Dikonsumsi setelah proses penggorengan rendam (Deep Frying). Terbuat dari daging sapi, daging ayam, ikan.

b. Abon Ayam

Jenis lauk puak kering yang berbentuk khas dengan bahan pokok daging sapi, ayam, ikan dan tambahan bumbu seperti : Bawang merah, Bawang putih, ketumbar, laos, serai, daun salam, gula merah, santan, garam

c. Bakso Ayam

Produk olahan makanan berbentuk bulat atau lainnya yang diperoleh dari campuran daging (tidak kurang dari 50%) dan pati atau sereal dengan tanpa penambahan bahan makanan lain atau BMT yang diijinkan. Bahan Daging segar sapi, ayam, ikan


14. Beberapa kasus yang ada pada unggas

a. Avian influenza/flu burung

Penyakit flu burung atau flu unggas (bird flu, avian influenza) adalah suatu penyakit menular yang disebabkan oleh virus influenza tipe A dan ditularkan oleh unggas.

Gejala-gejala flu burung

1. Jengger berwarna biru
2. Borok dikaki
3. Kematian mendadak

	SMK N 1 SEWON			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 16
	Semester I	Unggas dan Hasil Olahny		135 Menit
Oleh : Anjani Mega Pertiwi				

b. Ayam tiren

Ayam tiren (mati kemarin) merupakan ayam yang sudah mati bukan karna disembelih di hari yang lalu bangkai atau bisa juga disebut dengan ayam yang kemudian diperjual belikan dengan harga yang sangat murah

c. Daging ayam berformalin

Merupakan daging ayam yang diberi cairan formalin dengan cara disuntikkan pada daging yang bertujuan agar daging ayam jauh lebih awet dari daging ayam segar.



SOAL POST TEST

Kerjakanlah soal-soal dibawah ini secara individu!

1. Jenis hewan ternak yang termasuk dalam kelompok burung yang dimanfaatkan untuk diambil daging dan telurnya dan dikonsumsi untuk makanan sehari-hari adalah pengertian dari...
A. daging
B. burung
C. unggas
D. bebek
E. itik
2. Ayam yang berumur dibawah delapan minggu dimana dagingnya lembut (empuk dan gurih) dengan bobot 1,3-2,0 kg merupakan jenis ayam...
A. ayam kampung
B. ayam ras pedaging
C. ayam kalkun
D. ayam cull
E. ayam hias
3. Potongan ayam paha bawah disebut...
A. drumstick
B. neck
C. thigh
D. wings
E. breast
4. Potongan ayam paha atas disebut...
A. drumstick
B. neck
C. thigh
D. wings
E. breast
5. Komponen karkas unggas terdiri dari...
A. otot, lemak, daging, kulit
B. daging, kulit, jeroan, lemak
C. bulu, otot, tulang, lemak
D. bulu, jeroan, kulit, tulang
E. otot, lemak, tulang, kulit
6. Fungsi ayam broiler adalah....
A. dimanfaatkan telurnya
B. dimanfaatkan dagingnya
C. dimanfaatkan jeroannya
D. dimanfaatkan bulunya
E. dimanfaatkan kakinya
7. Berikut kriteria kualitas unggas yang baik, kecuali...
A. bagian daging lebih banyak dari pada bagian lainnya
B. tekstur daging tidak lembut, serat daging tidak halus
C. aroma segar tidak berbau busuk
D. karkas utuh, tidak ada bercak darah atau bagian yang memar
E. Tekstur daging lembut, serat daging halus
8. Semur ayam merupakan hasil olahan ayam yang di olah menggunakan teknik...
A. boilling
B. roasting
C. saute
D. grill
E. steaming
9. Singgang ayam merupakan hasil olahan ayam yang di olah menggunakan teknik...
A. boilling
B. roasting
C. saute
D. grill
E. steaming
10. Hasil olahnya ayam khas jawa timur adalah...
A. opor ayam
B. ayam taliwang
C. semur ayam
D. ayam bakar
E. ayam lodho





UNGGAS DAN HASIL OLAHNYA



Anjani Mega Pertiwi

Tujuan

- Siswa dapat mendiskripsikan **pengertian unggas**
- Siswa dapat menyebutkan **jenis-jenis unggas**
- Siswa dapat mengidentifikasi **struktur dan macam-macam karkas/ potongan unggas**
- Siswa dapat mengidentifikasi **komposisi dan komponen unggas**
- Siswa dapat menyebutkan **fungsi unggas**
- Siswa dapat mengidentifikasi **mutu unggas**
- Siswa dapat menyebutkan **teknik pengolahan unggas**
- Siswa dapat menyebutkan **macam-macam hasil olahan unggas**



Apa itu Unggas . . . ?

- unggas adalah jenis hewan ternak yang termasuk dalam kelompok burung yang dimanfaatkan untuk diambil daging dan telurnya dan dikonsumsi



Jenis-Jenis Unggas

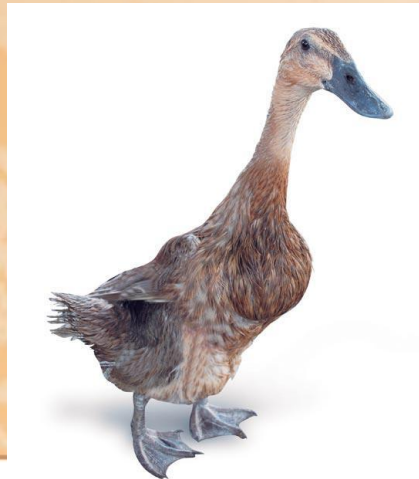
Ayam Kampung



Ayam Ras Pedaging



Itik



Unggas Non Ayam

- Puyuh



Entok



- Burung Unta



Kalkun



Klasifikasi Unggas. . .



Ayam

Poussen

Poupet de grain

Pouted rein

Pouparde

Chapon



Unggas (Goose)

- Gooseling (angsa muda)*
- Goose (angsa dewasa)*



Kalkun

- Young Turkey (kalkun muda)
- Yearling Turkey (Kalkun dewasa)
- Large Turkey



Itik

Itik biasanya hanya diambil telurnya saja, tetapi tidak menutup kemungkinan itik dipotong dijadikan daging

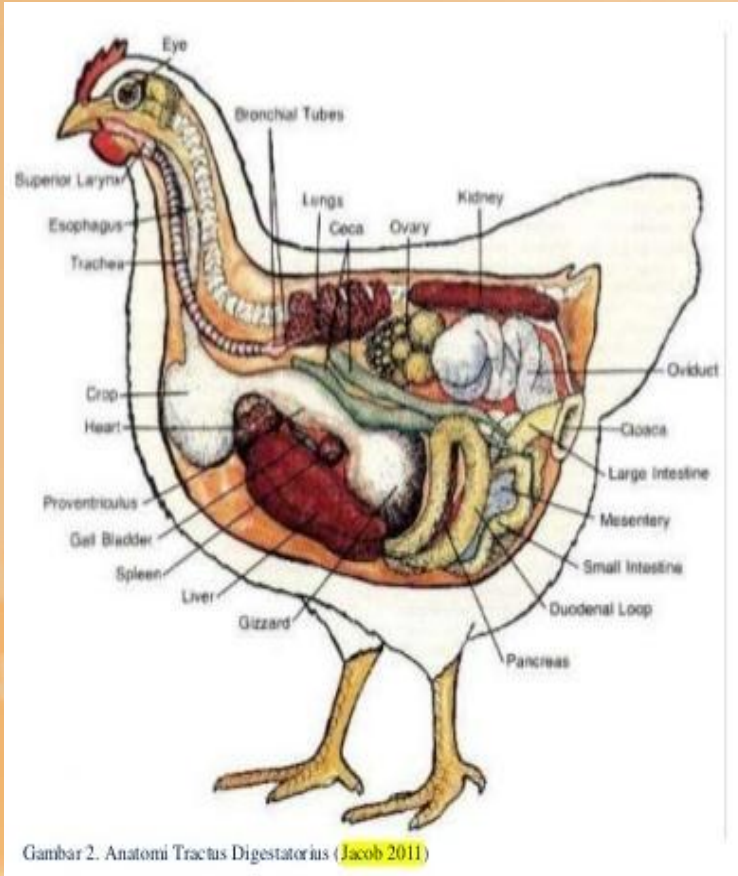


Burung Merpati

Burung merpati atau burung dara yang digunakan biasanya burung dara yang masih muda



Struktur Unggas

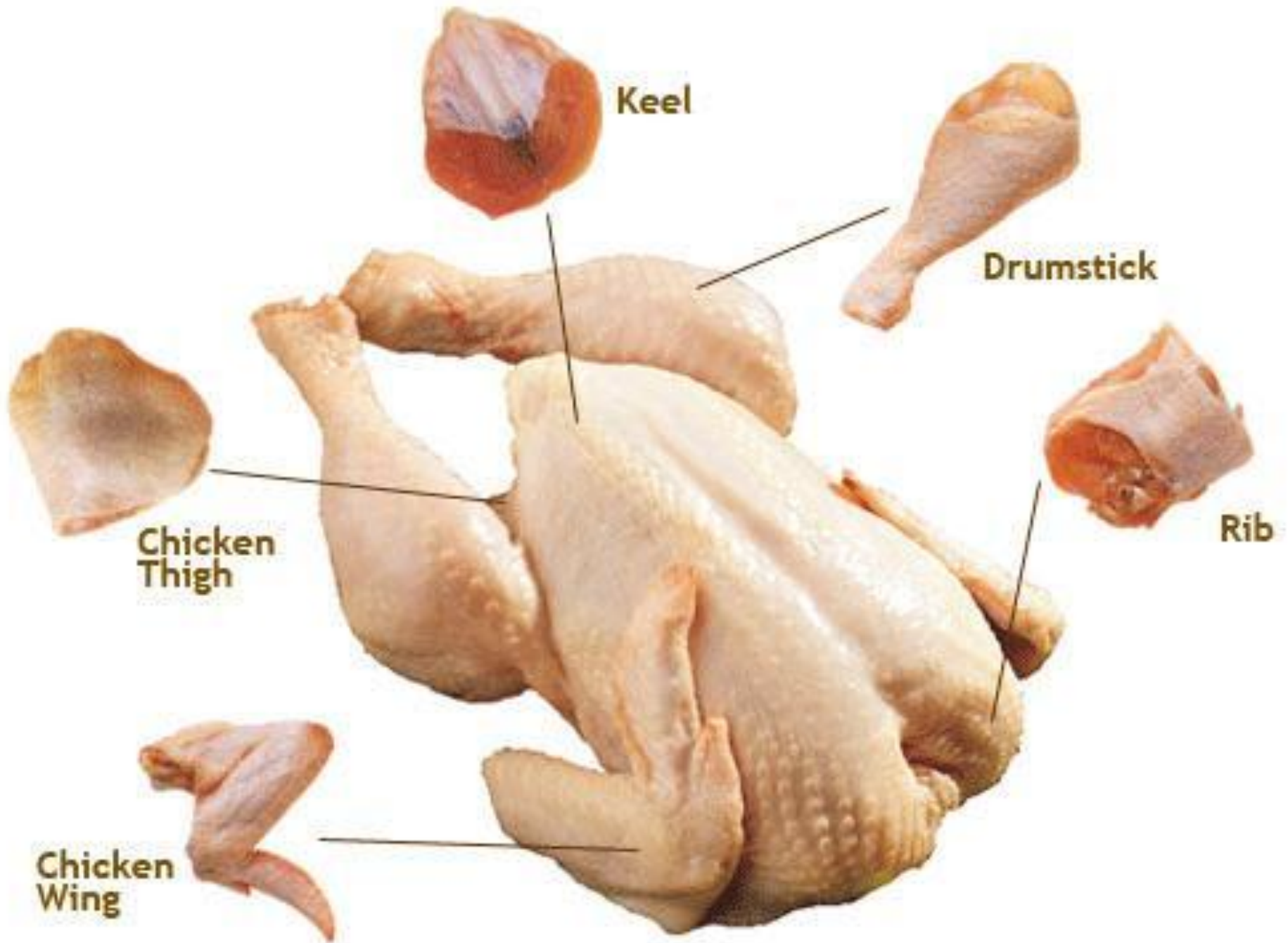


- Kepala
- Leher
- Dada
- Perut
- Kaki
- Bulu
- Ekor
- Hati
- Jantung
- Empedu
- Usus



Macam-macam Karkas/ Potongan Unggas





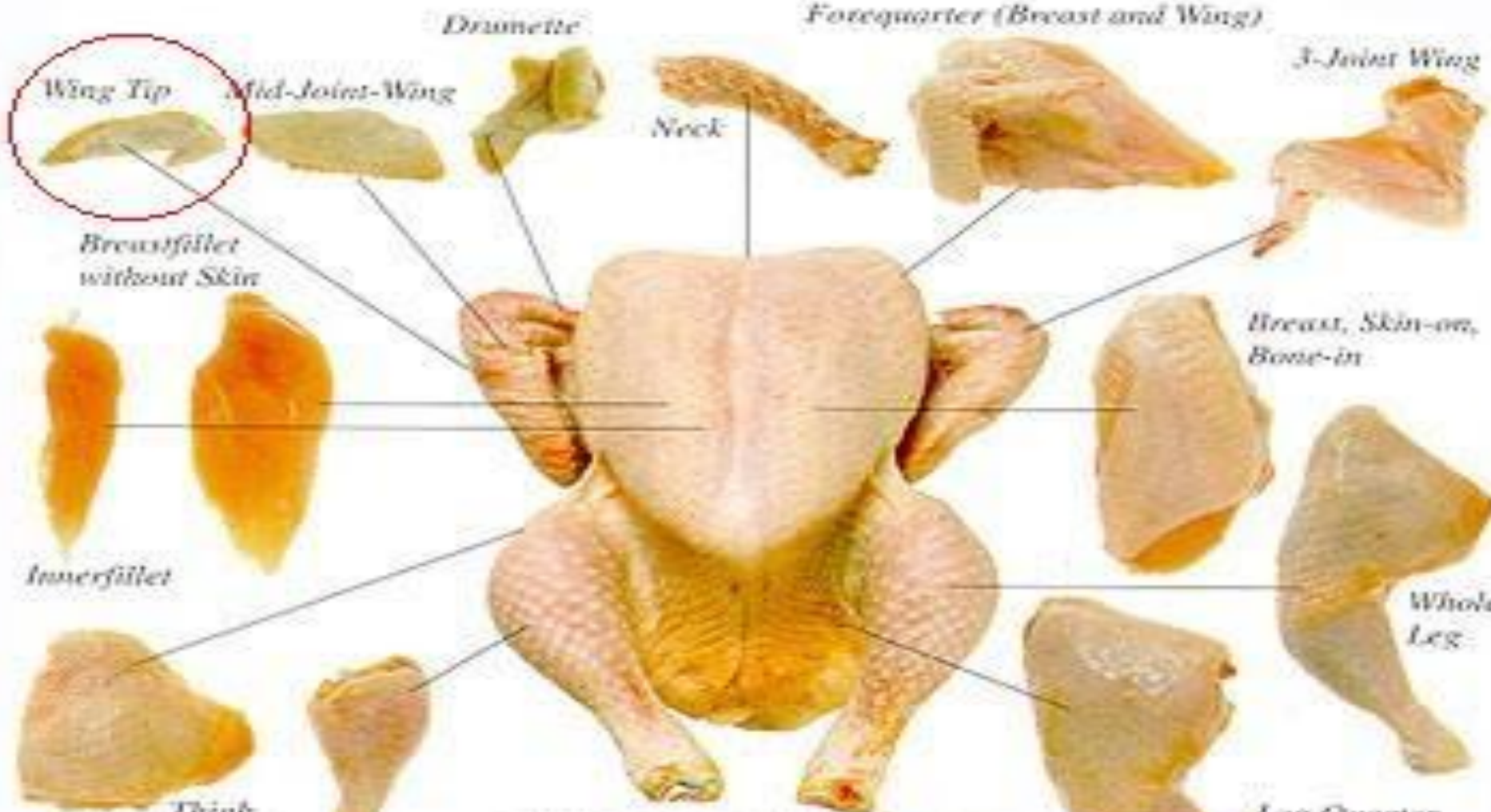
Keel

Drumstick

Rib

Chicken Thigh

Chicken Wing



WHOLE CHICKEN



video



Komposisi Unggas

a. Komposisi ayam
tiap 100 gr

Kal : 298 kkal

Protein : 18,2 gr

Lemak : 25 gr

Kalsium : 14 mg

Fosfor : 200 mg

Besi : 1,5 mg

b. Komposisi bebek
tiap 100gr

Kal : 321 kkal

Protein : 16 gr

Lemak : 28,6 gr

Kalsium : 15 mg

Fosfor : 188 mg

Besi : 1,8 mg

c. Komposisi Angsa
tiap 100 gr

Kal : 349 kkal

Protein : 16,4 gr

Lemak : 31,5 gr

Kalsium : 15 mg

Fosfor : 188 mg

Besi : 1,8 m



Komponen Karkas Unggas

Komponen karkas

- a. **Otot** → Komponen karkas yg paling mahal adalah bag dada. Otot dad lebih terang, sdngkan pd kaki gelap (**mioglobin tinggi**)
- b. **Lemak** → **ada tiga** : lemak bawah kulit, lemak perut bag bawah & dlm otot
- c. **Tulang** → sangat kuat krn Ca tinggi & padat
- d. **Kulit** → melindungi permukaan tubuh. **Fungsi** : melindungi bag dalam & cahaya, mengatur suhu tubuh, sbg kelenjar ekskresi, tempat respirasi

Fungsi Unggas

membantu menurunkan berat badan,
mengontrol kadar kolesterol, tekanan darah
serta mengurangi risiko kanker.



Mutu Unggas

- Bagian daging lebih banyak dari pada bagian lainnya
- Tekstur daging lembut, serat daging halus
- Aroma segar tidak berbau busuk
- Kulit halus, tidak berbrindil-brindil dan tidak ada bulu halus
- Karkas utuh, tidak ada bercak darah atau bagian yang memar




Teknik Pengolahan Unggas

??????



Macam-macam Olahan Unggas

ABON

- 
- YOUR DESCRIPTION GOES HERE**
- Jenis lauk pauk kering yang berbentuk khas dengan bahan pokok dari daging atau ikan
 - Bahan : daging
 - Bumbu : bawang merah, bawang putih, ketumbar, laos serai, daun salam, gula merah, garam, santan
 - Minyak goreng : penghantar panas, penambah rasa gurih, penambah kalori
 - Alat : kompor, panci, alat press, timbangan, cobek, parutan, talenan, baskom, pisau, pengaduk, blender, sendok, garpu, plastik

Proses Pembuatan

Daging dibersihkan, dicuci



Daging direbus 70-75° C selama 15 menit



Campur bumbu halus tumis dan santan, aduk, masak hingga santan kering, bumbu meresap



Penggorengan 115°-130° C hingga bahan kekuning-kuningan



Penirisan, pengepresan, penganginan, pengemasan

BAKSO

YOUR DESCRIPTION GOES HERE

- Produk makanan berbentuk bulat atau lainnya yang diperoleh dari campuran daging (tidak kurang dari 50%) dan pati atau serealida dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain atau BTM yang diijinkan
- Bahan utama : daging segar
- Fase rigor mortis : aktin + miosin → aktomiosin
- Syarat mutu bakso ditentukan oleh penambahan tepung : semakin banyak tepung semakin kurang baik
- Jenis bakso : bakso daging, urat, aci



Proses Pembuatan

Persiapan bahan

Penghancuran daging

Pencampuran dengan bahan pengisi

Pembentukan adonan

Pemasakan (pemanasan 60-80° C & perebusan)

Terima Kasih ...



Beberapa kasus yang ada pada unggas



Avian influenza/flu burung

- Penyakit flu burung atau flu unggas (bird flu, avian influenza) adalah suatu penyakit menular yang disebabkan oleh virus influenza tipe A dan ditularkan oleh unggas.



Gejala-gejala flu burung

- Gejala pada unggas :
 1. Jengger berwarna biru
 2. Borok dikaki
 3. Kematian mendadak



Ayam tiren

- Ayam tiren (mati kemarin) merupakan ayam yang sudah mati bukan karna disembelih di hari yang lalu bangkai atau bisa juga disebut dengan ayam yang kemudian diperjual belikan dengan harga yang sangat murah.



Daging ayam berformalin

- merupakan daging ayam yang diberi cairan formalin dengan cara disuntikkan pada daging yang bertujuan agar daging ayam jauh lebih awet dari daging ayam segar.



Terima Kasih ...





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-P/WKS1/14
13/07/2015



KISI-KISI SOAL

Mata Pelajaran : PBM
Kelas/Kom.Keahlian : X JB 4

Evaluasi ke :
Sub. Kompetensi/Tema : Unggas dan hasil olahnya

No	KI	KD	Materi Pembelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal			Ket.
					Bentuk	jml	No. soal	
	Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan,	Menganalisis bahan makanan dari unggas dan hasil olahnya	1. Pengertian unggas	Mendiskripsikan pengertian unggas	Pilihan Ganda	1	1	1. Jenis hewan ternak yang termasuk dalam kelompok burung yang dimanfaatkan untuk diambil daging dan telurnya dan dikonsumsi untuk makanan sehari-hari adalah pengertian dari... A. daging B. burung C. unggas D. bebek E. itik
			2. Jenis-jenis unggas	Menyebutkan jenis-jenis unggas	Pilihan Ganda	1	2	2. Ayam yang berumur dibawah delapan minggu dimana dagingnya



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-P/WKS1/14

13/07/2015



kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.							lembut (empuk dan gurih) dengan bobot 1,3-2,0 kg merupakan jenis ayam... A. ayam kampung B. ayam ras pedaging C. ayam kalkun D. ayam cull E. ayam hias
		3. Struktur unggas dan macam-macam karkas/ potongan unggas	Mengidentifikasi struktur unggas dan macam-macam karkas/ potongan unggas	Pilihan Ganda	2	3,4	3. Potongan ayam paha bawah disebut... A. Drumstick B. neck C. thigh D. wings E. breast 4. Potongan ayam paha atas disebut... A. Drumstick B. neck C. thigh D. wings E. breast



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-P/WKS1/14
13/07/2015



	Mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan	4. Komposisi dan komponen unggas	Mengidentifikasi komposisi dan komponen unggas	Pilihan Ganda	1	5	5. Komponen karkas unggas terdiri dari... A. otot, lemak, daging, kulit B. daging, kulit, jeroan, lemak C. bulu, otot, tulang, lemak D. bulu, jeroan, kulit, tulang E. otot, lemak, tulang, kulit
		5. Fungsi unggas	Menyebutkan fungsi unggas	Pilihan Ganda	1	6	6. Fungsi ayam broiler adalah... A. dimanfaatkan telurnya B. dimanfaatkan dagingnya C. dimanfaatkan jeroannya D. dimanfaatkan bulunya E. dimanfaatkan kakinya
		6. Mutu unggas	Mengidentifikasi mutu unggas	Pilihan Ganda	1	7	7. Berikut kriteria kualitas unggas yang baik, kecuali... A. bagian daging lebih banyak dari pada bagian lainnya B. tekstur daging tidak lembut, serat daging tidak halus C. aroma segar tidak berbau busuk



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-P/WKS1/14
13/07/2015



								D. karkas utuh, tidak ada bercak darah atau bagian yang memar E. Tekstur daging lembut, serat daging halus
		7. Teknik pengolahan unggas	Menyebutkan teknik pengolahan unggas	Pilihan Ganda	2	8,9	8. Semur ayam merupakan hasil olahan ayam yang di olah menggunakan teknik... A. boilling B. roasting C. saute D. grill E. steaming. 9. Singgang ayam merupakan hasil olahan ayam yang di olah menggunakan teknik... A. boilling B. roasting C. saute D. grill E. steaming.	
		8. Macam-macam	Menyebutkan macam-	Pilihan	1	10	10. Hasil olahnya ayam khas jawa	



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-P/WKS1/14
13/07/2015



			hasil olahan unggas	macam hasil olahan unggas	Ganda			timur adalah... A. opor ayam B. ayam taliwang C. semur ayam D. ayam bakar E. ayam lodho
--	--	--	---------------------	---------------------------	-------	--	--	--

Kunci jawaban :

1. C
2. B
3. A
4. C
5. E
6. B
7. B
8. A
9. D
10. E

Mengetahui
Guru Pembimbing

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Bantul, September 2015

Mahasiswa PPL

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009



Hasil Analisis:

No	Nama Siswa Yg Blm Tuntas	% 1	Jlh Tuntas	%2	SP	Ket
1	Amelia Kristanti		8			
2	Amelya Dwi Ambarwati					
3	An Nisa Rahawati					
4	Anggita Yuswandari					
5	Anisa Alfiani					
6	Aprilina Setyaningsih					
7	Azizah Nur Safitri					
8	Desti Wulan Ramandani					
9	Dewi Manda Sari					
10	Dida Praksita					
11	Herlina Nur Aisyah					
12	Mega Puspita Dewi					
13	Nanda Riastuti					
14	Ninda Fitri Utami					
15	Nining Saputri					
16	Normareta					
17	Novi Dian Nurvauzizah					
18	Nur Shela Indraswari					
19	Riza Wahyu Septiyana					
20	Rochmiati					
21	Septiana Tri Andriyani					
22	Suci Ari Dwi Jayanti					
23	Wahyu Febian					
24	Windi Ayu Ning Tiyas					

SP = Soal yang perlu diperbaiki

% 1 = % soal yang belum tuntas
per siswa

% 2 = % siswa yang telah tuntas

Bantul, September 2015

Mengetahui
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009



SISWA KELOMPOK ATAS & KELOMPOK BAWAH

Mata Pelajaran : PBM
Kelas/Kom.Keahlian : X JASA BOGA 4

Evaluasi ke :
Tgl. Pelaksanaan : 27-08- 2015

No	Kelompok Atas	Nomor Soal										Skor	%	Nilai Konversi	Ket
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	Alifio Agam Pradana P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	9	90%		
2	Desy Fitriana	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	9	90%		
3	Izmi Mirza Aditraswara	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	9	90%		
4	Alifia Indah Nuritasari	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	8	80%		
5	Ismatul Khasanah	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	8	80%		
6	Pandan Ayu Prabawati	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	8	80%		
7	Rani Mita Anggraeni	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	8	80%		
8	Tri Wahyuni	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	8	80%		

No	Kelompok Bawah	Nomor Soal										Skor	%	Nilai Konversi	Ket
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	Amelya Dwi Ambarwati	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2	20%		
2	Windi Ayu Ning Tiyas	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	3	30%		
3	Septiana Tri Andriyani	1	0	1	0	0	0	1	0	0	1	4	40%		
4	Aprilina Setyaningsih	1	0	0	0	0	1	1	1	0	0	4	40%		
5	Wahyu Febian	1	1	1	0	0	0	1	0	0	1	5	50%		
6	Herlina Nur Aisyah	1	1	1	0	0	0	1	1	0	0	5	50%		
7	Novi Dian Nurvauzizah	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	6	60%		
8	Normareta	1	0	1	1	0	1	1	1	0	0	6	60%		

Bantul, September 2015

Mengetahui

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009



ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran	: PBM	Banyak Soal	: 10
Kelas/Prog Studi Keahlian	: X/Tata Boga	Tgl Pelaksanaan	: 27/08/15
Semester	: 1	Jumlah Peserta	: 32
Evaluasi ke	:	Jml. Kel. Atas & Bwh (T)	: 16

No Soal	Jawaban Benar		Jumlah U + L	Selisih U - L	TK = (U + L)/T	DP = (U-L)/0.5T	Keterangan	
	U	L					TK	DP
1	8	8	16	0	1	0	Mudah	Dibuang
2	7	3	10	4	0,62	0,5	Sedang	baik
3	8	6	14	2	0,87	0,25	Mudah	Direvisi
4	8	2	10	6	0,62	0,75	Sedang	Baik
5	3	0	3	3	0,19	0,37	Sukar	Direvisi
6	8	2	10	6	0,62	0,75	Sedang	Baik
7	8	7	15	1	0,94	0,12	Mudah	Dibuang
8	8	4	12	4	0,75	0,5	Sedang	Baik
9	3	0	3	3	0,19	0,37	Sukar	Direvisi
10	6	3	9	3	0,56	0,37	Sedang	Direvisi

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

Bantul, September 2015

Mengetahui,
a.n. Kepala Sekolah
WKS Kurikulum

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Marniah, S.Pd
NIP. 19710213 199803 2 009

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009

PENILAIAN PENGETAHUAN

Mata Pelajaran : PBM
 Materi : Unggas dan Hasil Olahny
 Kelas : X JB 4
 Prog. Keahlian : Tata Boga
 Waktu : Kamis, 27 Agustus 2015

No	Nama Siswa	Skor setiap soal nomor										Jml	Nilai
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
1	Alifia Indah Nuritasari	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	8	80
2	Alifio Agam Pradana P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	9	90
3	Amelia Kristanti	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	7	70
4	Amelya Dwi Ambarwati	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2	20
5	An Nisa Rahawati	1	0	1	1	0	1	1	0	0	1	6	60
6	Anggita Yuswandari	1	0	1	1	0	1	1	1	0	0	6	60
7	Anisa Alfiani	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	7	70
8	Aprilina Setyaningsih	1	0	0	0	0	1	1	1	0	0	4	40
9	Azizah Nur Safitri	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	7	70
10	Desti Wulan Ramandani	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	6	65
11	Desy Fitriana	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	9	90
12	Dewi Manda Sari	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	7	70
13	Dida Praksita	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	6	60
14	Herlina Nur Aisyah	1	1	1	0	0	0	1	1	0	0	5	50
15	Ismatul Khasanah	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	8	80
16	Izmi Mirza Aditraswara	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	9	90
17	Mega Puspita Dewi	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	7	70
18	Nanda Riastuti	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	7	70
19	Ninda Fitri Utami	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	7	70
20	Nining Saputri												
21	Normareta	1	0	1	1	0	1	1	1	0	0	6	60
22	Novi Dian Nurvauzizah	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	6	60
23	Nur Shela Indraswari	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	7	70
24	Pandan Ayu Prabawati	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	8	80
25	Rani Mita Anggraeni	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	8	80
26	Riza Wahyu Septiyana	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	7	70
27	Rochmiati	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	7	70
28	Septiana Tri Andriyani	1	0	1	0	0	0	1	0	0	1	4	40
29	Suci Ari Dwi Jayanti	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	7	70
30	Tri Wahyuni	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	8	80
31	Wahyu Febian	1	1	1	0	0	0	1	0	0	1	5	50
32	Windi Ayu Ning Tiyas	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	3	30

PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : PBM
 Materi : Unggas dan Hasil Olahny
 Kelas : X JB 4
 Prog. Keahlian : Tata Boga
 Waktu : Kamis, 27 Agustus 2015

No	Nama Siswa	Sikap											
		Aktif				Kerjasama				Tanggungjawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Alifia Indah Nuritasari			3				3				3	
2	Alifio Agam Pradana P			3				3				3	
3	Amelia Kristanti			3				3				3	
4	Amelya Dwi Ambarwati			3				3				3	
5	An Nisa Rahawati			3				3				3	
6	Anggita Yuswandari			3				3				3	
7	Anisa Alfiani			3				3				3	
8	Aprilina Setyaningsih			3				3				3	
9	Azizah Nur Safitri			3				3				3	
10	Desti Wulan Ramandani			3				3				3	
11	Desy Fitriana			3				3				3	
12	Dewi Manda Sari			3				3				3	
13	Dida Praksita				4				4				4
14	Herlina Nur Aisyah			3				3				3	
15	Ismatul Khasanah			3				3				3	
16	Izmi Mirza Aditraswara			3				3				3	
17	Mega Puspita Dewi			3				3				3	
18	Nanda Astuti			3				3				3	
19	Ninda Fitri Utami			3				3				3	
20	Nining Saputri			3				3				3	
21	Normareta			3				3				3	
22	Novi Dian Nurvauzizah			3				3				3	
23	Nur Shela Indraswari			3				3				3	
24	Pandan Ayu Prabawati				4				4				4
25	Rani Mita Anggraeni			3				3				3	
26	Risa Wahyu Septiyana			3				3				3	
27	Rochmiati			3				3				3	
28	Septiana Tri Andriyani			3				3				3	
29	Suci Ari Dwi Jayanti			3				3				3	
30	Tri Wahyuni			3				3				3	
31	Wahyu Febian			3				3				3	
32	Windi Ayu Ning Tiyas			3				3				3	

Rubrik penilaian sikap

No	Sikap yang dinilai	Kriteria
1	Aktif	1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat 2= Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum ajeg 3= sudah mengelurkan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum ajeg 4= sudah mengelurkan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah ajeg
2	Bekerjasama	1 = Sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok. 2 = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum ajeg 3 = Sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten. 4 = aktif dan bekerjasama kegiatan kelompok secara ajeg/konsisten
3	Tanggung jawab	1 = Sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi 2 = Sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten. 3 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai ajeg/konsisten. 4 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

PENILAIAN KETRAMPILAN

Mata Pelajaran : PBM
Materi : Unggas dan Hasil Olahny
Kelas : X JB 4
Prog. Keahlian : Tata Boga
Waktu : Kamis, 27 Agustus 2015

No	Nama Siswa	Mengidentifikasi struktur unggas dan hasil olahny			
		1	2	3	4
1	Alifia Indah Nuritasari				4
2	Alifio Agam Pradana P				4
3	Amelia Kristanti				4
4	Amelya Dwi Ambarwati				4
5	An Nisa Rahawati				4
6	Anggita Yuswandari				4
7	Anisa Alfiani				4
8	Aprilina Setyaningsih				4
9	Azizah Nur Safitri				4
10	Desti Wulan Ramandani				4
11	Desy Fitriana				4
12	Dewi Manda Sari				4
13	Dida Praksita				4
14	Herlina Nur Aisyah				4
15	Ismatul Khasanah				4
16	Izmi Mirza Aditraswara				4
17	Mega Puspita Dewi				4
18	Nanda Astuti				4
19	Ninda Fitri Utami				4
20	Nining Saputri				
21	Normareta				4
22	Novi Dian Nurvauzizah				4
23	Nur Shela Indraswari				4
24	Pandan Ayu Prabawati				4
25	Rani Mita Anggraeni				4
26	Risa Wahyu Septiyana				4
27	Rochmiati				4
28	Septiana Tri Andriyani				4
29	Suci Ari Dwi Jayanti				4
30	Tri Wahyuni				4
31	Wahyu Febian				4
32	Windi Ayu Ning Tiyas				4

Rubrik penilaian ketrampilan

- 1 = Siswa tidak mampu mengidentifikasi materi
- 2 = Siswa mampu mengidentifikasi materi namun belum konsisten
- 3 = Siswa mampu mengidentifikasi materi dan sudah mulai konsisten
- 4 = Siswa mampu mengidentifikasi materi dan sudah sudah konsisten



RENCANA PROGRAM PERBAIKAN

Mata Pelajaran : PBM
Kelas/Kom.Keahlian : X JB 4
Semester : 1
Tahun Pelajaran : 2015/2016
Kompetensi Dasar : Menganalisis bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya

No.	Indikator Pencapaian Kompetensi	Kegiatan Perbaikan
1.	Mendiskripsikan pengertian unggas	Latihan soal pilihan ganda
2.	Menyebutkan jenis-jenis unggas	Latihan soal pilihan ganda
3.	Mengidentifikasi struktur unggas dan macam-macam karkas/ potongan unggas	Latihan soal pilihan ganda
4.	Mengidentifikasi komposisi dan komponen unggas	Latihan soal pilihan ganda
5.	Menyebutkan fungsi unggas	Latihan soal pilihan ganda
6.	Mengidentifikasi mutu unggas	Latihan soal pilihan ganda
7.	Menyebutkan teknik pengolahan unggas	Latihan soal pilihan ganda
8.	Menyebutkan macam-macam hasil olahan unggas	Latihan soal pilihan ganda

Bantul, September 2015

Mengetahui
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009



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-P/WKS1/27

13/07/2015



PELAKSANAAN PERBAIKAN

Mata Pelajaran : PBM Kelas/ program studi keahlian : X JB 4
 Kompetensi dasar : Menganalisis bahan Makanan dari unggas dan hasil olahannya Semester : Gasal
 Indikator pencapaian kompetensi : Tahun pelajaran : 2015/2016
Daftar siswa yang nilainya < KKM

No	Nama Siswa	Kelas	Nilai Awal	Kesulitan yang dihadapi	Jenis tugas/perbaikan	Nilai perbaikan	Ket.
1	Amelia Kristanti	X JB 4	70		Pilgan post test	100	TUNTAS
2	Amelya Dwi Ambarwati	X JB 4	20		Pilgan post test	80	TUNTAS
3	An Nisa Rahawati	X JB 4	60		Pilgan post test	100	TUNTAS
4	Anggita Yuswandari	X JB 4	60		Pilgan post test	100	TUNTAS
5	Anisa Alfiani	X JB 4	70		Pilgan post test	100	TUNTAS
6	Aprilina Setyaningsih	X JB 4	40		Pilgan post test	100	TUNTAS
7	Azizah Nur Safitri	X JB 4	70		Pilgan post test	100	TUNTAS
8	Desti Wulan Ramandani	X JB 4	60		Pilgan post test	100	TUNTAS
9	Dewi Manda Sari	X JB 4	70		Pilgan post test	100	TUNTAS
10	Dida Praksita	X JB 4	60		Pilgan post test	100	TUNTAS
11	Herlina Nur Aisyah	X JB 4	50		Pilgan post test	100	TUNTAS
12	Mega Puspita Dewi	X JB 4	70		Pilgan post test	100	TUNTAS
13	Nanda Riastuti	X JB 4	70		Pilgan post test	100	TUNTAS
14	Ninda Fitri Utami	X JB 4	70		Pilgan post test	100	TUNTAS
15	Nining Saputri	X JB 4	0		Pilgan post test	100	TUNTAS
16	Normareta	X JB 4	60		Pilgan post test	80	TUNTAS
17	Novi Dian Nurvauzizah	X JB 4	60		Pilgan post test	90	TUNTAS
18	Nur Shela Indraswari	X JB 4	70		Pilgan post test	100	TUNTAS
19	Riza Wahyu Septiyana	X JB 4	70		Pilgan post test	100	TUNTAS
20	Rochmiati	X JB 4	70		Pilgan post test	100	TUNTAS
21	Septiana Tri Andriyani	X JB 4	40		Pilgan post test	100	TUNTAS
22	Suci Ari Dwi Jayanti	X JB 4	70		Pilgan post test	90	TUNTAS
23	Wahyu Febian	X JB 4	50		Pilgan post test	100	TUNTAS
24	Windi Ayu Ning Tiyas	X JB 4	30		Pilgan post test	100	TUNTAS

Bantul, September 2015

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009

RPP 4



**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Nama Sekolah	: SMK N I SEWON
Program Studi Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran	: Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/Semester	: X/Gasal
Materi Pokok	: Ikan dan Hasil Olahannya
Pertemuan	: pertama /1
Alokasi Waktu	: 3 x45 menit

A. Kompetensi Inti

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya disekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makanan dan minuman sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Berdo'a dengan khusyuk sebelum dan sesudah pelajaran.
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan	Antusias, aktif bertanya dan menyampaikan pendapat.
2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah	aktif, kerjasama, bertanggung jawab
2.3	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja	Menghargai kerja individu dan kelompok
3.3	Menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil olahannya	1. Mendeskripsikan pengertian ikan 2. Menyebutkan jenis-jenis ikan 3. Mengidentifikasi struktur ikan dan potongan ikan 4. Mengidentifikasi komposisi ikan 5. Menyebutkan manfaat ikan 6. Mengidentifikasi mutu ikan 7. menyebutkan cara memotong ikan 8. Menyebutkan macam-macam hasil olahan ikan
4.3	Mengevaluasi mutu ikan dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan	Mengidentifikasi ikan dan hasil olahannya

C. Tujuan Pembelajaran :

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian ikan
2. Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis ikan
3. Siswa dapat mengidentifikasi struktur ikan dan potongan ikan
4. Siswa dapat mengidentifikasi komposisi ikan
5. Siswa dapat menyebutkan manfaat ikan
6. Siswa dapat mengidentifikasi mutu ikan

7. Siswa dapat menyebutkan cara memotong ikan
8. Siswa dapat menyebutkan macam-macam hasil olahan ikan

D. Materi Pembelajaran :

1. Pengertian ikan
2. Jenis-jenis ikan
3. Struktur ikan dan potongan ikan
4. Komposisi ikan
5. Manfaat ikan
6. Mutu ikan
7. Cara memotong ikan
8. Macam-macam hasil olahan ikan

E. Metode Pembelajaran :

1. Pendekatan : *Saintifik*
2. Model : *snowball throwing*
3. Metode : pengamatan, diskusi, tanya jawab

F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Power Point, Hand Out
2. Alat : Spidol, LCD, dan papan tulis/white board
3. Sumber Belajar :

Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. (2008). *Restoran*. Jakarta: Direktorat Pembinaan SMK.

Laksmi Dharmayanti. (2013). *Pengetahuan Bahan Makanan 2*. Depok: Direktorat Pembinaan SMK.

G. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Salam 2. Berdoa 3. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis siswa diperlihatkan gambar ikan. 4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai pada ikan dan hasil olahannya. 	15 menit
Inti	<p>Mengamati:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati tayang materi yang diberikan guru 	110 menit

	<p>dari media LCD power point dan hand out</p> <p>2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi ikan dan hasil olahannya</p> <p>Menanya :</p> <p>1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami materi ikan dan hasil olahannya</p> <p>Mengumpulkan informasi:</p> <p>1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 5-6 siswa dan memanggil masing-masing ketua kelompok untuk memberikan penjelasan tentang materi.</p> <p>2. Masing-masing ketua kelompok kembali ke kelompoknya, kemudian menjelaskan materi yang disampaikan guru kepada temannya.</p> <p>3. Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk membuat pertanyaan tentang materi ikan dan hasil olahannya di selembar kertas.</p> <p>Mengasosiasi:</p> <p>1. Selama siswa bekerja, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk aktif, bekerjasama, tanggapjawab dalam menyelesaikan tugasnya dan guru mengarahkan siswa apabila ada siswa yang kurang mengerti dalam mengerjakan tugas</p> <p>Mengkomunikasi :</p> <p>1. Setelah selesai berdiskusi dan membuat pertanyaan, kertas yang berisi pertanyaan dibuat seperti bola dan dilempar dari siswa satu ke siswa lainnya selama 3-5 menit.</p> <p>2. Setelah siswa mendapatkan bola kertas, siswa diberi kesempatan untuk menjawab pertanyaan.</p> <p>3. Siswa menyampaikan jawabannya.</p> <p>4. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi ikan dan hasil olahannya dari tiap kelompok</p>	
Penutup	<p>1. Siswa diminta membuat rangkuman tentang materi ikan dan hasil olahannya</p> <p>1. Guru memberikan post test</p> <p>2. Guru menginformasikan kepada siswa materi pertemuan berikutnya.</p> <p>3. Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa</p> <p>4. Menyanyikan lagu nasional/ daerah</p> <p>2. <i>Membersihkan kelas (menyapu dan membuang sampah yang ada di kelas)</i></p>	10 menit
Jumlah		135 menit

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis/teknik penilaian

ASPEK	TEKNIK PENILAIAN	BENTUK PENILAIN	INSTRUMEN
SIKAP <ul style="list-style-type: none"> • Aktif • Bekerjasama • Bertanggung jawab 	Observasi	Pengamatan sikap	Lembar penilaian Rubrik Penilaian
PENGETAHUAN	Tes	Tes Tertulis	Kisi – kisi Soal Kunci jawaban Pedoman Penskoran
KETERAMPILAN	Tes	Pengamatan	Lembar Penilaian Pedoman Penskoran

2. Instrumen penilaian hasil belajar

a. Kisi-kisi

Kompetensi Dasar	Indikator Soal	Jenis Soal	Nomor Soal
3.2 Menganalisis bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya	1. Mendiskripsikan pengertian ikan	Pilihan Ganda	1
	2. Menyebutkan jenis dan penggolongan ikan		2,3
	3. Mengidentifikasi struktur ikan dan potongan ikan		6,7
	4. Mengidentifikasi komposisi ikan		8
	5. Menyebutkan manfaat ikan		9
	6. Mengidentifikasi mutu ikan		4
	7. Menyebutkan Cara memotong ikan		5
	8. Menyebutkan hasil olahan ikan		10

b. Soal :

1. Semua binatang berdarah dingin yang hidup di air dan bernafas dengan insang merupakan pengertian dari...

A. katak	C. ikan	E. udang
B. paus	D. hiu	
2. Ikan bertubuh gepeng disebut....

A. <i>medium fatfish</i>	C. <i>lean fish</i>	E. <i>fatfish</i>
B. <i>flat fish</i>	D. <i>round fish</i>	
3. Ikan tidak berlemak, mempunyai kandungan lemak 2% atau kurang disebut....

A. <i>medium fatfish</i>	C. <i>fatfish</i>	E. <i>lean fish</i>
B. <i>flat fish</i>	D. <i>round fish</i>	
4. Berikut mutu ikan yang baik, kecuali...

- A. warna pada kulit ikan mengkilat dan jernih
 - B. apabila ditekan daging ikan dengan jari cepat kembali pada bentuk semula
 - C. insang berwarna merah segar
 - D. **sisik mudah lepas dari badan ikan**
 - E. bola mata ikan masih bening atau jernih, cerah, dan segar
5. Memotong atau memisahkan bagian daging dari tulang disebut...
- A. **filleting**
 - B. skinning
 - C. drinning
 - D. cleaning
 - E. cutting
6. Potongan delice adalah...
- A. **potongan fillet utuh panjang, kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat**
 - B. daging ikan fillet yang dipotong serong memanjang.
 - C. potongan ikan yang dipotong melintang, bentuk potongannya bulat utuh, dari ikan yang bertubuh bulat.
 - D. potongan ikan yang diiris miring dari fillet ikan
 - E. Potongan ikan yang dipotong bulat utuh, dari ikan yang berbentuk pipih
7. Daging fillet tipis, diisi lalu digulung disebut potongan...
- A. goujon
 - B. supreme
 - C. **paupiette**
 - D. darne
 - E. delice
8. Kadar air dalam tubuh ikan sebesar...
- A. 40-60%
 - B. 50-60%
 - C. 60-70%
 - D. **70-80%**
 - E. 70-90%
9. Manfaat dari asam lemak omega 3 pada ikan adalah....
- A. Kesehatan mata
 - B. Mengurangi berat badan
 - C. Mengurangi kolesterol
 - D. mencegah osteoporosis
 - E. **kecerdasan otak**
10. Berikut adalah hasil olah ikan, kecuali....
- A. bakso
 - B. **mie**
 - C. nugget
 - D. abon
 - E. sarden

Kunci jawaban:

- 1. C
- 2. B
- 3. E
- 4. D
- 5. D
- 6. A
- 7. C
- 8. D
- 9. E

I. PEDOMAN PENSKORAN**1. Tes tertulis**

Jika benar skor 1

Jika salah skor 0

Total skor = 1 x 10

Total skor = 10

2. Afektif /sikap

N O	NO PEND	Nama Siswa	Sikap											
			Aktif				Bekerjasama				Tanggung jawab			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4

No	Sikap yang dinilai	Kriteria
1	Aktif	1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat 2= Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum ajeg 3= sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum ajeg 4= sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah ajeg
2	Bekerjasama	1 = Sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok. 2 = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum ajeg 3 = Sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten. 4= aktif dan bekerjasama kegiatan kelompok secara ajeg/konsisten
3	Tanggung jawab	1 = Sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi 2= Sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten. 3= Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai ajeg/konsisten. 4 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

3. Keterampilan

No	Nama Siswa	Mengidentifikasi Ikan dan Hasil Olahny			
		1	2	3	4

Rubrik penilaian ketrampilan

- 1 = Siswa tidak mampu mengidentifikasi materi
- 2 = Siswa mampu mengidentifikasi materi namun belum konsisten
- 3 = Siswa mampu mengidentifikasi materi dan sudah mulai konsisten
- 4 = Siswa mampu mengidentifikasi materi dan sudah sudah konsisten

Bantul, September 2015

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009



PRESENSI KEGIATAN EDUKATIF

Mata Pelajaran : PBM Semester : 1
Kelas/Kom.Keahlian : X JASA BOGA 2 Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Tatap Muka Ke						JML Absn		
		1	2	3	4	5	6	S	I	A
1	Affin Syaifulloh	√	√							
2	Agus Muchammad Rizal P	√	√							
3	Alsya Aini Nur'afifah	√	√							
4	Amiratun Solikhah	√	√							
5	Apreliya Dyah Ayu W	√	√							
6	Bertha Hernawan Putri	√	√							
7	Chalex Panggung Widodo	√	√							
8	Danang Wahyu Kuncoro	√	√							
9	Dany Hernawan	√	√							
10	Erna Yulia Ningse	√	√							
11	Estri Meiasuti	√	√							
12	Ichsan Iwantara	√	√							
13	Lia Oktama	√	√							
14	Margarita Puspita Sari	√	√							
15	Marsel Mustofa	√	√							
16	Mei Nitasari	a	√							1
17	Mia Agustina	√	√							
18	Nimas Nilundiananto	√	√							
19	Novitasari	√	√							
20	Nur Eni Lestari	√	√							
21	Nuri Susilowati	√	√							
22	Nurul Yuni Astuti	√	√							
23	Rinda Evilia	√	√							
24	Sharul Mubarak	a	√							1
25	Siti Fatimah	√	√							
26	Sri Nor Lestari	√	√							
27	Tiya Purnamasari	√	√							
28	Tri Sulistyowati	√	√							
29	Yoga Juni Pratama	√	√							
30	Yogi Ragil Kusuma	√	√							
31	Yunita Pramudi Utami	√	√							
32	Yustina Levani Saputri	√	√							


Bantul, September 2015

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009

	SMK N 1 SEWON			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 7
	Semester I	Ikan dan Hasil Olahannya		135 Menit
Oleh : Anjani Mega Pertiwi				

A. Pengertian Ikan

Ikan atau biasa disebut *fish* diartikan semua binatang berdarah dingin yang hidup di air dan bernafas dengan insang. Ikan dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu *fin fish* (ikan berkulit lunak) yang disebut ikan, dan *shellfish* yaitu ikan berkulit keras disebut kerang-kerangan. Bagian luar ikan tertutup sisik, sedang bagian luar kerang-kerangan tertutup kulit keras.

Berdasarkan tempat hidupnya, ikan digolongkan menjadi 2 yaitu ikan air asin dan ikan air tawar. Ikan air asin beraroma lebih tinggi daripada ikan air tawar. Ikan yang memiliki kandungan lemak yang tinggi memiliki aroma lebih dibandingkan dengan ikan yang memiliki kandungan lemak rendah. Ikan mengandung lemak antara 0,5 – 20%.

B. Jenis dan Penggolongan Ikan :

1. Jenis-jenis ikan

Menurut tempat hidupnya ikan digolongkan :

- a. Ikan laut
- b. Ikan darat (sungai, danau dan air payau)
- c. Ikan migrasi (ikan yang hidup di laut tetapi bertelur/ berkembang biak disungai-sungai, misalnya ikan salmon).
- d. Hasil Perairan lainnya (udang, kepiting, cumi-cumi, kerang-kerangan, teripang, dll)

2. Penggolongan ikan

a. Bentuk badannya


1) *FlatFish* : Yang bertubuh agak gepeng Ikan-ikan yang bertubuh pipih pada umumnya hidup dekat dasar laut. Berenang dengan tubuh horizontal , kedua matanya berada pada salah satu sisi atau sisi yang sama. Tubuh yang menghadap ke atas mempunyai warna yang lebih gelap daripada bagian tubuh yang menghadap ke bawah. Jenis-jenis ikan yang bertubuh pipih antara lain; ikan sebelah (*halibut*), ikan lidah (*tongue sole*), bawal hitam (*black pomfret*) bawal putih (*silver pomfret*), pari (*rays*) dan lain-lain.

2) *Round fish* : yang bertubuh agak lonjong, dan kembang. Jenis ikan yang bertubuh bulat antara lain tongkol, tenggiri, mackarel dan salmon. Disamping itu ikan jenis belut ikan kucing termasuk pula pada keluarga ini.

b. Berdasarkan kadar lemak yang terkandung pada ikan

1) *Leanfish*, atau ikan tak berlemak, mempunyai kandungan lemak 2% atau kurang.

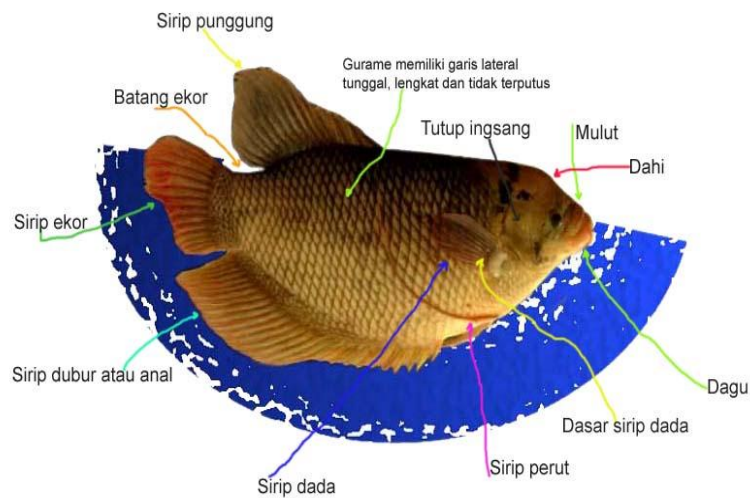
2) *Medium fatfish*, atau ikan berlemak, memiliki kandungan lemak antara 2-5% lemak ikan golongan *leanfish* dan *medium fatfish* banyak terkandung dalam hati ikan, seperti ikan *cod* dan *halibut* yang secara komersil dibuat minyak hati ikan.

	SMK N 1 SEWON			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 7
	Semester I	Ikan dan Hasil Olahannya		135 Menit
Oleh : Anjani Mega Pertiwi				

- 3) *Fatfish*, atau ikan berlemak tinggi, memiliki kandungan lemak di atas 5%.
Fatfish memiliki pigmen warna lebih banyak

C. Struktur dan potongan ikan

1. Struktur ikan



Gambar 1. anatomi/karkas ikan

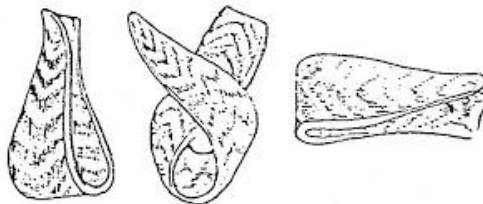
2. Potongan ikan

a. Delice

Potongan delice adalah potongan fillet utuh panjang, kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat.

Caranya :


Pertama – tama fillet flat fish. Lalu bagi menjadi dua bagian. Setelah itu, ikan yg sudah d fillet di bentuk seperti pita atau simpul bisa juga menjadi bulatan atau dilipat. Ikan yang sudah di fillet di bagi dua, lalu di bentuk seperti gambar.



Gambar 1. Potongan Delice

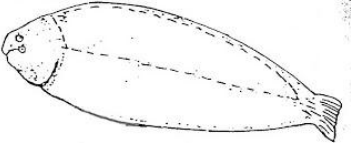
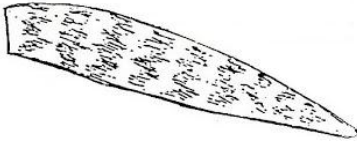
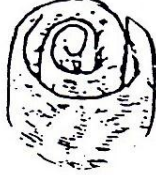
b. Paupiette

Daging fillet tipis, diisi lalu digulung. Disebut juga rolled fish.

	SMK N 1 SEWON			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 7
	Semester I	Ikan dan Hasil Olahannya		135 Menit
Oleh : Anjani Mega Pertiwi				

Caranya :

Ikan di fillet terlebih dahulu, setelah menjadi 2 bagian letakkan daging ikan di cutting board. Setelah itu beri isian diatas daging, kemudian fillet ikan digulung. Ikan yang biasa di gunakan adalah jenis flat fish seperti kakap, nila, gurame.

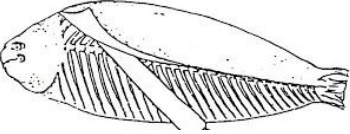
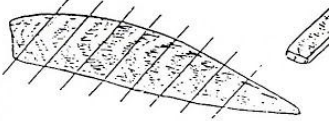
		
Gambar 2. Flat fish	Gambar 3. Ikan yang sudah di fillet jadi dua	Gambar 4. Ikan yang sudah digulung

c. Goujon / Goujonette

Daging ikan fillet yang dipotong serong memanjang.

Caranya :

Fillet daging ikan diletakkan diatas cutting board, lalu iris atau potong serong memanjang. Panjang potongan lebih kurang 6-8 cm dengan tebal 0,5-1 cm.

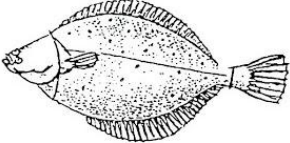
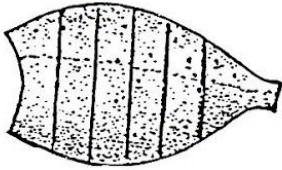
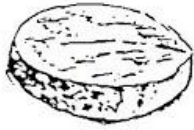
	
Gambar 5. Ikan yang di fillet	Gambar 6. Potongan Goujon

d. Troncom


Potongan ikan yang dipotong bulat utuh, dari ikan yang berbentuk pipih (flat fish).

Caranya :

Potongan ikan troncom adalah potongan ikan yang dipotong dari ikan yang berbentuk pipih (flat fish), potongan berbentuk bulat utuh. Potongan ikan ini langsung dipotong bulat utuh disertai durinya juga.

		
Gambar 7. Flat fish	Gambar 7. Arah potongan ikan	Gambar 8. Potongan Troncom

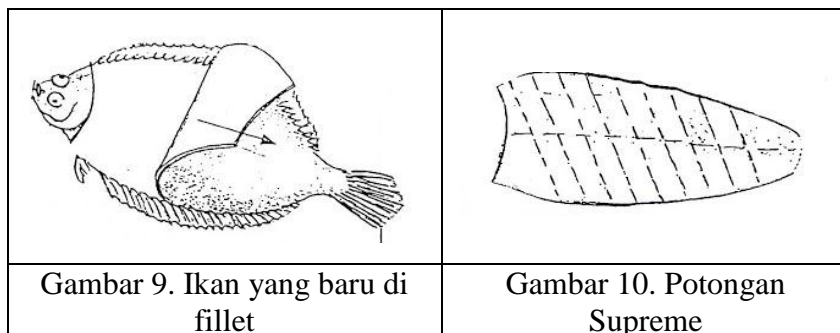
e. Supreme

	SMK N 1 SEWON			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 7
	Semester I	Ikan dan Hasil Olahannya		135 Menit
Oleh : Anjani Mega Pertiwi				

Potongan ikan yang diiris miring dari fillet ikan , supreme biasanya dipotong dari ikan yang bertubuh bulat besar.

Caranya :

Ikan di fillet tanpa di bagi menjadi dua. Sehingga menjadi fillet ikan yang cukup besar. Lalu iris miring fillet ikan tersebut.

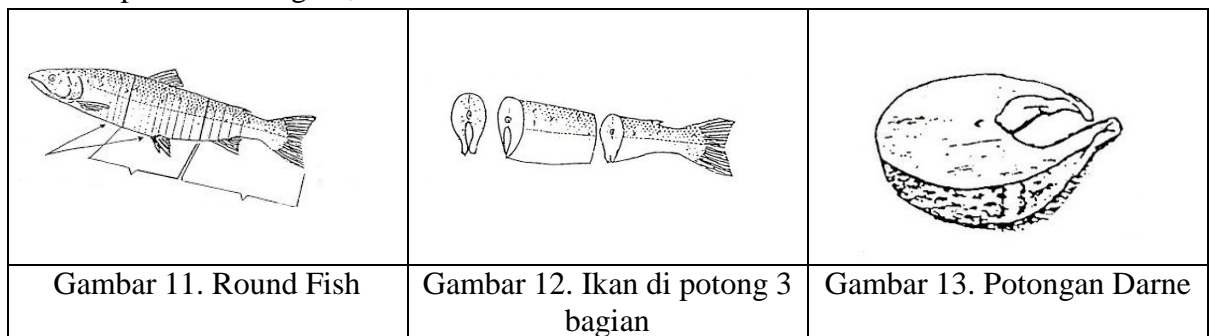


f. Darne

Potongan ikan yang dipotong melintang , dari ikan yang bertubuh bulat . potongan darne ini bulat utuh.

Caranya :

Ikan yang berbentuk bulat diletakkan diatas cutting board. Lalu belah utuh ikan tersebut disertai durinya. Potong menjadi 3 bagian. Potongan tipis, potongan tebal, potongan bagian ekor. Ikan yang biasa digunakan adalah ikan jenis round fish seperti ikan tongkol, ikan tuna.




D. Komposisi Ikan

Komposisi kimia daging ikan sangat bervariasi dan dipengaruhi oleh 2 faktor yaitu :

1. Faktor biologi (intrinsik): jenis ikan, umur dan jenis kelamin
2. Faktor alami (ekstrinsik): tempat hidupnya, musim dan jenis makanan yang tersedia

Komposisi ikan antara lain :

- | | |
|---------------------------|-------------|
| 1. Air (kadar 70 – 80%) | 5. Glikogen |
| 2. Protein (kadar 18-20%) | 6. Mineral |

	SMK N 1 SEWON			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 7
	Semester I	Ikan dan Hasil Olahannya		135 Menit
Oleh : Anjani Mega Pertiwi				

- | | |
|----------------|------------|
| 3. Lemak | 7. Vitamin |
| 4. Karbohidrat | 8. Pigmen |

E. Manfaat Ikan

Secara umum ikan mengandung kaya nutrisi yang memberi manfaat bagi kesehatan manusia antara lain :

1. Asam lemak omega 3 yang amat mutlak untuk kecerdasan otak, dengan mengkonsumsi ikan bisa kurangi efek penyakit jantung pada pria ataupun wanita. asam lemak omega 3 yang ada didalam ikan tuna, salmon, makarel, sarden ataupun tuna bisa juga mengurangi efek peradangan serta sakit persendian .
2. Vitamin A, vitamin D fosfor, magnesium, selenium, yodium, dan kalsium.
3. Mempunyai kandungan keseluruhan lemak yang sangat rendah dibanding sumber protein hewani yang lain. (efeknya mengurangi kolesterol dalam darah).
4. Minyak ikan untuk janin serta bayi yang sedang menyusui, juga amat bermanfaat untuk pertumbuhan otak bayi maupun janin didalam kandungan.
5. Mengandung asam eicosapentaenoic (EPA) dan asam docosahexaenoic (DHA) yang baik bagi tubuh.
6. Mencegah osteoporosis.
7. Membantu untuk mengurangi berat badan.

F. Mutu Ikan


Menentukan mutu ikan yang baik :

1. Warna pada kulit ikan mengkilat dan jernih
2. Sisik ikan melekat kuat pada kulitnya dan mengkilat
3. Apabila ditekan daging ikan dengan jari cepat kembali pada bentuk semula
4. Insang berwarna merah segar dan lembaran insang kelihatan jelas.
5. Bola mata ikan masih bening atau jernih, cerah, dan segar serta tidak tenggelam pada rongganya.
6. Baunya segar.

Ikan yang kurang segar mempunyai tanda :

1. Mata; suram, pucat dan keruh, bila ditekan biji mata akan hancur dan tidak muncul kembali.
2. Insang; kotor dan penuh dengan cairan yang melekat, tidak berwarna merah.
3. Sisik; mudah lepas dari badan ikan.
4. Bau; mulai mengeluarkan bau kurang sedap (amonia) berbau
5. basi atau asam.
6. Tubuh lembek.

G. Cara Membersihkan Ikan :

	SMK N 1 SEWON		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
	Semester I	Ikan dan Hasil Olahannya	
Oleh : Anjani Mega Pertiwi			

1. Cuci ikan yang bersih untuk melepaskan semua kotoran pasir yang mungkin melekat pada badan.
2. Potong semua sirip.
3. Potong dan keluarkan insang.
4. Buat torehan dari lubang dubur sampai bagian kepala.
5. Tarik dan keluarkan semua bagian perut dan bagian jeroan lainnya.
6. Keluarkan kantong darah yang melekat pada tulang belakang.
7. Buang sisik ikan bila diperlukan.
8. Cuci dan bilas dengan air dingin, kemudian keringkan di tempat yang tidak memungkinkan air dapat menetes.

H. Cara Memotong Ikan


Cara memotong ikan ada 2 yaitu filleting dan skinning. Bagian daging ikan yang berada di kedua sisi ikan atau mengapit tulang belakang disebut "*fillet*". *Fillet* juga berarti suatu proses pekerjaan untuk memotong atau memisahkan bagian daging dari tulang, sedangkan istilah *skinning* berarti menguliti atau memisahkan kulit dari daging.

1. Proses Filleting Flatfish

- a. Letakkan ikan pada chopping board, bagian yang gelap menghadap ke atas, bagian ekor mengarah pada badan kita.
- b. Buat torehan di atas tulang belakang (di tengah-tengah dari kepala menuju ekor)
- c. Bila bagian kepala masih melekat pada badan, buat torehan melintang untuk memisahkan kepala dengan fillet.
- d. Keluarkan fillet bagian kiri, dengan cara menekan fillet ke kiri dan menggerakkan.
- e. Pisau di atas tulang, dari bagian tulang belakang ke arah luar (fillet 1 telah dikerluarkan).
- f. Putar kedudukan ikan hingga bagian kepala mengarah ke badan kita, lalu keluarkan fillet 2 dengan mengulangi tahap 4.
- g. Balik posisi ikan sehingga bagian tulang menghadap ke bawah, ulangi tahap ke 4 dan ke 5 untuk mengeluarkan fillet 3 dan 4.

2. Proses Skinning Flatfish

- a. Letakkan sebuah fillet pada chopping board, bagian kulit menghadap ke bawah, bagian ekor di sebelah kiri.
- b. Pegang ujung ekor dengan tangan kiri, potong daging ekor sesedikit mungkin tanpa memotong kulit
- c. Gerakkan pisau seperti gerakan menggergaji dari bagian ekor menuju bagian kepala. Pisau berjalan tepat di antara bagian kulit dan daging.
Ulangi proses ini untuk fillet yang lain.

	SMK N 1 SEWON		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
	Semester I	Ikan dan Hasil Olahannya	
Oleh : Anjani Mega Pertiwi			

3. Proses Filleting Roundfish

- a. Letakkan ikan chopping board, bagian punggung mengarah ke arah kita dan kepala di sebelah kanan.
- b. Buat torehan sepanjang tulang belakang kira-kira sedalam 2cm, dari kepala ke arah ekor.
- c. Bila bagian kepala masih ada, pisahkan bagian fillet dengan memotong sesedikit mungkin kepala/insang.
- d. Angkat bagian fillet dengan tangan kiri, kemudian gerakkan pisau di atas tulang sirip untuk memisahkan fillet.

I. Cara Penyimpanan Ikan Dan Hasil Olahannya :

a. Teknik penyimpanan basah dingin

Tujuan penyimpanan basah dan dingin adalah untuk mempertahankan suhu penyimpanan pada suhu -1 s/d 1° C, untuk menahan perpindahan bau dan aroma yang dipindahkan oleh bahan lain. Penanganan dan penyimpanan ikan bertujuan untuk mempertahankan kadar ikan, melindungi daging ikan dari kerusakan.

- Simpan di almari pendingin (refrigerator) untuk waktu simpan tidak lama
- Simpan dalam freezer untuk waktu simpan lama

b. Teknik pengawetan

Teknik pengawetan merupakan teknik penyimpanan yang mempunyai waktu yang lebih lama dibandingkan penyimpanan dengan cara pembekuan. Pengawetan yang sering diperlakukan dalam ikan seperti pengeringan, penggaraman, pengasapan, dan pengalengan. Dalam teknik pengawetan syarat yang harus dipenuhi adalah

J. Hasil Olahan Ikan

- a. Nugget
- b. ikan asin
- c. ikan asap
- d. sarden
- e. bakso



SOAL POST TEST

Kerjakanlah soal-soal dibawah ini secara individu!

1. Semua binatang berdarah dingin yang hidup di air dan bernafas dengan insang merupakan pengertian dari...
A. katak
B. paus
C. ikan
D. hiu
E. udang
2. Ikan bertubuh gepeng disebut....
A. *medium fatfish*
B. *flat fish*
C. *lean fish*
D. *round fish*
E. *fatfish*
3. Ikan tidak berlemak, mempunyai kandungan lemak 2% atau kurang disebut....
A. *medium fatfish*
B. *flat fish*
C. *fatfish*
D. *round fish*
E. *lean fish*
4. Berikut mutu ikan yang baik, kecuali...
A. warna pada kulit ikan mengkilat dan jernih
B. apabila ditekan daging ikan dengan jari cepat kembali pada bentuk semula
C. insang berwarna merah segar
D. sisik mudah lepas dari badan ikan
E. bola mata ikan masih bening atau jernih, cerah, dan segar
5. Memotong atau memisahkan bagian daging dari tulang disebut...
A. filleting
B. skinning
C. drinning
D. cleaning
E. cutting
6. Potongan *delice* adalah...
A. potongan fillet utuh panjang, kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat
B. daging ikan fillet yang dipotong serong memanjang.
C. potongan ikan yang dipotong melintang, bentuk potongannya bulat utuh, dari ikan yang bertubuh bulat.
D. potongan ikan yang diiris miring dari fillet ikan
E. Potongan ikan yang dipotong bulat utuh, dari ikan yang berbentuk pipih
7. Daging fillet tipis, diisi lalu digulung disebut potongan...
A. *goujon*
B. *supreme*
C. *paupiette*
D. *darne*
E. *delice*
8. Kadar air dalam tubuh ikan sebesar...
A. 40-60%
B. 50-60%
C. 60-70%
D. 70-80%
E. 70-90%
9. Manfaat dari asam lemak omega 3 pada ikan adalah....
A. Kesehatan mata
B. Mengurangi berat badan
C. Mengurangi kolesterol
D. mencegah osteoporosis
E. kecerdasan otak
10. Berikut adalah hasil olah ikan, kecuali....
A. bakso
B. mie
C. nugget
D. abon
E. sarden



IKAN & HASIL OLAHNYA



Tujuan

- Siswa dapat mendeskripsikan pengertian ikan
- Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis ikan
- Siswa dapat mengidentifikasi struktur ikan dan potongan ikan
- Siswa dapat mengidentifikasi komposisi ikan
- Siswa dapat menyebutkan manfaat ikan
- Siswa dapat mengidentifikasi mutu ikan
- Siswa dapat menyebutkan cara memotong ikan
- Siswa dapat menyebutkan macam-macam hasil olahan ikan



Ikan

Semua binatang berdarah dingin yang hidup di air dan bernapas dengan insang



Jenis – jenis Ikan

a. Bentuk badannya

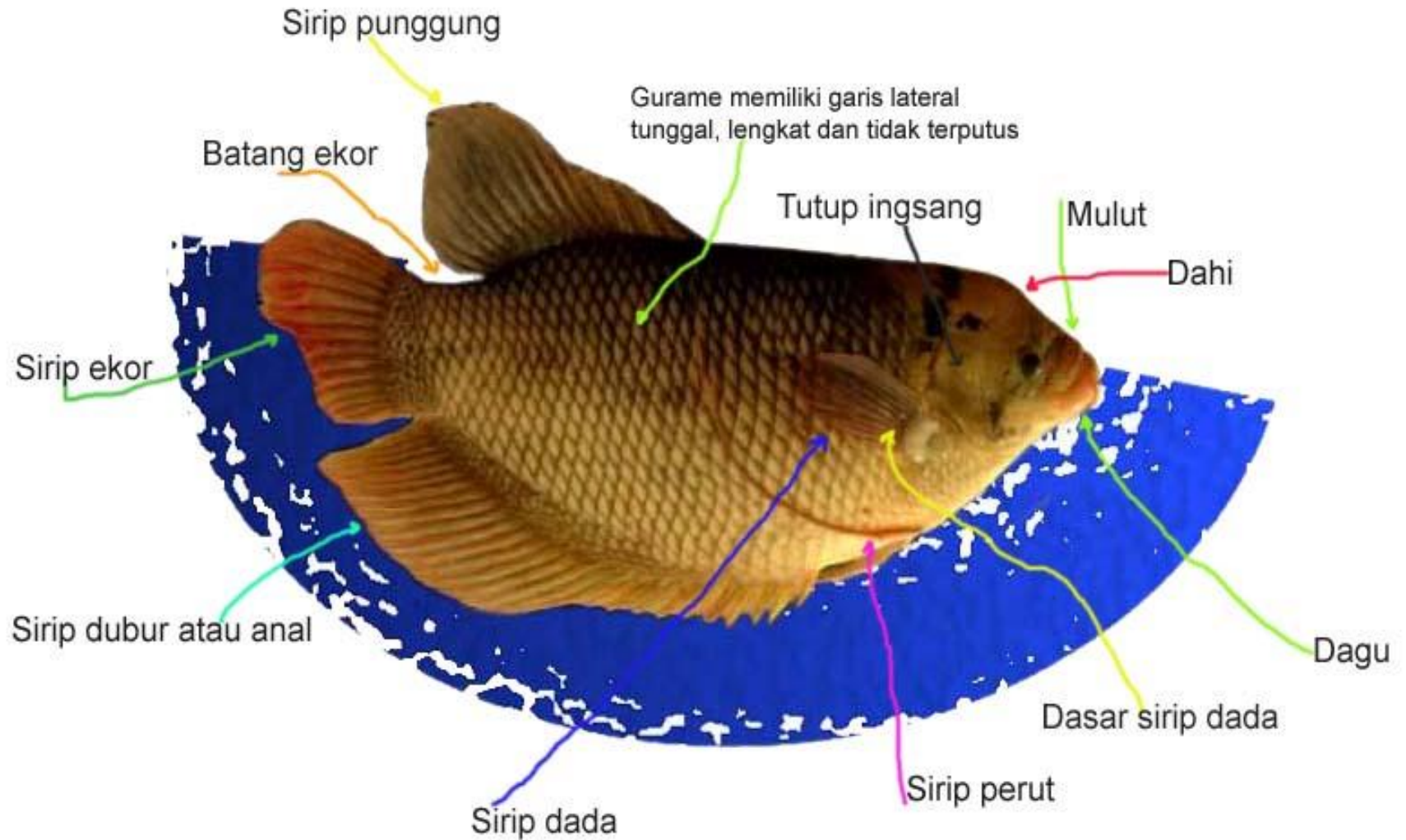
- Flat fish
- Round fish

b. Berdasarkan kadar lemak yang terkandung pada ikan

- *Leanfish*, atau ikan tak berlemak (2% atau kurang)
- *Medium fatfish*, atau ikan berlemak (2-5%)
- *Fatfish*, atau ikan berlemak tinggi (> 5%)



Struktur Ikan



Macam-macam potongan Ikan

- Troncon
- Darne
- Goujon
- Delice
- Supreme
- Paupiette



Komposisi Gizi Ikan

- Protein 18-20%%
- Lemak 0,1-22%
- Karbohidrat 0,8-2%
- Senyawa anorganik 0,8-2%
- Air 70-80%%



Manfaat ikan

- Asam lemak omega 3 yang amat mutlak untuk kecerdasan otak,
- Mencegah osteoporosis
- Membantu untuk mengurangi berat badan



Mutu Ikan

Parameter	Ikan Segar	Ikan yang mutunya buruk
Warna kulit	Terang, cerah dan tidak suram	Tidak cerah dan suram,
Sisik	Melekat kuat,	sisik mudah dilepaskan
Mata	Jernih, tidak suram, dan melotot	Suram, tenggelam ke dalam
Daging	Segar, elastis, apabila ditekan dengan jari nanti akan kembali lagi	Tidak segar, lemas, dan tidak mudah kembali ke posisi semula
Bau	Tanda busuk atau berbau asing	Busuk dan asam
Lendir	Tidak terdapat lendir pada permukaannya	Banyak terdapat lendir pada permukaan badannya
Dalam air	Ikan tenggelam	Ikan mengapung

Cara memotong ikan

1. fillet/ filleting
2. skinning



Macam-macam olahan ikan



Ikan Asin

- Pada pembuatan ikan asin, ikan diawetkan dengan kombinasi penggaraman dan pengeringan. Pada konsentrasi tinggi, garam dapat mencegah kerusakan ikan oleh enzim-enzim dalam daging ikan dan pembusukan oleh mikroorganismenya.



Ikan Asap

- Pengasapan ikan adalah salah satu cara mengolah dan sekaligus mengawetkan ikan menggunakan kombinasi pemanasan dan penambahan senyawa kimia alami yang berasal dari asap kayu. Senyawa dalam asap akan menempel pada ikan dan terlarut dalam tubuh ikan dan menghasilkan aroma dan rasa khas, serta warna kecoklatan atau keemasan.



TERIMA KASIH





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-P/WKS1/14
13/07/2015



KISI-KISI SOAL

Mata Pelajaran : PBM
Kelas/Kom.Keahlian : X JB 2

Evaluasi ke :
Sub. Kompetensi/Tema : Ikan dan Hasil Olahny

No	KI	KD	Materi Pembelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal			Ket.
					Bentuk	jml	No. soal	
1.	Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan	Menganalisis bahan makanan dari Ikan dan Hasil Olahny	Pengertian ikan	1. Mendiskripsikan pengertian ikan	Pilihan Ganda	1	1	1. Semua binatang berdarah dingin yang hidup di air dan bernafas dengan insang merupakan pengertian dari... A. katak B. paus



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-P/WKS1/14
13/07/2015



humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.							C. ikan D. hiu E. udang
	Jenis dan penggolongan ikan	2. Menyebutkan jenis dan penggolongan ikan	Pilihan Ganda	2	2,3	2. Ikan bertubuh gepeng disebut... A. <i>medium fatfish</i> B. <i>flat fish</i> C. <i>fatfish</i> D. <i>round fish</i> E. <i>lean fish</i> 3. Ikan tidak berlemak, mempunyai kandungan lemak 2% atau kurang	



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-P/WKS1/14
13/07/2015



								disebut.... A. <i>medium fatfish</i> B. <i>flat fish</i> C. <i>fatfish</i> D. <i>round fish</i> E. <i>lean fish</i>
			Struktur ikan dan potongan ikan	3. Mengidentifikasi struktur ikan dan potongan ikan	Pilihan Ganda	2	6,7	6. Potongan <i>delice</i> adalah... A. potongan fillet utuh panjang, kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat B. daging ikan fillet yang



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-P/WKS1/14
13/07/2015



									<p>dipotong serong memanjang.</p> <p>C. potongan ikan yang dipotong melintang, bentuk potongannya bulat utuh, dari ikan yang bertubuh bulat.</p> <p>D. potongan ikan yang diiris miring dari fillet ikan</p> <p>E. Potongan ikan yang dipotong bulat utuh, dari ikan yang</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---



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-P/WKS1/14
13/07/2015



								berbentuk pipih 7. Daging fillet tipis, diisi lalu digulung disebut potongan... A. goujon B. supreme C. paupiette D. darne E. delice
		Mengevaluasi mutu ikan dan hasil olahannya serta perubahannya	Komposisi ikan	8. Mengidentifikasi komposisi ikan	Pilihan Ganda	1	8	8. Kadar air dalam tubuh ikan sebesar... A. 40-60% B. 50-60%



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-P/WKS1/14
13/07/2015



		setelah pengolahan						C. C. 60-70% D. 70-80% E. 70-90%
			Manfaat ikan	9. Menyebutkan manfaat ikan	Pilihan Ganda	1	9	9. Manfaat dari asam lemak omega 3 pada ikan adalah.... A. Kesehatan mata B. Mengurangi berat badan C. Mengurangi kolesterol D. mencegah osteoporosis



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-P/WKS1/14
13/07/2015



								E. kecerdasan otak
			Mutu ikan	10. Mengidentifikasi mutu ikan	Pilihan Ganda	1	4	4. Berikut mutu ikan yang baik, kecuali... A. warna pada kulit ikan mengkilat dan jernih B. apabila ditekan daging ikan dengan jari cepat kembali pada bentuk semula C. insang berwarna merah segar D. sisik mudah lepas dari badan ikan



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-P/WKS1/14
13/07/2015



								E. bola mata ikan masih bening atau jernih, cerah, dan segar
			Cara memotong ikan	5. Menyebutkan Cara memotong ikan		1	5	5. Memotong atau memisahkan bagian daging dari tulang disebut... A. Filleting B. skinning C. drinning D. cleaning E. cutting
			Hasil olahan ikan	6. Menyebutkan hasil olahan ikan		1	10	10. Berikut adalah hasil olah ikan, kecuali....



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-P/WKS1/14
13/07/2015



									A. Bakso B. mie C. nugget D. abon E. sarden
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

Bantul, September 2015

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009



ANALISIS KETUNTASAN HASIL BELAJAR

Mata Pelajaran : PBM Evaluasi ke :
 Kelas/Kom.Keahlian : X JASA BOGA 2 Sub. Kompetensi/Tema : Ikan dan hasil olahny

No	Nama Siswa	Skor Yang Diperoleh Untuk Soal No.										Jml. Skor	% Ketercapaian	Tuntas	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			Ya	Tdk
1	Affin Syaifulloh	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90%	√	
2	Agus Muchammad Rizal P	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	8	80%	√	
3	Alsya Aini Nur'afifah	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	8	80%	√	
4	Amiratun Solikhah	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	7	70%		√
5	Apreliya Dyah Ayu W	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	4	40%		√
6	Bertha Hernawan Putri	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90%	√	
7	Chalex Panggung Widodo	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90%	√	
8	Danang Wahyu Kuncoro	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90%	√	
9	Dany Hernawan	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90%	√	
10	Erna Yulia Ningse	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	8	80%	√	
11	Estri Meiasuti	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90%	√	
12	Ichsan Iwantara	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	8	80%	√	
13	Lia Oktama	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	7	70%		√
14	Margarita Puspita Sari	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90%	√	
15	Marsel Mustofa	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90%	√	
16	Mei Nitasari													√	
17	Mia Agustina	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	4	40%		√
18	Nimas Nilundiananto	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	8	80%	√	
19	Novitasari	1	1	0	1	0	0	0	0	1	1	5	50%		√
20	Nur Eni Lestari	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90%	√	
21	Nuri Susilowati	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	7	70%		√
22	Nurul Yuni Astuti	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90%	√	
23	Rinda Evilia	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	8	80%	√	
24	Sharul Mubarok													√	
25	Siti Fatimah	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90%	√	
26	Sri Nor Lestari	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90%	√	
27	Tiya Purnamasari	1	1	0	1	0	1	0	0	1	1	6	60%		√
28	Tri Sulistyowati	1	1	0	1	0	0	0	0	1	1	5	50%		√
29	Yoga Juni Pratama	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90%	√	
30	Yogi Ragil Kusuma	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90%	√	
31	Yunita Pramudi Utami	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	6	50%		√
32	Yustina Levani Saputri	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	7	70%		√
Jumlah Skor/KKM												80			
Skor Maksimal												90			
% Skor Tercapai												62,5%			



Hasil Analisis:

No	Nama Siswa Yg Blm Tuntas	% 1	Jlh Tuntas	%2	SP	Ket
1	Amiratun Solikhah		20		7	
2	Apreliya Dyah Ayu W					
3	Lia Oktama					
4	Mei Nitasari					
5	Mia Agustina					
6	Novitasari					
7	Nuri Susilowati					
8	Sharul Mubarak					
9	Tiya Purnamasari					
10	Tri Sulistyowati					
11	Yunita Pramudi Utami					
12	Yustina Levani Saputri					

SP = Soal yang perlu diperbaiki
%1 = % soal yang belum tuntas per siswa
%2 = % siswa yang telah tuntas

Bantul, September 2015

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009



SISWA KELOMPOK ATAS & KELOMPOK BAWAH

Mata Pelajaran : PBM Evaluasi ke :
Kelas/Kom.Keahlian : X JASA BOGA 2 Tgl. Pelaksanaan : 02-09- 2015

No	Kelompok Atas	Nomor Soal										Skor	%	Nilai Konversi	Ket
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	Affin Syaifulloh	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90%		
2	Bertha Hernawan Putri	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90%		
3	Chalex Panggung Widodo	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90%		
4	Danang Wahyu Kuncoro	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90%		
5	Dany Hernawan	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90%		
6	Estri Meiastuti	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90%		

No	Kelompok Bawah	Nomor Soal										Skor	%	Nilai Konversi	Ket
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	Mia Agustina	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	4	40%		
2	Apreliya Dyah Ayu W	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	4	40%		
3	Tri Sulistyowati	1	1	0	1	0	0	0	0	1	1	5	50%		
4	Novitasari	1	1	0	1	0	0	0	0	1	1	5	50%		
5	Tiya Purnamasari	1	1	0	1	0	1	0	0	1	1	6	60%		
6	Yunita Pramudi Utami	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	6	60%		

Bantul, September 2015

Mengetahui :

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009



ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran	: PBM	Banyak Soal	: 10
Kelas/Prog Studi Keahlian	: X/Tata Boga	Tgl Pelaksanaan	: 02/09/15
Semester	: 1	Jumlah Peserta	: 32
Evaluasi ke	:	Jml. Kel. Atas & Bwh (T)	: 12

No Soal	Jawaban Benar		Jumlah U + L	Selisih U - L	TK = (U + L)/T	DP = (U-L)/0.5T	Keterangan	
	U	L					TK	DP
1	6	6	12	0	1	0	Mudah	Dibuang
2	6	5	11	1	0,92	0,17	Mudah	Dibuang
3	6	1	7	5	0,58	0,83	Sedang	Baik
4	6	4	10	2	0,83	0,33	Mudah	Direvisi
5	6	1	7	5	0,58	0,83	Sedang	Baik
6	6	3	9	3	0,75	0,5	Sedang	Baik
7	0	1	1	-1	0,08	-0,17	Sukar	Dibuang
8	6	0	6	6	0,5	1	Sedang	Baik
9	6	3	9	3	0,75	0,5	Sedang	Baik
10	6	6	12	0	1	0	Mudah	Dibuang

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

Bantul, September 2015

Mengetahui :

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009

PENILAIAN PENGETAHUAN

Mata Pelajaran : PBM
 Materi : Ikan dan Hasil Olahannya
 Kelas : X JB 2
 Prog. Keahlian : Tata Boga
 Waktu : Rabu, 02 September 2015

No	Nama Siswa	Skor setiap soal nomor										Jml	Nilai
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
1	Affin Syaifulloh	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90
2	Agus Muchammad Rizal P	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	8	80
3	Alsya Aini Nur'afifah	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	8	80
4	Amiratun Solikhah	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	7	70
5	Apreliya Dyah Ayu W	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	4	40
6	Bertha Hernawan Putri	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90
7	Chalex Panggung Widodo	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90
8	Danang Wahyu Kuncoro	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90
9	Dany Hernawan	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90
10	Erna Yulia Ningse	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	8	80
11	Estri Meiastuti	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90
12	Ichsan Iwantara	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	8	80
13	Lia Oktama	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	7	70
14	Margarita Puspita Sari	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90
15	Marsel Mustofa	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90
16	Mei Nitasari												0
17	Mia Agustina	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	4	40
18	Nimas Nilundiananto	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	8	80
19	Novitasari	1	1	0	1	0	0	0	0	1	1	5	50
20	Nur Eni Lestari	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90
21	Nuri Susilowati	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	7	70
22	Nurul Yuni Astuti	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90
23	Rinda Evilia	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	8	80
24	Sharul Mubarok												0
25	Siti Fatimah	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90
26	Sri Nor Lestari	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90
27	Tiya Purnamasari	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	7	70
28	Tri Sulistyowati	1	1	0	1	0	0	0	0	1	1	5	50
29	Yoga Juni Pratama	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90
30	Yogi Ragil Kusuma	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90
31	Yunita Pramudi Utami	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	5	50
32	Yustina Levani Saputri	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	7	70

PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : PBM
 Materi : Ikan dan Hasil Olahannya
 Kelas : X JB 2
 Prog. Keahlian : Tata Boga
 Waktu : Rabu, 02 September 2015

No	Nama Siswa	Sikap												
		Aktif				Kerjasama				Tanggungjawab				
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1	Affin Syaifulloh		2					3					3	
2	Agus Muchammad Rizal P		2					3					3	
3	Alsya Aini Nur'afifah		2					3					3	
4	Amiratun Solikhah			3				3					3	
5	Apreliya Dyah Ayu W		2					3					3	
6	Bertha Hernawan Putri			3				3					3	
7	Chalex Panggung Widodo			3				3					3	
8	Danang Wahyu Kuncoro			3				3					3	
9	Dany Hernawan			3				3					3	
10	Erna Yulia Ningse			3				3					3	
11	Estri Meiastuti			3				3					3	
12	Ichsan Iwantara			3				3					3	
13	Lia Oktama				4				4					4
14	Margarita Puspita Sari			3				3					3	
15	Marsel Mustofa			3				3					3	
16	Mei Nitasari			3				3					3	
17	Mia Agustina			3				3					3	
18	Nimas Nilundiananto			3				3					3	
19	Novitasari			3				3					3	
20	Nur Eni Lestari			3				3					3	
21	Nuri Susilowati			3				3					3	
22	Nurul Yuni Astuti			3				3					3	
23	Rinda Evilia			3				3					3	
24	Sharul Mubarak				4				4					4
25	Siti Fatimah			3				3					3	
26	Sri Nor Lestari			3				3					3	
27	Tiya Purnamasari			3				3					3	
28	Tri Sulistyowati		2					3					3	
29	Yoga Juni Pratama			3				3					3	
30	Yogi Ragil Kusuma			3				3					3	
31	Yunita Pramudi Utami		2					3					3	
32	Yustina Levani Saputri			3				3					3	

Rubrik penilaian sikap

No	Sikap yang dinilai	Kriteria
1	Aktif	1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat 2= Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum ajeg 3= sudah mengelurkan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum ajeg 4= sudah mengelurkan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah ajeg
2	Bekerjasama	1 = Sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok. 2 = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum ajeg 3 = Sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten. 4 = aktif dan bekerjasama kegiatan kelompok secara ajeg/konsisten
3	Tanggung jawab	1 = Sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi 2 = Sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten. 3 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai ajeg/konsisten. 4 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

PENILAIAN KETRAMPILAN

Mata Pelajaran : PBM
Materi : Ikan dan Hasil Olahannya
Kelas : X JB 2
Prog. Keahlian : Tata Boga
Waktu : Rabu, 02 September 2015

No	Nama Siswa	Mengidentifikasi ikan dan hasil olahannya			
		1	2	3	4
1	Affin Syaifulloh			3	
2	Agus Muchammad Rizal P			3	
3	Alsya Aini Nur'afifah			3	
4	Amiratun Solikhah			3	
5	Apreliya Dyah Ayu W			3	
6	Bertha Hernawan Putri			3	
7	Chalex Panggung Widodo			3	
8	Danang Wahyu Kuncoro			3	
9	Dany Hernawan			3	
10	Erna Yulia Ningse			3	
11	Estri Meiasuti			3	
12	Ichsan Iwantara			3	
13	Lia Oktama			3	
14	Margarita Puspita Sari			3	
15	Marsel Mustofa			3	
16	Mei Nitasari				
17	Mia Agustina			3	
18	Nimas Nilundiananto			3	
19	Novitasari			3	
20	Nur Eni Lestari			3	
21	Nuri Susilowati			3	
22	Nurul Yuni Astuti			3	
23	Rinda Evilia			3	
24	Sharul Mubarak				
25	Siti Fatimah			3	
26	Sri Nor Lestari			3	
27	Tiya Purnamasari			3	
28	Tri Sulistyowati			3	
29	Yoga Juni Pratama			3	
30	Yogi Ragil Kusuma			3	
31	Yunita Pramudi Utami			3	
32	Yustina Levani Saputri			3	

Rubrik penilaian ketrampilan

- 1 = Siswa tidak mampu mengidentifikasi materi
- 2 = Siswa mampu mengidentifikasi materi namun belum konsisten
- 3 = Siswa mampu mengidentifikasi materi dan sudah mulai konsisten
- 4 = Siswa mampu mengidentifikasi materi dan sudah sudah konsisten

RPP 5



**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Nama Sekolah : SMK N I SEWON
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/Semester : X/Gasal
Materi Pokok : Susu dan Hasil Olahannya
Pertemuan : enam/ 6
Alokasi Waktu : 3 x45 menit

A. Kompetensi Inti

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya disekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makanan dan minuman sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Berdo'a dengan khusyuk sebelum dan sesudah pelajaran.
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan	Antusias, aktif bertanya dan menyampaikan pendapat.
2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah	aktif, kerjasama, bertanggung jawab
2.3	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja	Menghargai kerja individu dan kelompok
3.4	Menganalisis bahan makanan dari susu dan hasil olahannya	1. Mendeskripsikan pengertian susu 2. Menyebutkan jenis-jenis susu 3. Menyebutkan fungsi susu 4. Mengidentifikasi komposisi susu 5. Mengidentifikasi mutu susu 6. Menyebutkan hasil olah dan proses pembuatan hasil olah susu
4.4	Mengevaluasi mutu susu dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan	Mengidentifikasi susu dan hasil olahannya

C. Tujuan Pembelajaran :

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian susu.
2. Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis susu.
3. Siswa dapat menyebutkan fungsi susu.
4. Siswa dapat mengidentifikasi komposisi susu.
5. Siswa dapat mengidentifikasi mutu susu.
6. Siswa dapat menyebutkan hasil olah dan proses pembuatan hasil olah susu.

D. Materi Pembelajaran :

1. Pengertian susu
2. Jenis-jenis susu
3. Fungsi/ manfaat susu
4. Komposisi susu
5. Mutu susu
6. Hasil olah dan proses pembuatan hasil olah susu

E. Metode Pembelajaran :

1. Pendekatan : *Saintifik*
2. Model : *mind mapping*
3. Metode : pengamatan, diskusi, tanya jawab

F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Power Point, Hand Out
2. Alat : Spidol, LCD, dan papan tulis/white board
3. Sumber Belajar :

Laksmi Dharmayanti. (2013). *Pengetahuan Bahan Makanan 2*. Depok: Direktorat Pembinaan SMK.

Tim DIKTAT. (2011). *Pengetahuan Bahan Makanan*. Jogja: UNY.

G. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Salam 2. Berdoa 3. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis siswa diperlihatkan gambar susu. 4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai pada susu dan hasil olahnya. 	15 menit
Inti	<p>Mengamati:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati tayangan materi yang diberikan guru dari media LCD power point dan hand out 2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menyakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi susu dan hasil olahnya <p>Menanya :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami materi susu dan hasil olahnya <p>Mengumpulkan informasi:</p>	110 menit

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 2-3 siswa. 2. Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk membuat mind mapping berdasarkan materi di hand out. <p>Mengasosiasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selama siswa bekerja, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk aktif, bekerjasama, tanggapjawab dalam menyelesaikan tugasnya dan guru mengarahkan siswa apabila ada siswa yang kurang mengerti dalam mengerjakan tugas <p>Mengkomunikasi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah selesai berdiskusi dan membuat mind mapping, guru memanggil beberapa kelompok untuk mempresentasikan hasil diskusinya. 2. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi susu dan hasil olahnya dari tiap kelompok 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa diminta membuat rangkuman tentang materi susu dan hasil olahnya 2. Guru memberikan post test 3. Guru menginformasikan kepada siswa materi pertemuan berikutnya. 4. Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa 5. Menyanyikan lagu nasional/ daerah 6. <i>Membersihkan kelas (menyapu dan membuang sampah yang ada di kelas)</i> 	10 menit
Jumlah		135 menit

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis/teknik penilaian

ASPEK	TEKNIK PENILAIAN	BENTUK PENILAIN	INSTRUMEN
SIKAP <ul style="list-style-type: none"> • Aktif • Bekerjasama • Bertanggung jawab 	Observasi	Pengamatan sikap	Lembar penilaian Rubrik Penilaian
PENGETAHUAN	Tes	Tes Tertulis	Kisi – kisi Soal Kunci jawaban Pedoman Penskoran
KETERAMPILAN	Tes	Pengamatan	Lembar Penilaian Pedoman Penskoran

2. Instrumen penilaian hasil belajar

a. Kisi-kisi

Kompetensi Dasar	Indikator Soal	Jenis Soal	Nomor Soal
3.4 Menganalisis bahan makanan dari susu dan hasil olahannya	1. Mendeskripsikan pengertian susu	Pilihan Ganda	1
	2. Menyebutkan jenis-jenis susu		2
	3. Menyebutkan fungsi susu		3,4
	4. Mengidentifikasi komposisi susu		5,6
	5. Mengidentifikasi mutu susu		7,8
	6. Menyebutkan hasil olah dan proses pembuatan hasil olah susu		9,10

b. Soal :

- Bahan makanan yang dianggap sempurna karena mengandung zat-zat esensial bagi tubuh, yaitu protein, karbohidrat, lemak, dan vitamin adalah pengertian....
A. Susu sapi C. keju E. yoghurt
B. Susu kambing **D. susu**
- Berikut adalah jenis-jenis susu yang biasa dikonsumsi manusia, kecuali....
A. susu kambing C. susu sapi E. **susu rusa**
B. susu domba D. susu kuda
- Kandungan zat besi, tembaga dan vitamin A pada susu berfungsi untuk....
A. meningkatkan secara drastis keefisienan kerja otak besar
B. mempertahankan kulit agar tetap bersinar
C. menambah kekuatan tulang
D. meningkatkan ketajaman penglihatan
E. mendorong hormon kegembiraan
- Kandungan kalsium pada susu bermanfaat untuk....
A. meningkatkan secara drastis keefisienan kerja otak besar
B. mempertahankan kulit agar tetap bersinar
C. menambah kekuatan tulang
D. meningkatkan ketajaman penglihatan
E. mendorong hormon kegembiraan
- Faktor-faktor yang mempengaruhi komposisi susu adalah....
A. kesehatan, jenis kelamin, umur
B. kesehatan, pakan, umur
C. lingkungan, spesies, cara pemerahan
D. lingkungan, jenis kelamin, spesies
E. umur, cara pemerahan, kesehatan

6. Jumlah kandungan protein pada susu sapi adalah....
 A. **3,50** C. 3,70 E. 3,90
 B. 3,60 D. 3,80
7. Jumlah tingkat keasaman pada susu segar adalah....
 A. **6,5 – 6,7** C. 6,4 – 6,6 E. 6,4 – 6,5
 B. 6,6 – 6,7 D. 6,5 – 6,6
8. Susu yang baik memiliki rasa yang sedikit manis yang berasal dari....
 A. protein C. sitrat E. **laktosa**
 B. posphat D. mineral flouria
9. Produk susu yang dibuat dengan cara fermentasi adalah....
 A. kefir C. **yoghurt** E. susu evaporasi
 B. keju D. mentega
10. Produk susu yang dibuat dari lemak susu yang didalamnya ditambahkan garam untuk mendapat rasa yang lebih baik dan untuk menjaga mutu adalah....
 A. kefir C. yoghurt E. susu evaporasi
 B. keju D. **mentega**

Kunci jawaban:

1. D 6. A
 2. E 7. A
 3. B 8. E
 4. C 9. C
 5. B 10. D

I. PEDOMAN PENSKORAN

1. Tes tertulis

Jika benar skor 1
 Jika salah skor 0
 Total skor = 1 x 10
 Total skor = 10

2. Afektif /sikap

NO	PEND	Nama Siswa	Sikap											
			Aktif				Bekerjasama				Tanggung jawab			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4

No	Sikap yang dinilai	Kriteria
----	--------------------	----------

1	Aktif	1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat 2= Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum ajeg 3= sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum ajeg 4= sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah ajeg
2	Bekerjasama	1 = Sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok. 2 = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum ajeg 3 = Sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten. 4= aktif dan bekerjasama kegiatan kelompok secara ajeg/konsisten
3	Tanggung jawab	1 = Sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi 2= Sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten. 3= Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai ajeg/konsisten. 4 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

3. Keterampilan

No	Nama Siswa	Mengidentifikasi Susus dan hasil Olahny			
		1	2	3	4

Rubrik penilaian ketrampilan

- 1 = Siswa tidak mampu mengidentifikasi materi
- 2 = Siswa mampu mengidentifikasi materi namun belum konsisten
- 3 = Siswa mampu mengidentifikasi materi dan sudah mulai konsisten
- 4 = Siswa mampu mengidentifikasi materi dan sudah sudah konsisten

Bantul, September 2015

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009



PRESENSI KEGIATAN EDUKATIF

Mata Pelajaran : PBM Semester : 1
Kelas/Kom.Keahlian : X JASA BOGA 2 Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Tatap Muka Ke						JML Absn		
		1	2	3	4	5	6	S	I	A
1	Affin Syaifulloh	√	√							
2	Agus Muchammad Rizal P	√	√							
3	Alsya Aini Nur'afifah	√	√							
4	Amiratun Solikhah	√	√							
5	Apreliya Dyah Ayu W	√	√							
6	Bertha Hernawan Putri	√	√							
7	Chalex Panggung Widodo	√	√							
8	Danang Wahyu Kuncoro	√	√							
9	Dany Hernawan	√	√							
10	Erna Yulia Ningse	√	√							
11	Estri Meiasuti	√	√							
12	Ichsan Iwantara	√	√							
13	Lia Oktama	√	√							
14	Margarita Puspita Sari	√	√							
15	Marsel Mustofa	√	√							
16	Mei Nitasari	a	√							1
17	Mia Agustina	√	√							
18	Nimas Nilundiananto	√	√							
19	Novitasari	√	√							
20	Nur Eni Lestari	√	√							
21	Nuri Susilowati	√	√							
22	Nurul Yuni Astuti	√	√							
23	Rinda Evilia	√	√							
24	Sharul Mubarak	a	√							1
25	Siti Fatimah	√	√							
26	Sri Nor Lestari	√	√							
27	Tiya Purnamasari	√	√							
28	Tri Sulistyowati	√	√							
29	Yoga Juni Pratama	√	√							
30	Yogi Ragil Kusuma	√	√							
31	Yunita Pramudi Utami	√	√							
32	Yustina Levani Saputri	√	√							


Bantul, September 2015

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009

	SMK N 1 SEWON			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: September 2015	Hal. 1 dari
	Semester I	Susu dan Hasil Olahannya		135 Menit
Oleh : Anjani Mega Pertiwi				

A. Pengertian Susu

Susu adalah bahan makanan utama bagi makhluk yang baru lahir, baik manusia atau hewan. Sebagai bahan makanan/ minuman air susu mempunyai nilai gizi yang tinggi, karena mengandung unsur kimia yang dibutuhkan oleh tubuh seperti Calsium, Phospor, Vitamin A, Vitamin B, dan Riboflavin yang tinggi.



Gambar 1. Susu
Sumber : [www. google.com](http://www.google.com)

Susu merupakan bahan makanan yang dianggap sempurna karena mengandung zat-zat esensial bagi tubuh, yaitu protein, karbohidrat, lemak, dan vitamin. Perbandingan antara zat-zat esensial itu adalah sempurna. Zat-zat esensial itu dapat dicerna dan diresorpsi sempurna oleh tubuh, 98% dari protein, 99% dari lemak, dan laktosa dapat dicerna.


B. Jenis-jenis susu

1. Susu Sapi

Susu sapi disebut juga darah putih bagi tubuh manusia karena banyak mengandung zat gizi yang komposisinya hampir sama dengan manusia. Susu sapi mengandung sedikit sekali zat besi. Zat besi penting sekali dalam pembentukan sel darah merah dan pertumbuhan. Untuk alasan tersebut di atas susu sapi tidak baik dikonsumsi bayi karena pemberian susu sapi sepanjang tahun pertama pada bayi terus menerus akan meningkatkan resiko anemia akibat defisiensi zat besi yang berhubungan dengan kelambatan perkembangan mental dan fisik.

2. Susu Kambing

Susu kambing adalah susu yang dihasilkan oleh kambing betina, setelah melahirkan 3 hari dihasilkan susu kolostrum yang mengandung sangat banyak zat gizi dibandingkan dengan susu sapi. Susu kambing dapat menjadi alternative bagi konsumen yang mempunyai alergi terhadap susu sapi.

	SMK N 1 SEWON			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: September 2015	Hal. 1 dari
	Semester I	Susu dan Hasil Olahannya		135 Menit
Oleh : Anjani Mega Pertiwi				

C. Fungsi/ Manfaat susu


1. Kandungan tyrosine dalam susu dapat mendorong hormon kegembiraan.
2. Kandungan yodium, seng dan leticin dapat meningkat secara drastis keefisiensian kerja otak besar.
3. Zat besi, tembaga dan vitamin A dalam susu mempunyai fungsi terhadap kecantikan yaitu dapat mempertahankan kulit agar tetap bersinar.
4. Kalsium susu dapat menambah kekuatan tulang, mencegah tulang menyusut dan patah tulang.
5. Susu menyediakan hampir dua-pertiga kebutuhan vitamin D dalam makanan.
6. Kandungan magnesium dalam susu dapat membuat jantung dan sistem syaraf tahan terhadap kelelahan.
7. Kandungan Seng pada susu sapi dapat menyembuhkan luka dengan cepat.
8. Kandungan vitamin B2 di dalam susu sapi dapat meningkatkan ketajaman penglihatan.
9. Terdapat macam-macam asam amino yang penting untuk pertumbuhan tubuh.
10. Mencegah osteoporosis dan menjaga tulang tetap kuat. Bagi anak-anak, susu berfungsi untuk pertumbuhan tulang yang membuat anak menjadi bertambah tinggi.

D. Komposisi Susu

Komposisi susu bervariasi tergantung pada banyak faktor. Faktor-faktor yang mempengaruhi komposisi susu terutama spesies, variasi genetik, spesies, kesehatan, lingkungan, stadium laktasi, pakan dan umur.

Tabel 1. Komposisi rata-rata makanan dalam air susu dari manusia dan berbagai ternak

Jenis	Bahan kering	Protein	Lemak	Laktosa	Mineral
Manusia	12.60	12.00	3.50	6.80	0.30
Sapi perah	12.83	3.50	3.80	4.90	0.73
Domba	17.00	3.20	3.20	4.70	0.90
Kambing	13.00	3.70	4.00	4.50	0.85
Kerbau	13.30	5.50	10.50	4.50	0.85

	SMK N 1 SEWON		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: September 2015
	Semester I	Susu dan Hasil Olahannya	
Oleh : Anjani Mega Pertiwi			

E. Mutu Susu

Adapun syarat susu layak untuk dikonsumsi meliputi banyak faktor seperti warna, rasa, bau, berat jenis, kekentalan, titik beku, titik didih, dan tingkat keasaman.

1. Berat jenis

Air susu adalah 1,028 kg/l. Penetapan berat jenis susu harus dilakukan setelah susu diperah, sebab berat jenis dapat berubah, dipengaruhi oleh kondisi lemak susu ataupun karena gas di dalam susu.

2. Titik beku dan titik didih

Titik beku susu di Indonesia adalah $-5,20^{\circ}\text{C}$ sedangkan titik didihnya adalah $100,16^{\circ}\text{C}$. Titik didih dan titik beku akan mengalami perubahan apabila dilakukan pemalsuan susu dengan menambahkan air yang terlalu banyak karena titik didih dan titik beku air berbeda.

3. Tingkat keasaman

Susu segar mempunyai sifat asam artinya dapat berada diantara sifat asam dan sifat basa yaitu secara alami berkisar antara 6,5 – 6,7. Jika dititrasi dengan alkali dan katalisator penolptalin total asam dalam susu diketahui hanya 0.10-0.26% saja. Bila pH susu lebih rendah dari 6,5 berarti terdapat Kolostrum ataupun aktivitas bakteri. Bila nilai pH air susu menunjukkan kisaran antara pH 6,6- 6,7, nilai pH ini banyak dipengaruhi oleh kandungan fosfat, sitrat dan protein yang ada dalam susu.


4. Warna susu

Air susu yang baik adalah berwarna putih atau kekuningan, merupakan hasil dispersi dari refleksi cahaya oleh globula lemak dan partikel koloidal dari casein dan calcium phosphate.

Warna kuning susu karena substansi karoten yang berasal dari tanaman hijau sebagai pakannya. Bila lemak diambil dari susu maka susu akan menunjukkan warna kebiruan.

Air susu yang berwarna kemerah-merahan dahan diduga berasal dari sapi yang menderita mastitis. Air susu yang berwarna kebiruan menunjukkan air susu telah dicampur air yang terlalu banyak. Air susu yang berlendir dan menggumpal menunjukkan air susu tersebut telah rusak.

5. Rasa dan bau air susu

	SMK N 1 SEWON			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: September 2015	Hal. 1 dari
	Semester I	Susu dan Hasil Olahannya		135 Menit
Oleh : Anjani Mega Pertiwi				

Susu yang baik memiliki rasa yang sedikit manis yang berasal dari laktosa, sedangkan rasa asin (gurih) berasal dari garam- garam, mineral flouria dan sitrat. Bau susu yang normal seperti bau sapi.

6. Kekentalan air susu (viskositas)

Viskositas air susu lebih tinggi dari pada air biasa, viskositas air susu biasanya berkisar 1,5 -2,0 pada suhu 20⁰C . Bahan padat dan lemak air susu mempengaruhi viskositas. Temperature ikut juga menentukan (viskositas air susu). Sifat ini sangat menguntungkan dalam pembuatan mentega.

F. Hasil olah dan proses pembuatan hasil olah susu


Susu murni adalah cairan yang berasal dari ambing sap isehat dan bersih, yang diperoleh dengan cara pemerahan yang benar, yang kandungan alaminya tidak dikurangi atau ditambah sesuatu apapun dan belum mendapat perlakuan apapun.

Susu segar adalah susu murni yang disebutkan diatas dan tidak mendapat perlakuan apapun kecuali proses pendinginan tanpa mempengaruhi kemurniannya.

Umumnya susu yang dikonsumsi oleh masyarakat adalah susu olahan, dengan kemajuan zaman susu tidak hanya diolah melalui perahan saja kini dengan adanya teknologi pengolahan/pengawetan bahan makanan mampu menjadikan usia susu lebih tahan lama, selain itu juga dapat juga menjadikan susu beraroma lebih enak.

Macam –macam hasil olah susu :

1. Susu yang dipanaskan untuk mencegah kerusakan karena mikroorganisme dan enzim. Ada 2 cara pasreurisasi, yaitu pasteurisasi lama/Low Temperature Long Time (susu dipanaskan pada suhu 65-70% Selama 30 menit, tahan disimpan 3-6 hari pada suhu pendigin) dan pasteurisasi sekejap/High Temperarure Short Time (susu dipanaskan pada suhu 8-95⁰C selama 15-16 detik
2. Susu Homogenisasi
Susu homogen adalah susu yang telah diproses untuk memecah butiran lemak, sehingga setelah 48 jam penyimpanan pada suhu 1015⁰C tidak terjadi pemisahan krim pada susu.
3. Susu Steril
Susu steril adalah susu yang dihomogenasi sampai lebih dari titik didih (110⁰C) dalam waktu singkat.
4. Susu Kental Manis

	SMK N 1 SEWON			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: September 2015	Hal. 1 dari
	Semester I	Susu dan Hasil Olahannya		135 Menit
Oleh : Anjani Mega Pertiwi				

Susu yang diperoleh dari peternakan distandarisasi dengan ditambahkan krim maupun susu skim, sehingga perbandingan tetap dari lemak : benda padat bukan lemak menjadi 9 : 22. Susu kemudian dihangatkan, ditambahkan gula sehingga diperoleh konsentrasi gula 62,5% sebagai sukrosa dalam produk akhir. Selanjutnya adalah proses penguapan susu yang sudah mengandung gula dengan menggunakan penguap hampa pada suhu mencapai 77°C. Pada suhu 49°C fase cair dari produk yang dikentalkan menjadi jenuh dengan laktosa, dan pada waktu didinginkan terjadi larutan jenuh dan kristalisasi. Setelah proses kristalisasi selesai, susu kental didinginkan, kemudian dimasukkan ke dalam drum-drum penyimpanan untuk diisikan ke dalam kaleng.

5. Susu Evaporasi

Susu evaporasi atau susu kental tawar mengandung solid 2,25 kali dari susu segar. Cara pembuatannya hampir sama dengan susu kental manis, hanya saja tidak ditambahkan gula.

6. Yoghurt

Yoghurt adalah produk susu yang dibuat dengan cara fermentasi. Susu yang akan difermentasi dipanaskan sampai 90°C selama 15-30 menit, kemudian didinginkan sampai 43°C. Setelah itu ditambahkan bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*, diinkubasi kira-kira 3 jam sampai tercapai pH 4,0-4,5. Produk didinginkan sampai 5°C dan siap dikemas


7. Kefir

Kefir merupakan produk olahan susu yang hampir mirip dengan yoghurt, tetapi proses fermentasinya menggunakan bakteri *Streptococcus lactis*, *Lactobacillus bulgaricus*, dan ditambah khamir (ragi) untuk memfermentasi laktosa

8. Keju

Keju dibuat dari dadih susu yang dipisahkan, diperoleh dengan penggumpalan bagian casein/endapan protein dari susu dan susu skim. Penggumpalan terjadi dengan adanya rennet atau dengan meningkatkan keasaman susu melalui fermentasi asam laktat.

Sebagian besar keju diproduksi dengan menggunakan rennet yang berasal dari binatang. Pada akhir 1980an rennet dari jamur dan bakteri mulai dikembangkan karena adanya kelangkaan rennet yang berasal dari binatang. Selain

	SMK N 1 SEWON		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: September 2015
	Semester I	Susu dan Hasil Olahannya	
Oleh : Anjani Mega Pertiwi			


itu, ada beberapa tanaman alternatif yang memiliki enzim untuk mengentalkan susu, diantaranya kulit pohon ara, mallow, dan thistle. Berbagai maxcam variasi keju merupakan hasil dari penggunaan susu dan bakteri yang berbeda serta lamanya proses pematangan yang tidak sama

Berdasarkan teksturnya ada 4 jenis, yaitu :

- a. Keju lunak, kadar air keju lunak lebih dari 40%, karena kadar airnya banyak lebih dari 40%, maka kadar lemak keju lunak lebih rendah dibanding keju jenis lain yang lebih keras.
- b. Keju semi lunak/keras, kadar air pada keju ini berkisar antara 36-40%.Sebagian besar keju ini diproduksi dengan krim rendah kalori. Lama pematangan pada keju type ini berbeda-beda.
- c. Keju keras memiliki kadar air 25-36%, matang lebih cepat dan lebih mudah diiris dari pada keju sangat keras.
- d. Keju sangat keras kadar airnya kurang dari 25%. Keju keras umumnya menjadi matang dalam tiga bulan, namun proses pematangan dapat berlangsung hingga satu tahun dan membuat keju kehilangan lebih banyak air dan menjadi lebih keras.

Berdasarkan proses pematangan, keju dapat dibagi menjadi 5 kelompok :

- a. Bakteri yang dimatangkan dari dalam
Contohnya,adalah Cheddar, keju Gouda, dan Parmesan
- b. Keju yang dicuci kulitnya
Contoh: keju dari kelompok ini adalah Limburger dan Liederkranz. Keju-keju ini secara periodik dicuci bagian permukaannya dengan air asin pada tahap pertama pematangan. Keju tipe ini memiliki kulit yang berwarna oranye atau kemerah-merahan. Biasanya, keju ini akan menjadi lebih lunak ketika matang dan memiliki aroma yang tajam
- c. Keju bercoreng biru
Contoh keju dari kelompok ini adalah Roquefort dan Stilton. Keju-keju ini mengandung biakan kapang atau jamur yang menyebar ke seluruh bagian dalam keju.
- d. Keju berlapis kapang
Contoh keju dari kelompok ini adalah Brie, Camembert, dan St. Andre. Keju-keju jenis ini memiliki lapisan kulit yang berbulu akibat kapang. Lapisan

	SMK N 1 SEWON		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: September 2015
	Semester I	Susu dan Hasil Olahannya	
Oleh : Anjani Mega Pertiwi			

tersebut berwarna putih ketika keju masih muda tetapi dapat menjadi lebih gelap atau coreng-coreng ketika keju mengalami proses pematangan

e. Keju tidak dimatangkan

Contoh keju dari kelompok ini adalah *cottage cheese* keju dari lemak krim dan *baker's cheese*

9. Mentega

Mentega terbuat dari lemak susu yang didalamnya ditambahkan garam untuk mendapat rasa yang lebih baik dan untuk menjaga mutu. Kandungan gizi mentega tergantung pada kandungan lemak dan vitamin-vitamin yang larut lemak. Mentega tidak mengandung laktosa dan mineral, serta berprotein rendah. Mutu mentega dipengaruhi mutu krim yang digunakan dan penanganan lanjut pada produk akhir. Mikroorganisme juga berperan dalam mempengaruhi mutu mentega. Krim yang telah mengalami kerusakan oleh bakteri akan mempunyai rasa kurang enak yang mempengaruhi rasa mentega.

10. Susu Bubuk

Kandungan total padatan susu bubuk 97% dengan spray drier. Susu bubuk ada 2 macam, whole milk (protein 24,6%) dan skim milk (35,6%).



SOAL POST TEST

Kerjakanlah soal-soal dibawah ini secara individu!

1. Bahan makanan yang dianggap sempurna karena mengandung zat-zat esensial bagi tubuh, yaitu protein, karbohidrat, lemak, dan vitamin adalah pengertian....
A. Susu sapi C. keju E. yoghurt
B. Susu kambing D. susu
2. Berikut adalah jenis-jenis susu yang biasa dikonsumsi manusia, *kecuali*....
A. susu kambing C. susu sapi E. susu rusa
B. susu domba D. susu kuda
3. Kandungan zat besi, tembaga dan vitamin A pada susu berfungsi untuk....
A. meningkatkan secara drastis keefisienan kerja otak besar
B. mempertahankan kulit agar tetap bersinar
C. menambah kekuatan tulang
D. meningkatkan ketajaman penglihatan
E. mendorong hormon kegembiraan
4. Kandungan kalsium pada susu bermanfaat untuk....
A. meningkatkan secara drastis keefisienan kerja otak besar
B. mempertahankan kulit agar tetap bersinar
C. menambah kekuatan tulang
D. meningkatkan ketajaman penglihatan
E. mendorong hormon kegembiraan
5. Faktor-faktor yang mempengaruhi komposisi susu adalah....
A. kesehatan, jenis kelamin, umur
B. kesehatan, pakan, umur
C. lingkungan, spesies, cara pemerahan
D. lingkungan, jenis kelamin, spesies
E. umur, cara pemerahan, kesehatan
6. Jumlah kandungan protein pada susu sapi adalah....
A. 3,50 C. 3,70 E. 3,90
B. 3,60 D. 3,80
7. Jumlah tingkat keasaman pada susu segar adalah....
A. 6,5 – 6,7 C. 6,4 – 6,6 E. 6,4 – 6,5
B. 6,6 – 6,7 D. 6,5 – 6,6
8. Susu yang baik memiliki rasa yang sedikit manis yang berasal dari....
A. protein C. sitrat E. laktosa
B. posphat D. mineral flouria
9. Produk susu yang dibuat dengan cara fermentasi adalah....
A. kefir C. yoghurt E. susu evaporasi
B. keju D. mentega
10. Produk susu yang dibuat dari lemak susu yang didalamnya ditambahkan garam untuk mendapat rasa yang lebih baik dan untuk menjaga mutu adalah....
A. kefir C. yoghurt E. susu evaporasi
B. keju D. mentega





SUSU DAN HASIL OLAHNYA

PENGERTIAN



Susu merupakan bahan makanan yang dianggap sempurna karena mengandung zat-zat esensial bagi tubuh, yaitu protein, karbohidrat, lemak, dan vitamin

JENIS-JENIS SUSU



- Susu sapi
- Susu kambing
- Susu domba
- Susu kuda

Fungsi susu

- Kalsium susu dapat menambah kekuatan tulang, mencegah tulang menyusut dan patah tulang.
- Zat besi, tembaga dan vitamin A dalam susu mempunyai fungsi terhadap kecantikan yaitu dapat mempertahankan kulit agar tetap bersinar.
- Kandungan magnesium dalam susu dapat membuat jantung dan sistem syaraf tahan terhadap kelelahan
- Kandungan vitamin B2 di dalam susu sapi dapat meningkatkan ketajaman penglihatan

KOMPOSISI SUSU

Jenis	Bahan kering	Protein	Lemak	Laktosa	Mineral
Manusia	12.60	12.00	3.50	6.80	0.30
Sapi perah	12.83	3.50	3.80	4.90	0.73
Domba	17.00	3.20	3.20	4.70	0.90
Kambing	13.00	3.70	4.00	4.50	0.85
Kerbau	13.30	5.50	10.50	4.50	0.85

Faktor faktor yang mempengaruhi komposisi susu

- Spesies
- Variasi genetic
- Kesehatan
- Lingkungan
- Pakan
- Umur

MUTU SUSU

1. Berat Jenis

- Air susu adalah 1,028 kg/l.

2. Titik beku dan titik didih

Titik beku susu di Indonesia adalah $-5,20^{\circ}\text{C}$ sedangkan titik didihnya adalah $100,16^{\circ}\text{C}$.

3. Tingkat keasaman

Susu segar mempunyai sifat atmofer artinya dapat berada diantara sifat asam dan sifat basa yaitu secara alami berkisar antara 6,5 - 6,7.

4. Warna susu

- Air susu yang baik adalah berwarna putih atau kekuningan

5. Rasa dan bau air susu

- Susu yang baik memiliki rasa yang sedikit manis yang berasal dari laktosa, sedangkan rasa asin (gurih) berasal dari garam-garam, mineral flouria dan sitrat. Bau susu yang normal seperti bau sapi.

6. Kekentalan air susu (viskositas)

- Viskositas air susu lebih tinggi dari pada air biasa, viskositas air susu biasanya berkisar 1,5 -2,0 pada suhu 20°C



**Hasil olah dan proses pembuatan
hasil olah susu**



YOGHURT

Yoghurt adalah produk susu yang dibuat dengan cara fermentasi.

Susu



Dipanaskan

sampai 90°C selama 15-30 menit



didinginkan
sampai 43°C



diinkubasi
kira-kira 3 jam



Produk didinginkan
sampai 5°C



dikemas

bakteri *Lactobacillus bulgaricus*
dan *Streptococcus thermophilus*,







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-P/WKS1/14

13/07/2015



KISI-KISI SOAL

Mata Pelajaran : PBM
Kelas/Kom.Keahlian : X JB 2

Evaluasi ke :
Sub. Kompetensi/Tema : Susu dan hasil olahny

No	KI	KD	Materi Pembelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal			Ket.
					Bentuk	Jml	No. soal	
1.	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.	Menganalisis bahan makanan dari Susu dan hasil olahny	Pengertian susu	1. Mendeskripsikan pengertian susu	Pilihan Ganda	1	1	1. Bahan makanan yang dianggap sempurna karena mengandung zat-zat esensial bagi tubuh, yaitu protein, karbohidrat, lemak, dan vitamin adalah pengertian.... A. Susu sapi B. Susu kambing C. keju D. susu E. yoghurt
			Jenis-jenis susu	2. Menyebutkan jenis-jenis susu	Pilihan Ganda	1	2	2. Berikut adalah jenis-jenis susu yang biasa dikonsumsi manusia, kecuali.... A. susu kambing B. susu domba C. susu sapi



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-P/WKS1/14

13/07/2015



								D. susu kuda E. susu rusa
			Fungsi susu	3. Menyebutkan fungsi susu	Pilihan Ganda	2	3,4	3. Kandungan zat besi, tembaga dan vitamin A pada susu berfungsi untuk.... A. meningkatkan secara drastis keefisienan kerja otak besar B. mempertahankan kulit agar tetap bersinar C. menambah kekuatan tulang D. meningkatkan ketajaman penglihatan E. mendorong hormon kegembiraan 4. Kandungan kalsium pada susu bermanfaat untuk.... A. meningkatkan secara drastis keefisienan kerja otak besar B. mempertahankan kulit agar tetap bersinar



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-P/WKS1/14

13/07/2015



								C. menambah kekuatan tulang D. meningkatkan ketajaman penglihatan E. mendorong hormon kegembiraan
		Mengevaluasi mutu susu dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan	Komposisi susu	4. Mengidentifikasi komposisi susu	Pilihan Ganda	2	5,6	5. Faktor-faktor yang mempengaruhi komposisi susu adalah.... A. kesehatan, jenis kelamin, umur B. kesehatan, pakan, umur C. lingkungan, spesies, cara pemerahan D. lingkungan, jenis kelamin, spesies E. umur, cara pemerahan, kesehatan 6. Jumlah kandungan protein pada susu sapi adalah.... A. 3,50 B. 3,60 C. 3,70 D. 3,80



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-P/WKS1/14

13/07/2015



								E. 3,90
		Mutu susu	5. Mengidentifikasi mutu susu	Pilihan Ganda	2	7,8	7. Jumlah tingkat keasaman pada susu segar adalah.... A. 6,5 – 6,7 B. 6,6 – 6,7 C. 6,4 – 6,6 D. 6,5 – 6,6 E. 6,4 – 6,5 8. Susu yang baik memiliki rasa yang sedikit manis yang berasal dari.... A. protein B. posphat C. sitrat D. mineral flouria E. laktosa	
		Hasil olah dan proses pembuatan hasil olah susu	6. Menyebutkan hasil olah dan proses pembuatan hasil olah susu	Pilihan Ganda	2	9,10	9. Produk susu yang dibuat dengan cara fermentasi adalah.... A. kefir B. keju C. yoghurt D. mentega E. susu evaporasi 10. Produk susu yang dibuat dari lemak susu yang didalamnya	



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-P/WKS1/14
13/07/2015



								ditambahkan garam untuk mendapat rasa yang lebih baik dan untuk menjaga mutu adalah.... A. kefir B. keju C. yoghurt D. mentega E. susu evaporasi
--	--	--	--	--	--	--	--	---

Kunci jawaban:

- | | |
|------|-------|
| 1. D | 6. A |
| 2. E | 7. A |
| 3. B | 8. E |
| 4. C | 9. C |
| 5. B | 10. D |

Bantul, September 2015

Mengetahui
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009



Hasil Analisis:

No	Nama Siswa Yg Blm Tuntas	%1	Jlh Tuntas	%2	SP	Ket
1	Alsya Aini Nur'afifah		22			
2	Erna Yulia Ningse					
3	Lia Oktama					
4	Margarita Puspita Sari					
5	Mia Agustina					
6	Nur Eni Lestari					
7	Rinda Evilia					
8	Tiya Purnamasari					
9	Yunita Pramudi Utami					
10	Yustina Levani Saputri					

SP = Soal yang perlu diperbaiki

%1 = % soal yang belum tuntas per siswa

%2 = % siswa yang telah tuntas

Bantul, September 2015

Mengetahui :

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009



SISWA KELOMPOK ATAS & KELOMPOK BAWAH

Mata Pelajaran : PBM
Kelas/Kom.Keahlian : X JASA BOGA 2

Evaluasi ke :
Tgl. Pelaksanaan : 09-09- 2015

No	Kelompok Atas	Nomor Soal										Skor	%	Nilai Konv ersi	Ket
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	Marsel Mustofa	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%		
2	Yoga Juni Pratama	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%		
3	Chalex Panggung Widodo	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	9	90%		
4	Danang Wahyu Kuncoro	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	9	90%		
5	Sri Nor Lestari	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90%		
6	Yogi Ragil Kusuma	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	9	90%		

No	Kelompok Bawah	Nomor Soal										Skor	%	Nilai Konv ersi	Ket
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	Margarita Puspita Sari	1	0	1	1	1	0	1	0	0	0	5	50%		
2	Yunita Pramudi Utami	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	6	60%		
3	Nur Eni Lestari	1	1	0	1	0	0	1	1	1	0	6	60%		
4	Yustina Levani Saputri	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	7	70%		
5	Tiya Purnamasari	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	7	70%		
6	Rinda Evilia	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	7	70%		

Bantul, September 2015

Mengetahui

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009



ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran	: PBM	Banyak Soal	: 10
Kelas/Prog Studi Keahlian	: X/Tata Boga	Tgl Pelaksanaan	: 09/09/15
Semester	: 1	Jumlah Peserta	: 32
Evaluasi ke	:	Jml. Kel. Atas & Bwh (T)	: 12

No Soal	Jawaban Benar		Jumlah U + L	Selisih U - L	TK = (U + L)/T	DP = (U-L)/0.5T	Keterangan	
	U	L					TK	DP
1	6	6	12	0	1	0	Mudah	Dibuang
2	6	5	11	1	0,92	0,17	Mudah	Dibuang
3	5	3	8	2	0,67	0,33	Sedang	Direvisi
4	6	6	12	0	1	0	Mudah	Dibuang
5	6	3	9	3	0,75	0,5	Sedang	Baik
6	6	2	8	4	0,67	0,67	Sedang	Baik
7	5	5	10	0	0,83	0	Mudah	Dibuang
8	6	5	11	1	0,92	0,17	Mudah	Dibuang
9	6	2	8	4	0,67	0,67	Sedang	Baik
10	4	1	5	3	0,42	0,5	Sedang	Baik

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

Bantul, September 2015

Mengetahui :

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009

PENILAIAN PENGETAHUAN

Mata Pelajaran : PBM
 Materi : Susu dan Hasil Olahny
 Kelas : X JB 2
 Prog. Keahlian : Tata Boga
 Waktu : Rabu, 09 September 2015

No	Nama Siswa	Skor setiap soal nomor										Jml	Nilai
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
1	Affin Syaifulloh	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	8	80
2	Agus Muchammad Rizal P	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	8	80
3	Alsya Aini Nur'afifah	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	7	70
4	Amiratun Solikhah	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	8	80
5	Apreliya Dyah Ayu W	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	8	80
6	Bertha Hernawan Putri	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	8	80
7	Chalex Panggung Widodo	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	9	90
8	Danang Wahyu Kuncoro	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	9	90
9	Dany Hernawan	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	8	80
10	Erna Yulia Ningse	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	7	70
11	Estri Meiastuti	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	8	80
12	Ichsan Iwantara	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	8	80
13	Lia Oktama	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	7	70
14	Margarita Puspita Sari	1	0	1	1	1	0	1	0	0	0	5	50
15	Marsel Mustofa	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100
16	Mei Nitasari	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	8	80
17	Mia Agustina	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	7	70
18	Nimas Nilundiananto	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	8	80
19	Novitasari	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	8	80
20	Nur Eni Lestari	1	1	0	1	0	0	1	1	1	0	6	60
21	Nuri Susilowati	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	8	80
22	Nurul Yuni Astuti	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	8	80
23	Rinda Evilia	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	7	70
24	Sharul Mubarak	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	8	80
25	Siti Fatimah	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	8	80
26	Sri Nor Lestari	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90
27	Tiya Purnamasari	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	7	70
28	Tri Sulistyowati	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	8	80
29	Yoga Juni Pratama	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100
30	Yogi Ragil Kusuma	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	9	90
31	Yunita Pramudi Utami	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	6	60
32	Yustina Levani Saputri	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	7	70

PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : PBM
 Materi : Susu dan Hasil Olahny
 Kelas : X JB 2
 Prog. Keahlian : Tata Boga
 Waktu : Rabu, 09 September 2015

No	Nama Siswa	Sikap											
		Aktif				Kerjasama				Tanggungjawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Affin Syaifulloh		2					3					4
2	Agus Muchammad Rizal P			3				3					4
3	Alsya Aini Nur'afifah			3				3					4
4	Amiratun Solikhah			3					4				4
5	Apreliya Dyah Ayu W			3				3				3	
6	Bertha Hernawan Putri			3				3					4
7	Chalex Pangung Widodo		2					3				3	
8	Danang Wahyu Kuncoro			3					4				4
9	Dany Hernawan		2					3					4
10	Erna Yulia Ningse			3				3					4
11	Estri Meiasuti			3					4				4
12	Ichsan Iwantara			3				3				3	
13	Lia Oktama			3					4			3	
14	Margarita Puspita Sari			3				3					4
15	Marsel Mustofa		2					3					4
16	Mei Nitasari				4				4				4
17	Mia Agustina		2				2				2		
18	Nimas Nilundiananto			3				3					4
19	Novitasari		2					3					4
20	Nur Eni Lestari			3				3					4
21	Nuri Susilowati				4				4				4
22	Nurul Yuni Astuti			3				3					4
23	Rinda Evilia				4				4				4
24	Sharul Mubarak			3					4				4
25	Siti Fatimah			3				3					4
26	Sri Nor Lestari			3					4			3	
27	Tiya Purnamasari			3				3				3	
28	Tri Sulistyowati		2					3					4
29	Yoga Juni Pratama		2					3					4
30	Yogi Ragil Kusuma		2					3					4
31	Yunita Pramudi Utami			3				3				3	
32	Yustina Levani Saputri			3				3					4

Rubrik penilaian sikap

No	Sikap yang dinilai	Kriteria
1	Aktif	1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat 2= Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum ajeg 3= sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum ajeg 4= sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah ajeg
2	Bekerjasama	1 = Sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok. 2 = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum ajeg 3 = Sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten. 4 = aktif dan bekerjasama kegiatan kelompok secara ajeg/konsisten
3	Tanggung jawab	1 = Sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi 2 = Sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten. 3 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai ajeg/konsisten. 4 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

PENILAIAN KETRAMPILAN

Mata Pelajaran : PBM
Materi : Susu dan Hasil Olahnya
Kelas : X JB 2
Prog. Keahlian : Tata Boga
Waktu : Rabu, 09 September 2015

No	Nama Siswa	Mengidentifikasi susu dan hasil olahnya			
		1	2	3	4
1	Affin Syaifulloh				4
2	Agus Muchammad Rizal P				4
3	Alsya Aini Nur'afifah				4
4	Amiratun Solikhah				4
5	Apreliya Dyah Ayu W				4
6	Bertha Hernawan Putri				4
7	Chalex Panggung Widodo				4
8	Danang Wahyu Kuncoro				4
9	Dany Hernawan				4
10	Erna Yulia Ningse				4
11	Estri Meiasuti				4
12	Ichsan Iwantara				4
13	Lia Oktama				4
14	Margarita Puspita Sari				4
15	Marsel Mustofa				4
16	Mei Nitasari				4
17	Mia Agustina				4
18	Nimas Nilundiananto				4
19	Novitasari				4
20	Nur Eni Lestari				4
21	Nuri Susilowati				4
22	Nurul Yuni Astuti				4
23	Rinda Evilia				4
24	Sharul Mubarak				4
25	Siti Fatimah				4
26	Sri Nor Lestari				4
27	Tiya Purnamasari				4
28	Tri Sulistyowati				4
29	Yoga Juni Pratama				4
30	Yogi Ragil Kusuma				4
31	Yunita Pramudi Utami				4
32	Yustina Levani Saputri				4

Rubrik penilaian ketrampilan

- 1 = Siswa tidak mampu mengidentifikasi materi
- 2 = Siswa mampu mengidentifikasi materi namun belum konsisten
- 3 = Siswa mampu mengidentifikasi materi dan sudah mulai konsisten
- 4 = Siswa mampu mengidentifikasi materi dan sudah sudah konsisten

RPP 6



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Nama Sekolah	: SMK N I SEWON
Program Studi Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran	: Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/Semester	: X/Gasal
Materi Pokok	: Lemak dan Minyak
Pertemuan	: lima/ 5
Alokasi Waktu	: 3 x 45 menit

A. Kompetensi Inti

KI 1: Menghayati dan mensyukuri 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 menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.

KI 3: Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

KI 4: Mengolah, menalar, menyaji dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makanan dan minuman sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Berdo'a dengan khusyuk sebelum dan sesudah pelajaran.
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan	Antusias, aktif bertanya dan menyampaikan pendapat.
2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah	aktif, kerjasama, bertanggung jawab
2.3	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja	Menghargai kerja individu dan kelompok
3.6	Menganalisis bahan makanan dari lemak dan minyak	1. Mendiskripsikan pengertian lemak dan minyak. 2. Menyebutkan sumber dan jenis-jenis lemak dan minyak. 3. Menyebutkan hasil olah lemak dan minyak. 4. Mengidentifikasi komposisi lemak dan minyak. 5. Menyebutkan fungsi lemak dan minyak. 6. Mengidentifikasi mutu lemak dan minyak. 7. Mengidentifikasi sifat-sifat lemak dan minyak. 8. Mengidentifikasi sebab kerusakan lemak dan minyak
4.6	Mengevaluasi perubahan sifat-sifat lemak dan minyak akibat pengolahan	Mengidentifikasi lemak dan minyak

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pembelajaran pengetahuan bahan pangan ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan

pembelajaran dan bertanggungjawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat :

1. Siswa dapat mendiskripsikan pengertian lemak dan minyak.
2. Siswa dapat menyebutkan sumber dan jenis-jenis lemak dan minyak.
3. Siswa dapat menyebutkan hasil olah lemak dan minyak.
4. Siswa dapat mengidentifikasi komposisi lemak dan minyak.
5. Siswa dapat menyebutkan fungsi lemak dan minyak.
6. Siswa dapat mengidentifikasi mutu lemak dan minyak.
7. Siswa dapat mengidentifikasi sifat-sifat lemak dan minyak.
8. Siswa dapat mengidentifikasi sebab kerusakan lemak dan minyak

D. Materi Pembelajaran

1. pengertian lemak dan minyak.
2. sumber dan jenis-jenis lemak dan minyak.
3. hasil olah lemak dan minyak.
4. komposisi lemak dan minyak.
5. fungsi lemak dan minyak.
6. mutu lemak dan minyak.
7. sifat-sifat lemak dan minyak.
8. sebab kerusakan lemak dan minyak

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Saintifik*
2. Model : *Make a match*
3. Metode : pengamatan, diskusi, tanya jawab

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media : Power Point, Hand Out, Video
2. Alat : Spidol, LCD, dan papan tulis/white board
3. Sumber Belajar :

Tim UNY. (2011). *Pengetahuan Bahan Makanan*. Jogja : UNY.

Laksmi Dharmayanti. (2013). *Pengetahuan Bahan Makanan 2*. Depok: Direktorat Pembinaan SMK.

G. Langkah-Langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Salam 2. Berdoa 3. Sebagai apersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu dan berpikir kritis siswa diperlihatkan gambar lemak dan minyak. 4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai pada lemak dan minyak 	15 menit
Inti	<p>Mengamati:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati tayangan materi yang diberikan guru dari media LCD power point handout 2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi lemak dan minyak <p>Menanya :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami materi lemak dan minyak <p>Mengumpulkan informasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menyiapkan kartu soal dan kartu jawaban 2. Guru membagikan kartu pada setiap peserta 3. Tiap peserta didik harus mencari pasangan yang mempunyai kartu yang cocok dengan kartunya (soal dan jawaban) <p>Mengasosiasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah mendapatkan pasangannya siswa berdiskusi 2. Selama siswa bekerja, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk aktif, bekerjasama, tanggapjawab dalam menyelesaikan tugasnya dan guru mengarahkan siswa apabila ada siswa yang kurang mengerti dalam mengerjakan tugas <p>Mengkomunikasi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah selesai berdiskusi dan membuat laporan beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi kedepan kelas 2. Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan materi lemak dan minyak 3. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi lemak dan minyak dari tiap kelompok 	105 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa diminta membuat rangkuman tentang materi unggas dan hasil olahnya 2. Guru memberikan post test 3. Guru menginformasikan kepada siswa materi pertemuan berikutnya. 	15 menit

- A. lemak jenuh C. lemak hewani E. **lemak nabati**
 B. lemak tak jenuh D. lemak kelapa
3. Lemak yang berbentuk padat atau berlilin (waxy) pada suhu ruangan disebut...
 A. lemak trans D. lemak tak jenuh ganda
 B. **lemak jenuh** E. lemak tak jenuh tunggal
 C. lemak tak jenuh
4. Nama lain mentega putih yang merupakan hasil olah lemak dan minyak adalah....
 A. longtening C. lengtening E. whitening
 B. shoretning D. **shortening**
5. Hasil olah lemak yang berasal dari lemak hewani adalah ...
 A. lemak jenuh C. **lemak hewani** E. lemak nabati
 B. lemak tak jenuh D. lemak kelapa
6. Jumlah komposisi kalsium dalam minyak kelapa adalah...
 A. 2 mg C. 4 mg E. 6 mg
 B. **3 mg** D. 5 mg
7. Berikut ini merupakan fungsi lemak dan minyak kecuali....
 A. Memperbaiki tekstur dan cita rasa bahan pangan
 B. Sumber vitamin A, D, E, K
 C. Menurunkan kalori
 D. Mencegah penyempitan pembuluh darah
 E. Sebagai sumber asam lemak esensial asam linoleat
8. Berikut ini merupakan mutu lemak, kecuali....
 A. **tingkat panas**
 B. tingkat hidrolisis
 C. tingkat kerusakan
 D. tingkat toksisitasnya.
 E. tingkat ketidakjenuhan
9. Sifat-sifat lemak dan minyak adalah...
 A. Tidak larut dalam air
 B. Bau amis (fish flavor)
 C. Titik kekeruhan ditetapkan dengan cara membakar campuran lemak atau minyak dengan pelarut lemak.
 D. **Rasa pada lemak dan minyak selain terdapat secara alami**
 E. Sebagai sumber asam lemak esensial asam linoleat
10. Sebab kerusakan minyak goreng yang berperan sebagai katalis yang mempercepat proses oksidasi adalah

		4 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.
--	--	--

3. Keterampilan

No	Nama Siswa	Mengidentifikasi lemak dan hasil olahny			
		1	2	3	4

Rubrik penilaian ketrampilan

- 1 = Siswa tidak mampu mengidentifikasi materi
- 2 = Siswa mampu mengidentifikasi materi namun belum konsisten
- 3 = Siswa mampu mengidentifikasi materi dan sudah mulai konsisten
- 4 = Siswa mampu mengidentifikasi materi dan sudah sudah konsisten

Bantul, September 2015

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009



PRESENSI KEGIATAN EDUKATIF

Mata Pelajaran : PBM Semester : 1
Kelas/Kom.Keahlian : X JASA BOGA 3 Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Tatap Muka Ke						JML Absn		
		1	2	3	4	5	6	S	I	A
1	Afan Herdiyanto	√								
2	Amalia Putri Lestari	√								
3	Anisa Niari Fitri	√								
4	Arzianto	√								
5	Assyafa Dien Halmalutut	√								
6	Canda Oktafiana	i							1	
7	Cipto Nugroho	√								
8	Daphin Aryansyah	a								1
9	Febriyani Nurwulandari	√								
10	Firda Ayuning Kumala	√								
11	Hanifah Rasyida	√								
12	Ikhsan Bahrana	√								
13	Indra Prasetyo	√								
14	Liyana Febriani	√								
15	Muhammad Danang T A	√								
16	Muhammad Wahyu Rizal	√								
17	Novani Nur Istiqomah	√								
18	Puji Sri Lestari	√								
19	Pungki Sabrina	√								
20	Rani Rahmawati Pamungkas	√								
21	Rani Wulandari	√								
22	Ratriana Ardini K	√								
23	Resti Yulistia	√								
24	Reza Ayuning Putri	√								
25	Rindi Julia Krismawati	√								
26	Rizal Andriansyah	√								
27	Seva Melania	√								
28	Shafira Pangesti	√								
29	Shinta Alqirulwati	√								
30	Siti Ulfah	√								
31	Sukma Nuriana Putri	√								
32	Syinta Kartika Dewi	√								
33	Yuningsih Esa Nirmala									


Bantul, September 2015

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009

	SMK N 1 SEWON			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 4
	Semester I	Lemak dan Minyak		135 Menit
Oleh : Anjani Mega Pertiwi				

1. Pengertian Lemak Dan Minyak

Lemak dan minyak merupakan zat makanan yang penting untuk menjaga kesehatan tubuh manusia. Selain itu lemak dan minyak juga merupakan sumber energi yang lebih efektif dibanding dengan karbohidrat dan protein. Satu gram minyak atau lemak dapat menghasilkan 9 kkal, sedangkan karbohidrat dan protein hanya menghasilkan 4 kkal/gram. Lemak dan minyak terdapat pada hampir semua bahan pangan dengan kandungan yang berbeda-beda.

2. Sumber dan Jenis Lemak dan Minyak

a. Sumber lemak dan minyak

1) Lemak hewani

Yaitu lemak yang berasal dari hewan.

- Susu hewan peliharaan : lemak sapi
- Daging hewan peliharaan : lemak sapi, domba, lemak babi
- Hasil laut : minyak ikan sarden, minyak ikan paus

2) Lemak nabati

Yaitu lemak yang berasal dari tumbuhan.

- Biji – bijian : minyak jagung, biji kapas, kacang, wijen, kedelai dan, bunga matahari.
- Kulit buah tanaman tahunan : minyak zaitun, kelapa sawit
- Biji – bijian dari tanaman tahunan : kelapa, cokelat, inti sawit

b. Jenis lemak dan minyak

1) Lemak jenuh

Lemak jenuh banyak ditemukan pada produk-produk hewani, seperti daging yang berwarna merah, produk-produk yang berasal dari unggas, mentega dan susu murni (whole milk). Lemak ini pemicu kadar kolesterol darah dan meningkatkan resiko terkena penyakit jantung koroner. Lemak jenuh mudah dikenali dari bentuknya, yaitu berbentuk padat atau berkilin (waxy) pada suhu ruangan.


Dari bahan nabati, sumber lemak jenuh dapat ditemukan pada minyak kelapa, minyak sawit dan beberapa minyak tropis lainnya.

2) Lemak trans

Lemak trans berasal dari lemak tidak jenuh yang mengalami proses pemadatan dengan teknik hidrogenisasi parsial. Tidak berbeda dengan lemak jenuh karena sifatnya yang meningkatkan kolesterol LDL dan menurunkan kadar kolesterol HDL. Produk dari lemak trans salah satunya berupa margarine.

3) Lemak tak jenuh ganda

Lemak tak jenuh pada umumnya berwujud cair pada suhu ruangan dan di dalam lemari pendingin. Apabila lemak tak jenuh ganda dipakai sebagai

	SMK N 1 SEWON		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
	Semester I	Lemak dan Minyak	
Oleh : Anjani Mega Pertiwi			

pengganti lemak jenuh dalam memasak, maka dapat berefek membantu menurunkan kadar kolesterol darah.

Selain itu, lemak tak jenuh ganda juga dapat membantu menurunkan jumlah deposit kolesterol di dalam pembuluh darah arteri. Lemak tak jenuh ganda banyak ditemukan pada minyak nabati, seperti minyak jagung, minyak biji bunga matahari, minyak kedelai dan minyak biji kapuk. Salah satu jenis lemak tak jenuh ganda adalah golongan asam lemak omega 3. Golongan asam lemak omega 3 yang terkenal adalah asam dokosaheksaenoat (DHA) dan asam eikosapentaenoat (EPA). Asam lemak tak jenuh ganda golongan ini memiliki peran penting bagi kesehatan. Berdasarkan hasil penelitian, asam lemak omega 3 berperan menurunkan resiko serangan jantung, mencegah denyut jantung yang tidak normal dan menurunkan tekanan darah. Asam lemak omega 3 juga dapat mencegah beberapa jenis kanker.

Sumber makanan kaya omega 3 terutama terdapat pada lemak ikan air laut dalam, seperti salmon, mackerel dan herring. Sedangkan sumber omega 3 juga dapat diperoleh dalam jumlah yang lebih sedikit pada minyak nabati, seperti minyak kedelai, *flaxseed* dan minyak kanola.

4) Lemak tak jenuh tunggal

Bila digunakan untuk menggantikan jenis lemak lain, maka lemak tak jenuh tunggal dapat menurunkan resiko penyakit jantung, karena sifatnya yang menurunkan kolesterol darah.

Jenis lemak ini pada umumnya berwujud cair pada suhu ruangan, namun dapat berubah menjadi padat jika disimpan di dalam lemari pendingin. Sumber lemak tak jenuh tunggal adalah minyak zaitun, minyak kacang (peanut) dan minyak kanola. Alpukat dan sebagian besar kacang-kacangan juga memiliki kadar lemak tak jenuh tunggal yang cukup tinggi.


3. Hasil Olah Lemak dan Minyak

a. Minyak goreng

Minyak goreng adalah lemak bentuk cair, pada umumnya berasal dari nabati seperti; kelapa, kelapa sawit, jagung, bunga matahari atau minyak yang berasal dari sayuran (*vegetable oil*). Mutu minyak goreng ditentukan oleh titik asapnya, yaitu suhu pemanasan minyak sampai terbentuk akrolein yang tidak diinginkan dan dapat menimbulkan rasa gatal pada tenggorokan. Makin tinggi titik asap, makin baik mutu minyak goreng tersebut. Titik asap suatu minyak goreng tergantung dari kadar gliserol bebas erasal.

b. Margarin

Margarin merupakan emulsi air dalam minyak, dengan persyaratan mengandung tidak kurang 80% lemak. Lemak yang digunakan berasal dari nabati.

	SMK N 1 SEWON		
	HAND OUT		
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN		
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015
	Semester I	Lemak dan Minyak	
Hal. 1 dari 4			
Oleh : Anjani Mega Pertiwi			135 Menit

c. Mentega

Mentega berasal lemak hewani. Mentega bisa dibuat dari lemak susu. Mentega merupakan emulsi air dalam minyak dengan kira kira 18% air terdispersi di dalam 80% lemak dengan sejumlah kecil protein yang bertindak sebagai zat pengemulsi (*emulsifier*).

d. Shortening

Shortening adalah lemak padat yang mempunyai sifat plastis dan kestabilan tertentu, umumnya berwarna putih sehingga sering disebut mentega putih. Bahan ini diperoleh dari hasil pencampuran dua atau lebih lemak dengan cara hidrogenasi.

Mentega putih ini banyak digunakan dalam pembuatan *cake*. Fungsinya adalah untuk memperbaiki cita rasa, struktur, tekstur, keempukan, dan memperbesar volume roti/kue.

4. Komposisi lemak dan minyak

Minyak Kelapa adalah bahan makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Minyak Kelapa mengandung energi sebesar 870 kilokalori, protein 1 gram, karbohidrat 0 gram, lemak 98 gram, kalsium 3 miligram, fosfor 0 miligram, dan zat besi 0 miligram. Selain itu di dalam Minyak Kelapa juga terkandung vitamin A sebanyak 0 IU, vitamin B1 0 miligram dan vitamin C 0 miligram. Hasil tersebut didapat dari melakukan penelitian terhadap 100 gram Minyak Kelapa, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 100 %. Informasi rinci kandungan nutrisi dari 100 gram minyak kelapa, yang diambil dari bagian kelapa yang dapat dimakan (food edible).


5. Fungsi lemak dan minyak

- a. Media penghantar panas
- b. Menambah kalori
- c. Memperbaiki tekstur dan cita rasa bahan pangan
- d. Sebagai sumber asam lemak esensial asam linoleat dan asam linolenat
- e. Mencegah penyempitan pembuluh darah akibat penumpukan kolesterol
- f. Sumber vitamin A, D, E, K

6. Mutu lemak dan minyak

Mutu lemak ditentukan oleh jumlah dan jenis asam lemaknya. Mutu lemak dievaluasi berdasarkan:

- a. pengukuran ukuran nisbah asam tak jenuh dan jenuh (P:S ratio)
- b. tingkat ketidakjenuhan
- c. tingkat hidrolisis
- d. tingkat kerusakan
- e. tingkat toksisitasnya.

	SMK N 1 SEWON			
	HAND OUT			
	PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: Agustus 2015	Hal. 1 dari 4
	Semester I	Lemak dan Minyak		135 Menit
Oleh : Anjani Mega Pertiwi				

7. Sifat-sifat lemak dan minyak

- a. Tidak larut dalam air kecuali minyak jarak (coastor oil)
- b. Bau amis (fish flavor)
- c. Titik kekeruhan ditetapkan dengan cara mendinginkan campuran lemak atau minyak dengan pelarut lemak.
- d. Rasa pada lemak dan minyak selain terdapat secara alami, juga terjadi karena asam-asam yang berantai sangat pendek

8. Sebab kerusakan lemak dan minyak

a. Sebab kerusakan minyak goreng

- 1) Oksigen dan Ikatan Rangkap : Semakin banyak ikatan rangkap dan oksigen yang terkandung maka minyak akan semakin cepat teroksidasi
- 2) Suhu : Suhu yang semakin tinggi juga akan mempercepat proses oksidasi
- 3) Cahaya dan Ion Logam : Berperan sebagai katalis yang mempercepat proses oksidasi
- 4) Antioksidan : Membuat minyak lebih tahan terhadap oksidasi

b. Sebab kerusakan lemak

1) Penyerapan Bau

lemak bersifat mudah menyerap bau. Apabila bahan pembungkus dapat menyerap lemak, maka lemak yang terserap ini akan teroksidasi oleh udara sehingga rusak dan berbau. Bau dari bagian lemak yang rusak ini akan diserap oleh lemak yang ada dalam bungkus yang menyebabkan seluruh lemak menjadi rusak.

2) Hidrolisis

Dengan adanya air, lemak dapat terhidrolisis menjadi gliserol dan asam lemak. Reaksi ini dipercepat oleh basa, asam dan enzim-enzim.

Dalam teknologi makanan, hidrolisis oleh enzim lipase sangat penting karena enzim tersebut terdapat pada semua jaringan yang mengandung minyak. Dengan adanya lipase, lemak akan diuraikan sehingga kadar asam lemak bebas lebih dari 10%.

3) Oksidasi dan Ketengikan

Kerusakan lemak yang utama adalah timbulnya bau dan rasa tengik yang disebut proses ketengikan. Hal ini disebabkan oleh proses otoolsidasi radikal asam lemak tidak jenuh dalam minyak. Otoolsidasi dimulai dengan pembentukan faktor-faktor yang dapat mempercepat reaksi seperti cahaya, panas, peroksida lemak atau hidroperoksida, logam-logam berat dan enzim-enzim lipoksidase.




SOAL POST TEST

Kerjakanlah soal-soal dibawah ini secara individu!

- Lemak dan minyak juga merupakan sumber energi yang lebih efektif dibanding dengan karbohidrat dan protein. Satu gram minyak atau lemak dapat menghasilkan ... Kkal.
A. 9 kkal
B. 8 kkal
C. 7 kkal
D. 10 kkal
E. 11 kkal
- Margarin terbuat dari lemak...
A. lemak jenuh
B. lemak tak jenuh
C. lemak hewani
D. lemak kelapa
E. lemak nabati
- Lemak yang berbentuk padat atau berlilin (waxy) pada suhu ruangan disebut...
A. lemak trans
B. lemak jenuh
C. lemak tak jenuh
D. lemak tak jenuh ganda
E. lemak tak jenuh tunggal
- Nama lain mentega putih yang merupakan hasil olah lemak dan minyak adalah....
A. longtening
B. shoretning
C. lengtening
D. shortening
E. whitening
- Hasil olah lemak yang berasal dari lemak hewani adalah ...
A. lemak jenuh
B. lemak tak jenuh
C. lemak hewani
D. lemak kelapa
E. lemak nabati
- Jumlah komposisi kalsium dalam minyak kelapa adalah...
A. 2 mg
B. 3 mg
C. 4 mg
D. 5 mg
E. 6 mg
- Berikut ini merupakan fungsi lemak dan minyak kecuali....
A. Memperbaiki tekstur dan cita rasa bahan pangan
B. Sumber vitamin A, D, E, K
C. Menurunkan kalori
D. Mencegah penyempitan pembuluh darah
E. Sebagai sumber asam lemak esensial asam linoleat
- Berikut ini merupakan mutu lemak, kecuali....
A. tingkat panas
B. tingkat hidrolisis
C. tingkat kerusakan
D. tingkat toksisitasnya.
E. tingkat ketidakjenuhan
- Sifat-sifat lemak dan minyak adalah...
A. Tidak larut dalam air
B. Bau amis (fish flavor)
C. Titik kekeruhan ditetapkan dengan cara membakar campuran lemak atau minyak dengan pelarut lemak.
D. Rasa pada lemak dan minyak selain terdapat secara alami
E. Sebagai sumber asam lemak esensial asam linoleat
- Sebab kerusakan minyak goreng yang berperan sebagai katalis yang mempercepat proses oksidasi adalah
A. oksigen
B. hidrolisis
C. Oksidasi
D. suhu
E. cahaya dan ion Logam



Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat mendiskripsikan pengertian lemak dan minyak.
 2. Siswa dapat menyebutkan sumber dan jenis-jenis lemak dan minyak.
 3. Siswa dapat menyebutkan hasil olah lemak dan minyak.
 4. Siswa dapat mengidentifikasi komposisi lemak dan minyak.
 5. Siswa dapat menyebutkan fungsi lemak dan minyak.
 6. Siswa dapat mengidentifikasi mutu lemak dan minyak.
 7. Siswa dapat mengidentifikasi sifat-sifat lemak dan minyak.
 8. Siswa dapat mengidentifikasi sebab kerusakan lemak dan minyak
- 

LEMAK DAN MINYAK



Pengertian

- merupakan zat makanan yang penting untuk menjaga kesehatan tubuh manusia.
- merupakan sumber energi yang lebih efektif dibanding dengan karbohidrat dan protein.



Sumber lemak dan minyak

A glass Erlenmeyer flask containing yellow oil and a glass bowl containing yellow butter.

1. Lemak hewani

Yaitu lemak yang berasal dari hewan.

Misal : lemak sapi, minyak ikan, mentega, dll.

2. Lemak nabati

Yaitu lemak yang berasal dari tumbuhan.

Misal : minyak jagung, minyak zaitun, margarin, dll.

Jenis lemak dan minyak

1. Lemak jenuh
2. Lemuh trans
3. Lemak tak jenuh ganda
4. Lemak tak jenuh tunggal



Hasil olah

1. Minyak goreng
2. Mentega
3. Margarin
4. Shortening



Komposisi minyak kelapa

- protein 1 gram
- karbohidrat 0 gram
- lemak 98 gram
- kalsium 3 miligram
- fosfor 0 miligram
- zat besi 0 miligram



Fungsi lemak dan minyak

- Media penghantar panas
- Menambah kalori
- Memperbaiki tekstur dan cita rasa bahan pangan
- Sebagai sumber asam lemak esensial asam linoleat dan asam linolenat
- Mencegah penyempitan pembuluh darah akibat penumpukan kolestrol
- Sumber vitamin A, D, E, K



Mutu lemak dan minyak

- pengukuran ukuran nisbah asam tak jenuh dan jenuh (P:S ratio)
- tingkat ketidakjenuhan
- tingkat hidrolisis
- tingkat kerusakan
- tingkat toksisitasnya.



Sifat sifat lemak dan minyak

- Tidak larut dalam air kecuali minyak jarak (coastor oil)
- Bau amis (fish flavor)
- Titik kekeruhan ditetapkan dengan cara mendinginkan campuran lemak atau minyak dengan pelarut lemak.
- Rasa pada lemak dan minyak selain terdapat secara alami ,juga terjadi karena asam-asam yang berantai sangat pendek



Sebab kerusakan lemak dan minyak

1. Sebab kerusakan minyak goreng

- Oksigen dan Ikatan Rangkap
- Suhu
- Cahaya dan Ion Logam
- Antioksidan



2. Sebab kerusakan lemak

- Penyerapan Bau
- Hidrolisis
- Oksidasi dan Ketengikan







KISI-KISI SOAL

Mata Pelajaran : PBM
Kelas/Kom.Keahlian : X JB 3

Evaluasi ke :
Sub. Kompetensi/Tema : Lemak dan Minyak

No	KI	KD	Materi Pembelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal			Ket.
					Bentuk	Jml	No. soal	
1.	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	Menganalisis bahan makanan dari lemak dan minyak	Pengertian lemak dan minyak.	1. Mendiskripsikan pengertian lemak dan minyak.	Pilihan Ganda	1	1	1. Lemak dan minyak juga merupakan sumber energi yang lebih efektif dibanding dengan karbohidrat dan protein. Satu gram minyak atau lemak dapat menghasilkan ... Kkal. A. 9 kkal B. 8 kkal C. 7 kkal D. 10 kkal E. 11 kkal
			Sumber dan jenis-jenis lemak dan minyak.	2. Menyebutkan sumber dan jenis-jenis lemak dan minyak.	Pilihan Ganda	2	2,3	2. Margarin terbuat dari lemak... A. lemak jenuh B. lemak tak jenuh C. lemak hewani D. lemak kelapa



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-P/WKS1/14

13/07/2015



bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.								E. lemak nabati 3. Lemak yang berbentuk padat atau berlilin (waxy) pada suhu ruangan disebut... A. lemak trans B. lemak jenuh C. lemak tak jenuh D. lemak tak jenuh ganda E. lemak tak jenuh tunggal
	Hasil olah lemak dan minyak.	3. Menyebutkan hasil olah lemak dan minyak.	Pilihan Ganda	2	4,5	4. Nama lain mentega putih yang merupakan hasil olah lemak dan minyak adalah... A. longtening B. shoretning C. lengtening D. shortening E. whitening 5. Hasil olah lemak yang berasal dari lemak hewani adalah ... A. lemak jenuh B. lemak tak jenuh C. lemak hewani D. lemak kelapa		



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-P/WKS1/14

13/07/2015



							E. lemak nabati
	Mengevaluasi perubahan sifat-sifat lemak dan minyak akibat pengolahan	Komposisi lemak dan minyak.	4. Mengidentifikasi komposisi lemak dan minyak.	Pilihan Ganda	1	6	6. Jumlah komposisi kalsium dalam minyak kelapa adalah... A. 2 mg B. 3 mg C. 4 mg D. 5 mg E. 6 mg
		Fungsi lemak dan minyak.	5. Menyebutkan fungsi lemak dan minyak.	Pilihan Ganda	1	7	7. Berikut ini merupakan fungsi lemak dan minyak kecuali.... A. Memperbaiki tekstur dan cita rasa bahan pangan B. Sumber vitamin A, D, E, K C. Menurunkan kalori D. Mencegah penyempitan pembuluh darah E. Sebagai sumber asam lemak esensial asam linoleat
		Mutu lemak dan minyak.	6. Mengidentifikasi mutu lemak dan minyak.	Pilihan Ganda	1	8	8. Berikut ini merupakan mutu lemak, kecuali.... A. tingkat panas B. tingkat hidrolisis



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-P/WKS1/14

13/07/2015



								C. tingkat kerusakan D. tingkat toksisitasnya. E. tingkat ketidakjenuhan
		Sifat-sifat lemak dan minyak.	7. Mengidentifikasi sifat-sifat lemak dan minyak.		1	9	9. Sifat-sifat lemak dan minyak adalah... A. Tidak larut dalam air B. Bau amis (fish flavor) C. Titik kekeruhan ditetapkan dengan cara membakar campuran lemak atau minyak dengan pelarut lemak. D. Rasa pada lemak dan minyak selain terdapat secara alami E. Sebagai sumber asam lemak esensial asam linoleat	
		Sebab kerusakan lemak dan minyak	8. Mengidentifikasi sebab kerusakan lemak dan minyak		1	10	10. Sebab kerusakan minyak goreng yang berperan sebagai katalis yang mempercepat proses oksidasi adalah A. oksigen B. hidrolisis C. oksidasi D. suhu	



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-P/WKS1/14

13/07/2015



								E. cahaya dan ion Logam
--	--	--	--	--	--	--	--	----------------------------

Bantul, September 2015

Mengetahui
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009



Hasil Analisis:

No	Nama Siswa Yg Blm Tuntas	%1	Jlh Tuntas	%2	SP	Ket
1	Amalia Putri Lestari		14			
2	Anisa Niari Fitri					
3	Assyafa Dien Halmalatur					
4	Firda Ayuning Kumala					
5	Hanifah Rasyida					
6	Liyana Febriani					
7	Rani Rahmawati Pamungkas					
8	Rani Wulandari					
9	Ratriana Ardini K					
10	Resti Yulistia					
11	Reza Ayuning Putri					
12	Rindi Julia Krismawati					
13	Rizal Andriansyah					
14	Seva Melania					
15	Shinta Alqirulwati					
16	Siti Ulfah					
17	Sukma Nuriana Putri					
18	Canda Oktafiana					
19	Daphin Aryansyah					

SP = Soal yang perlu diperbaiki
%1 = % soal yang belum tuntas per siswa
%2 = % siswa yang telah tuntas

Bantul, September 2015

Mengetahui
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009



SISWA KELOMPOK ATAS & KELOMPOK BAWAH

Mata Pelajaran : PENGETAHUAN BAHAN Evaluasi ke :
MAKANAN
Kelas/Kom.Keahlian : X JASA BOGA 4 Tgl. Pelaksanaan : 27-08- 2015

No	Kelompok Atas	Nomor Soal										Skor	%	Nilai Konversi	Ket
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	Afan Herdiyanto	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	8	80%		
2	Arzianto	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	8	80%		
3	Cipto Nugroho	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	8	80%		
4	Ikhsan Bahrana	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	8	80%		
5	Indra Prasetyo	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	8	80%		
6	Muhammad Danang T A	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	8	80%		
7	Muhammad Wahyu Rizal	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	8	80%		
8	Puji Sri Lestari	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	8	80%		

No	Kelompok Bawah	Nomor Soal										Skor	%	Nilai Konversi	Ket
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	Siti Ulfah	1	0	1	1	1	0	0	1	0	0	5	50%		
2	Seva Melania	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0	5	50%		
3	Liyana Febriani	1	0	1	1	1	0	0	1	0	0	5	50%		
4	Firda Ayuning Kumala	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	5	50%		
5	Shinta Alqirulwati	1	0	1	1	1	1	0	0	1	0	6	60%		
6	Reza Ayuning Putri	1	0	1	1	1	0	0	1	1	0	6	60%		
7	Resti Yulistia	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	6	60%		
8	Ratriana Ardini K	0	1	1	1	1	0	0	1	0	0	6	60%		

Bantul, September 2015

Mengetahui :
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009



ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran	: PBM	Banyak Soal	: 10
Kelas/Prog Studi Keahlian	: X/Tata Boga	Tgl Pelaksanaan	: 27/08/15
Semester	: 1	Jumlah Peserta	: 33
Evaluasi ke	:	Jml. Kel. Atas & Bwh (T)	: 16

No Soal	Jawaban Benar		Jumlah U + L	Selisih U - L	TK = (U + L)/T	DP = (U - L)/0.5T	Keterangan	
	U	L					TK	DP
1	7	7	14	0	0,87	0	Mudah	Dibuang
2	8	3	11	5	0,69	0,62	Sedang	Baik
3	8	8	16	0	1	0	Mudah	Dibuang
4	8	7	15	1	0,94	0,12	Mudah	Dibuang
5	8	8	16	0	1	0	Mudah	Dibuang
6	8	1	9	7	0,56	0,87	Sedang	Baik
7	1	0	1	1	0,06	0,12	Sukar	Dibuang
8	8	5	13	3	0,81	0,37	Mudah	Direvisi
9	0	4	4	-4	0,25	-0,5	Sedang	Dibuang
10	8	0	8	8	0,5	1	Sedang	Baik

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

Bantul, September 2015

Mengetahui :

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Nursari Handayani, M.Pd
NIP. 196503131986012001

Anjani Mega Pertiwi
NIM. 14511247009

PENILAIAN PENGETAHUAN

Mata Pelajaran : PBM
 Materi : Lemak dan Minyak
 Kelas : X JB 3
 Prog. Keahlian : Tata Boga
 Waktu : Sabtu, 05 September 2015

No	Nama Siswa	Skor setiap soal nomor										Jml	Nilai	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
1	Afan Herdiyanto	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	8	80
2	Amalia Putri Lestari	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	6	60
3	Anisa Niari Fitri	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	7	70
4	Arzianto	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	8	80
5	Assyafa Dien Halmalutut	0	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	7	70
6	Canda Oktafiana													0
7	Cipto Nugroho	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	8	80
8	Daphin Aryansyah													0
9	Febriyani Nurwulandari	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	7	7
10	Firda Ayuning Kumala	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	5	50
11	Hanifah Rasyida	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	6	60
12	Ikhsan Bahrana	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	8	80
13	Indra Prasetyo	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	8	80
14	Liyana Febriani	1	0	1	1	1	0	0	1	0	0	0	5	50
15	Muhammad Danang T A	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	8	80
16	Muhammad Wahyu Rizal	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	8	80
17	Novani Nur Istiqomah	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	7	70
18	Puji Sri Lestari	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	8	80
19	Pungki Sabrina	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	8	80
20	Rani Rahmawati Pamungkas	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	7	70
21	Rani Wulandari	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	6	60
22	Ratriana Ardini K	0	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	6	60
23	Resti Yulistia	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	0	6	60
24	Reza Ayuning Putri	1	0	1	1	1	0	0	1	1	0	0	6	60
25	Rindi Julia Krismawati	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	7	70
26	Rizal Andriansyah	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	7	70
27	Seva Melania	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	5	50
28	Shafira Pangesti	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	7	70
29	Shinta Alqirulwati	1	0	1	1	1	1	0	0	1	0	0	6	60
30	Siti Ulfah	1	0	1	1	1	0	0	1	0	0	0	5	50
31	Sukma Nuriana Putri	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	7	70
32	Syinta Kartika Dewi	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	8	80
33	Yuningsih Esa Nirmala	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	8	80

PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : PBM
 Materi : Lemak dan Minyak
 Kelas : X JB 3
 Prog. Keahlian : Tata Boga
 Waktu : Sabtu, 05 September 2015

No	Nama Siswa	Sikap											
		Aktif				Kerjasama				Tanggungjawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Afan Herdiyanto			3					4				4
2	Amalia Putri Lestari			3				3					4
3	Anisa Niari Fitri			3				3					4
4	Arzianto			3					4				4
5	Assyafa Dien Halmalatut			3				3					4
6	Canda Oktafiana												
7	Cipto Nugroho		2				2					3	
8	Daphin Aryansyah												
9	Febriyani Nurwulandari			3				3					4
10	Firda Ayuning Kumala			3				3					4
11	Hanifah Rasyida			3				3					4
12	Ikhsan Bahrana		2					3					4
13	Indra Prasetyo		2					3					4
14	Liyana Febriani			3				3					4
15	Muhammad Danang T A			3				3					4
16	Muhammad Wahyu Rizal				4				4				4
17	Novani Nur Istiqomah			3				3					4
18	Puji Sri Lestari			3				3					4
19	Pungki Sabrina			3				3					4
20	Rani Rahmawati Pamungkas			3				3					4
21	Rani Wulandari			3				3					4
22	Ratriana Ardini K			3				3					4
23	Resti Yulistia			3				3					4
24	Reza Ayuning Putri			3				3					4
25	Rindi Julia Krismawati			3				3					4
26	Rizal Andriansyah			3					4				4
27	Seva Melania			3				3					4
28	Shafira Pangesti			3				3					4
29	Shinta Alqirulwati			3				3					4
30	Siti Ulfah			3				3					4
31	Sukma Nuriana Putri			3				3					4
32	Syinta Kartika Dewi			3				3					4
33	Yuningsih Esa Nirmala			3				3					4

Rubrik penilaian sikap

No	Sikap yang dinilai	Kriteria
1	Aktif	1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat 2= Mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum ajeg 3= sudah mengelurkan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum ajeg 4= sudah mengelurkan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah ajeg
2	Bekerjasama	1 = Sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok. 2 = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum ajeg 3 = Sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten. 4 = aktif dan bekerjasama kegiatan kelompok secara ajeg/konsisten
3	Tanggung jawab	1 = Sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi 2 = Sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten. 3 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai ajeg/konsisten. 4 = Sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

PENILAIAN KETRAMPILAN

Mata Pelajaran : PBM
Materi : Lemak dan Minyak
Kelas : X JB 2
Prog. Keahlian : Tata Boga
Waktu : Sabtu, 05 September 2015

No	Nama Siswa	Mengidentifikasi lemak dan minyak			
		1	2	3	4
1	Afan Herdiyanto			3	
2	Amalia Putri Lestari			3	
3	Anisa Niari Fitri			3	
4	Arzianto			3	
5	Assyafa Dien Halmalatut			3	
6	Canda Oktafiana				
7	Cipto Nugroho			3	
8	Daphin Aryansyah				
9	Febriyani Nurwulandari			3	
10	Firda Ayuning Kumala			3	
11	Hanifah Rasyida			3	
12	Ikhsan Bahrana			3	
13	Indra Prasetyo			3	
14	Liyana Febriani			3	
15	Muhammad Danang T A			3	
16	Muhammad Wahyu Rizal			3	
17	Novani Nur Istiqomah			3	
18	Puji Sri Lestari			3	
19	Pungki Sabrina			3	
20	Rani Rahmawati Pamungkas			3	
21	Rani Wulandari			3	
22	Ratriana Ardini K			3	
23	Resti Yulistia			3	
24	Reza Ayuning Putri			3	
25	Rindi Julia Krismawati			3	
26	Rizal Andriansyah			3	
27	Seva Melania			3	
28	Shafira Pangesti			3	
29	Shinta Alqirulwati			3	
30	Siti Ulfah			3	
31	Sukma Nuriana Putri			3	
32	Syinta Kartika Dewi			3	
33	Yuningsih Esa Nirmala			3	

Rubrik penilaian ketrampilan

- 1 = Siswa tidak mampu mengidentifikasi materi
- 2 = Siswa mampu mengidentifikasi materi namun belum konsisten
- 3 = Siswa mampu mengidentifikasi materi dan sudah mulai konsisten
- 4 = Siswa mampu mengidentifikasi materi dan sudah sudah konsisten