

**LAPORAN INDIVIDU
PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
SMK NEGERI 1 SEWON**

Dosen Pembimbing Lapangan PPL
Dr. Kokom Komariah, M.Pd



Disusun Oleh :
DESSY ISMIATIN FAZRUN
12511244011

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

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan di bawah ini mengesahkan laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang disusun oleh mahasiswa dengan identitas berikut ini :

Nama : Dessy Ismiatin Fazrun
NIM : 12511244011
Program Studi : Pend. Teknik Boga
Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Muhammadiyah 1 Yogyakarta dari tanggal 10 Agustus – 12 September 2015. Hasil kegiatan tercantum dalam naskah laporan ini.

Bantul, 18 September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing


Dr. Kokom Komariah, M.Pd
NIP. 19600808 198403 2 002



Marniah, S.Pd
NIP. 19710213 1998032 009

Mengetahui

Kepala Sekolah
SMK NEGERI 1 SEWON

Koordinator PPL
SMK NEGERI 1 SEWON


Dra. Hj. Sudaryati
NIP. 19600806 199003 2 001


Dra. Sri Sudaryanti
NIP. 19640810 198903 2 015

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan kekuatan-Nya, sehingga dapat menyelesaikan kegiatan PPL dan laporan PPL ini dengan baik.

PPL merupakan salah satu mata kuliah yang wajib di tempuh. Selain itu, PPL memberikan pengalaman belajar mengajar yang dapat memperluas wawasan yang terkait dengan kependidikan dan keprofesionalan guru. Adapaun isi laporan ini memuat laporan kegiatan yang dilakukan oleh penulis dalam kegiatan PPL.

Program yang terlaksana mulai tanggal dapat berjalan lancar tentunya berkat bantuan dari banyak pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Rochmat Wahab, M.Pd., M.A. selaku rektor UNY yang telah memberikan izin dan kesempatan melaksanakan PPL.
2. Ibu Dr. Kokom Komariah, selaku dosen pembimbing PPL yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan demi terlaksananya program PPL.
3. Ibu Dra. Hj Sudaryati selaku kepala sekolah yang telah memberikan ijin, sarana dan prasarana dan kesempatan kepada mahasiswa untuk melaksanakan program PPL.
4. Ibu Dra. Sri Sudaryanti selaku koordinator PPL di SMK N 1 Sewon Bantul.
5. Ibu Marniah, S.Pd., selaku guru pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan kepada mahasiswa pada saat akan dan setelah mengajar dikelas.
6. Semua Bapak/Ibu guru dan seluruh staf dan karyawan yang telah membantu selama pelaksanaan program PPL.
7. Siswa-siswi kelas XI JB 2 dan XI JB 3 SMK NEGERI 1 SEWON BANTUL yang telah mendukung dan berpartisipasi aktif dalam mengikuti program PPL.

Kami menyadari bahwa dalam laporan ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca sangat kami harapkan. Semoga laporan PPL ini bermanfaat bagi mahasiswa PPL UNY Tahun 2015 pada khususnya dan umumnya. Semoga hasil laporan ini dapat menjadi sarana penggalan wawasan bagi seluruh masyarakat akademik.

Bantul, 12 September 2015

Dessy Ismiatin Fazrun
NIM. 12511244011

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	4
DAFTAR LAMPIRAN.....	5
ABSTRAK.....	6
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Analisis Situasi.....	1
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL.....	14
BAB II.....	18
PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL.....	18
A. Persiapan.....	18
B. Pelaksanaan Program PPL.....	21
C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi.....	24
BAB III.....	28
PENUTUP.....	28
A. KESIMPULAN.....	28
B. SARAN.....	29
DAFTAR PUSTAKA.....	32
LAMPIRAN.....	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.

Lampiran 2.

Lampiran 3.

Lampiran 4.

Lampiran 5.

Lampiran 6.

LAPORAN KEGIATAN PPL SMK NEGERI 1 SEWON BANTUL

**Oleh:
Dessy Ismiatin Fazrun
NIM.12511244011**

ABSTRAK

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Universitas Negeri Yogyakarta yang salah satunya berlokasi di SMK Negeri 1 Sewon Bantul telah dilaksanakan oleh mahasiswa pada tanggal 10 Juli sampai dengan 12 September 2015. Kelompok PPL di lokasi ini terdiri dari 11 mahasiswi dari Program Studi Pendidikan Teknik Boga dan 8 mahasiswi dari Program Studi Pendidikan Teknik Busana. Tujuan diadakannya Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) adalah untuk memberikan pengalaman bagi mahasiswa tentang dunia pendidikan secara nyata sehingga nantinya diharapkan dapat menjadi tenaga pendidik yang profesional di bidangnya.

Kegiatan PPL yang dilaksanakan meliputi praktek mengajar, pembuatan soal evaluasi, pembuatan media dan pembuatan RPP serta kegiatan lainnya. Dalam melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan, mahasiswa menggunakan metode yang tersusun secara berurutan, yang dimulai dari melakukan observasi kondisi sekolah serta pembelajaran di kelas dan peserta didik dengan bimbingan guru pembimbing. Setelah melakukan observasi, mahasiswa berkonsultasi dengan guru pembimbing dan dosen pembimbing lapangan untuk membahas langkah-langkah yang akan ditempuh mahasiswa dalam mempersiapkan Praktik. Kemudian inti dari PPL yaitu pelaksanaan kegiatan PPL dilakukan selayaknya seorang guru. Mempersiapkan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), Lembar Kerja Siswa (LKS), media, handout, evaluasi. Pengajaran dilaksanakan 4 kali tatap muka dengan 4 kali RPP di kelas XI JB 2 sejumlah 33 siswa dan XI JB 3 sejumlah 32 siswa.

Pengalaman Lapangan. Dalam Pembuatan RPP mahasiswa mendapat bimbingan dan arahan secara langsung dari guru pembimbing lapangan, mulai dari pembuatan sampai dengan pelaksanaan RPP. Selama kegiatan belajar mengajar berlangsung di kelas, mahasiswa PPL tidak lepas dari pengawasan dan bimbingan guru pembimbing dikarenakan kebijakan dari sekolah mengharuskan mahasiswa PPL didampingi oleh guru pembimbing. Setelah pelaksanaan RPP selesai, guru pembimbing mengevaluasi pelaksanaan RPP di kelas dan memberikan masukan-masukan untuk pelaksanaan RPP selanjutnya.

Kata kunci: PPL, SMK Negeri 1 Sewon Bantul, Praktik Mengajar.

BAB I

PENDAHULUAN

A. ANALISIS SITUASI

Sebelum melakukan kegiatan praktik pengalaman lapangan (PPL), setiap mahasiswa perlu memahami terlebih dahulu situasi dan kondisi di lokasi yang akan digunakannya. Oleh karena itu setiap mahasiswa baik secara individu maupun secara berkelompok perlu melakukan observasi ke lokasi PPL. Hal ini pula yang dilakukan mahasiswa yang melakukan kegiatan PPL di SMK N 1 Sewon. Dari hasil observasi maka diperoleh gambaran mengenai situasi dan kondisi SMK N 1 Sewon yang berlokasi di Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul tersebut.

SMK N 1 Sewon merupakan salah satu sekolah menengah kejuruan negeri yang ada di daerah Bantul. Sekolah ini memiliki beberapa program keahlian antara lain Busana Butik, Akomodasi Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata, Jasa Boga dan Patiseri, serta Kecantikan Kulit dan Kecantikan Rambut serat Teknik Jaringan dan Komputer. Analisis situasi dilakukan di berbagai aspek seperti kondisi sekolah, potensi sekolah atau lembaga dan permasalahan yang terkait dengan Kegiatan Belajar Mengajar (KBM).

1. Lokasi SMK N 1 Sewon

SMK N 1 Sewon terletak di dusun Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul. Kawasan ini berjarak sekitar 2 km dari jalan raya dan dapat ditempuh dengan menggunakan kendaraan bermotor. SMK N 1 Sewon merupakan sekolah kejuruan yang memiliki enam program keahlian yaitu;

- a. Program Keahlian Akomodasi Perhotelan (Akomodasi Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata)
- b. Program Keahlian Jasa Boga (Restoran dan Patiseri)
- c. Usaha Perjalanan Wisata (UPW)
- d. Program Keahlian Busana Butik
- e. Program Keahlian Kecantikan (Kulit dan Rambut)
- f. Teknik Komunikasi Jaringan (TKJ)

SMK N 1 Sewon didirikan pada tahun 1979 dengan No. SK 0191/0/1979 pada tanggal 3 September 1979. Pada awalnya sekolah ini bernama SMKK atau Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga dan berlokasi di Jl. R.A Kartini, Trienggo, Bantul. Barulah pada tahun 1996, sekolah ini dan

semua proses kegiatan belajar mengajar di pindahkan ke Dusun Pulutan hingga sekarang. Kemudian berdasarkan SK Mendikbud No. 0360/ 1997 tentang perubahan NOMENKLATUR SMKTA, sekolah ini berubah menjadi SMK N 1 Sewon.

Hingga saat ini, SMK N 1 Sewon telah meraih berbagai prestasi dan kemajuan yang pesat sehingga sekolah ini semakin dikenal dan diminati oleh masyarakat dari berbagai daerah. Sekolah ini juga telah meraih sertifikat ISO 9001: 2008 pada tanggal 17 Juli 2010 dari PT. TUV yang artinya akan membawa perubahan yang positif di masa yang akan datang.

Berdasarkan SK No. 274/ 113.2/SMK.01/KP/2012 pada 1 Januari 2012, maka kondisi sekolah dapat dijelaskan sebagai berikut:

Luas Tanah	:20.005 m ²
Luas Bangunan	: 12.003 m ²
Taman	:2.000 m ²
Luas Halaman Upacara	: 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) Menyiapkan 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 N 1 Sewon adalah Pendidikan Sistem Ganda (PSG), sebagaimana sistem pendidikan yang berlaku di sekolah kejuruan lainnya. PSG merupakan model penyelenggaraan pendidikan yang menggabungkan antara pendidikan sekolah dengan program keahlian yang diperoleh di dunia kerja. Tujuan dari Pendidikan Sistem Ganda ini adalah:

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

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

- 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. 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 kejuruannya. 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 diasuh oleh guru. Pengembangan diri bertujuan memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk mengembangkan dan mengekspresikan diri

sesuai dengan kebutuhan, bakat, dan minat setiap peserta didik sesuai dengan kondisi sekolah. Kegiatan pengembangan diri difasilitasi dan atau bimbingan 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 kehidupansosial, 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. Akomodasi Perhotelan

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

- 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 profesional dalam bidang bisnis manajemen program perhotelan.
- 4) Memiliki ilmu pengetahuan dan ketrampilan sebagai bekal bagi yang berminat untuk melanjutkan pendidikan.

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

- 1) Hyatt Regency Hotel Yogyakarta
- 2) Puri Asri Hotel Magelang
- 3) Laras Asri Hotel Salatiga
- 4) Novotel Solo
- 5) The Sunan Hotel Solo
- 6) Royal Ambarukmo Hotel Yogyakarta
- 7) Mustika Sheraton Hotel Yogyakarta, dll.

b. Jasa Boga (Restoran dan Patiseri)

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

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

c. Unit Perjalanan Wisata (UPW)

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

d. Busana Butik

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

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

- 1) Dinasty group
- 2) Anteng griya busana
- 3) Butik delmora
- 4) Rumah model michael

e. Kecantikan (Kulit dan Rambut)

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

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

Program keahlian ini menjalin hubungan kerjasama dengan berbagai industri seperti:

- 1) Java garden spa
- 2) Jhony andrean training centre
- 3) Margaria group

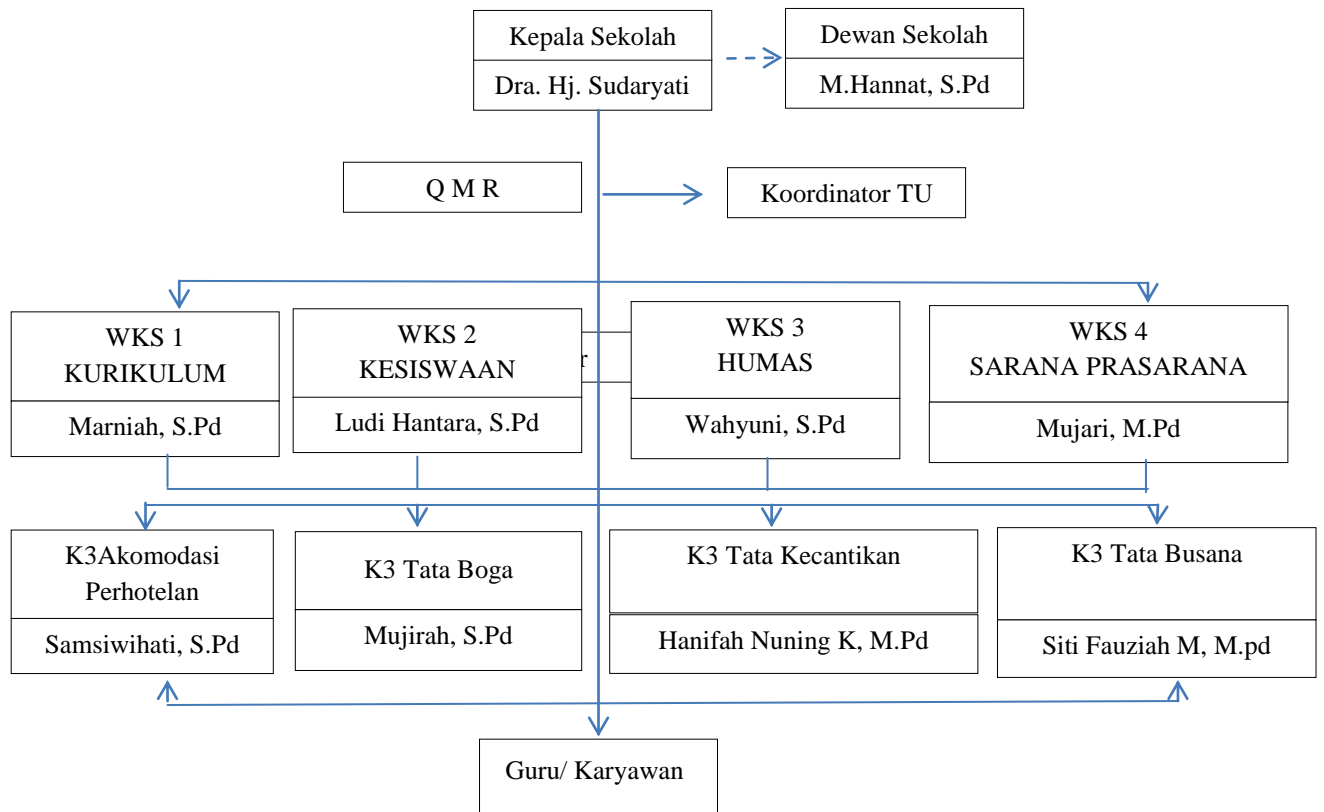
f. Teknik Komputer dan Jaringan (TKJ)

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

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 :



7. Kondisi Non-Fisik SMK N 1 Sewon

Kondisi non-fisik di SMK 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 foto copy	1
Total Karyawan	34

c. Kondisi Siswa

Siswa merupakan bagian integrasi yang tidak dapat dipisahkan dalam proses pendidikan dan pengajaran, karena siswa sebagai subyek sekaligus

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

Tabel 4. Rincian kondisi siswa

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

	JB 3	5	23	28
	JB 4	0	0	0
	PS	3	28	31
	Kec. 1	0	25	25
	Kec. 2	0	31	31
	BB 1	0	29	29
	BB 2	0	31	31
	BB 3	0	32	32
	BB 4	0	31	31
	TKJ			
Total				1381

8. Kondisi Fisik SMK N 1 Sewon

SMK N 1 Sewon yang terletak di dusun Pulutan ini memiliki fasilitas utama pendukung kegiatan belajar mengajar seperti ruang teori dan ruang praktek. 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 maupun adaptif dilakukan di ruang praktek. Adapun rincian fasilitas yang terdapat di SMK N 1 Sewon adalah sebagai berikut;

- a. SMK Negeri I Sewon mempunyai 65 ruang meliputi ruang praktek, ruang teori, ruang guru, dll. Mempunyai 6 jurusan yaitu sebagai berikut:
 - 1) Jurusan Akomodasi Perhotelan
 - 2) Jurusan Tata Boga (Restoran dan Patiseri)
 - 3) Usaha Perjalanan Wisata
 - 4) Jurusan Tata Busana
 - 5) Jurusan Tata kecantikan (Kulit dan Rambut)
 - 6) Teknik Komputer dan Jaringan
- b. SMK Negeri I Sewon memiliki sarana dan prasarana yang cukup memadai sebagai pendukung kegiatan belajar mengajar, seperti:
 - ruang kepala sekolah
 - ruang guru
 - ruang tata usaha
 - ruang UKS
 - ruang BP
 - ruang perpustakaan
 - ruang sidang
 - ruang instruktur busana
 - ruang kafetaria
 - gudang alat boga
 - ruang unit produksi boga
 - kantin atau food center
 - akomodasi perhotelan
 - ruang tata hidang
 - ruang restoran
 - gudang restoran

- ruang praktek busana
- gudang busana
- ruang UP busana
- ruang batik
- ruang bordir
- dapur RT
- gudang OR
- ruang OSIS
- tower air
- aula
- sanggar kecantikan
- koperasi
- sanggar busana
- entrepreneur collection
- mushola
- ruang instruktur boga
- dapur boga
- ruang tata rias kulit
- ruang instruktur kecantikan
- gudang kecantikan
- ruang tata rias rambut
- ruang teori
- lab komputer
- lab. Bahasa Inggris
- gudang umum
- tempat sepeda
- gardu jaga
- selasar penghubung
- lapangan parkir
- lapangan upacara
- lapangan tenis
- pagar
- hotel training
- kamar mandi/wc

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, gedung yang ada dibagian barat jalan digunakan untuk ruang teori khusus jurusan Busana Butik.

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 mushoa 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 dilaksanakan kali ini tergolong dalam kategori sekolah, tepatnya SMK Negeri 1 Sewon. Dengan demikian, mahasiswa

diharapkan dapat memberikan bantuan pemikiran, tenaga, dan ilmu pengetahuan dalam merencanakan dan melaksanakan program pengembangan atau pembangunan sekolah.

1. Pra PPL

Kegiatan PPL UNY dilaksanakan selama 1 bulan terhitung mulai tanggal 10 Agustus 2015 hingga 16 September 2015. Adapun jadwal pelaksanaan kegiatan PPL UNY di SMK N 1 Sewon dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 5. Agenda pelaksanaan PPL UNY di SMK N 1 Sewon

No	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Tempat
1.	Observasi Pra PPL	10 April 2015	SMK N 1 Sewon
2.	Peyerahan Mahasiswa PPL	25 Februari 2015	SMK N 1 Sewon
3.	Pembekalan	5 Agustus 2015	Praktik PPL
4.	Penerjunan	10 Agustus 2015	SMK N 1 Sewon
5.	Praktik PPL	10 Agustus 2015- 16 September 2015	SMK N 1 Sewon
6.	Penyelesaian Laporan	16 September 2015- 30 September 2015	
7.	Penarikan Mahasiswa	16 September 2015	SMK N 1 Sewon

2. Kegiatan PPL

Rangkaian kegiatan PPL dimulai sejak mahasiswa masih berada di kampus yaitu disebut dengan *micro teaching* sampai penerjunan 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 melaksanakan kegiatan *micro teaching* dan 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, RPP dan perangkat pembelajaran lainnya 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 4 kali. Praktik mengajar dilaksanakan di kelas XI Jasa Boga 2 dan 3. Praktik mengajar ini dilaksanakan mulai tanggal 11 Agustus 2015 hingga 9 September 2015. Materi yang diajarkan yaitu mengenai Tata Hidang: Pereralatan Makan dan Minum, Alat Hidang serta Lenan, Minuman Non Alkohol, Lipatan Napkin.

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 pelaksanaan PPL hingga 2 minggu setelah penarikan PPL atau batas waktu penyerahan laporan.

i. Penarikan

Kegiatan menandai bahwa PPL di SMK Negeri 1 Sewon telah selesai, Penarikan dilakukan pada tanggal 16 September 2014. Kegiatan Penarikan KKN- PPL dilaksanakan di gedung Aula SMK N 1 Sewon.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL

A. Peresiapan

Sebelum pelaksanaan kegiatan PPL praktikan mempersiapkan diri dengan menyusun proposal program berdasarkan hasil observasi yang dilakukan pada kegiatan PPL setelah program tersusun praktikan juga menyusun kebutuhan seluruh program kegiatan yang telah direncanakan agar semua kegiatan yang dilakukan selama pelaksanaan PPL dapat dilaksanakan dengan terarah dan terorganisir dengan baik. Disamping itu, peran guru pembimbing juga sangat besar sekali manfaatnya, maka konsultasi dengan guru pembimbing sangatlah penting untuk mendukung kegiatan PPL.

1. Persiapan Kegiatan PPL

Sebelum mahasiswa diterjunkan dalam pelaksanaan PPL, UNY membuat berbagai program persiapan sebagai bekal mahasiswa dalam melaksanakan PPL. Persiapan yang dilaksanakan adalah sebagai berikut :

a. Pengajaran Mikro

Program ini dilaksanakan dengan dimasukkan dalam mata kuliah wajib lulus dengan nilai minimum B bagi mahasiswa yang akan mengambil PPL pada semester berikutnya. Dalam pelaksanaan perkuliahan, mahasiswa diberikan materi tentang bagaimana mengajar yang baik dengan disertai praktik untuk mengajar dengan peserta yang diajar adalah teman sekelompok/*micro teaching*. Keterampilan yang diajarkan dan dituntut untuk dimiliki dalam pelaksanaan mata kuliah ini adalah berupa keterampilan-keterampilan yang berhubungan dengan persiapan menjadi seorang calon pendidik, baik mengenai teknik membuka kelas, cara berkomunikasi dalam kelas, penguasaan kelas, dan cara menutup kelas.

b. Pembekalan PPL

Pembekalan PPL diadakan oleh pihak Universitas yang bertujuan untuk memberikan bekal bagi mahasiswa agar dapat melaksanakan tugas dan kewajiban sebagai peserta PPL dengan baik. Dari pembekalan ini mahasiswa mendapatkan informasi mengenai kemungkinan-kemungkinan yang akan dihadapi di sekolah sehingga program akan disesuaikan dengan

pengalaman pada bidang yang ditekuni. Adapun pelaksanaan pembekalan PPL dilaksanakan oleh Koordinator PPL masing-masing jurusan.

Keberhasilan dari kegiatan PPL sangat ditentukan oleh kesiapan mahasiswa baik persiapan secara akademis, mental, maupun keterampilan. Hal tersebut dapat diwujudkan karena mahasiswa telah diberi bekal sebagai pedoman dasar dalam menjalankan aktivitas PPL yang merupakan rambu-rambu dalam melaksanakan praktek di sekolah.

2. Observasi Lingkungan Sekolah Dan Pembelajaran Di Kelas

Yang dilakukan pada saat kegiatan observasi ini adalah mengamati proses belajar mengajar di dalam kelas dan mengamati sarana fisik pendukung lainnya (lingkungan sekolah) dalam melancarkan kegiatan proses belajar mengajar.

a. Observasi Lingkungan Sekolah

Kegiatan ini berupa pengamatan langsung, wawancara dan kegiatan lain yang dilakukan di luar kelas dan di dalam kelas. Kegiatan ini dilakukan dua tahap yaitu pada saat mengambil mata kuliah Pengajaran Mikro, yang salah satu tugasnya adalah observasi ke sekolah dan pada saat minggu pertama pelaksanaan PPL. Kegiatan meliputi observasi lingkungan fisik sekolah, perilaku peserta didik, administrasi sekolah dan fasilitas pembelajaran lainnya (perpustakaan dan Laboratorium). Hasil observasi tahap satu dideskripsikan dengan pembimbing dan dijadikan bahan perkuliahan pada pengajaran mikro.

b. Observasi Pembelajaran Di Kelas

Observasi dilaksanakan dengan tujuan agar mahasiswa memiliki pengetahuan serta pengalaman pendahuluan sebelum melaksanakan tugas mengajar yaitu kompetensi-kompetensi profesional yang dicontohkan oleh guru pembimbing di dalam kelas, dan juga agar mahasiswa mengetahui lebih jauh administrasi yang dibutuhkan oleh seorang guru untuk kelancaran mengajar (presensi, daftar nilai, penugasan, ulangan, dan lain-lain). Dalam hal ini mahasiswa harus dapat memahami beberapa hal mengenai kegiatan pembelajaran di kelas seperti membuka dan menutup materi, mengelola kelas, merencanakan pengajaran, menyusun program semester, menyusun satuan materi, mengetahui metode mengajar yang baik, karakteristik peserta, media yang dapat digunakan dan lain-lain. Kegiatan yang diobservasi meliputi :

- 1) Langkah pendahuluan, meliputi membuka pelajaran
- 2) Penyajian materi meliputi cara, metode, teknik dan media yang digunakan dalam penyajian materi
- 3) Teknik evaluasi
- 4) Langkah penutup meliputi, bagaimana cara menutup pelajaran dan memotivasi peserta didik agar lebih giat belajar.

3. Pembuatan Rencana Pembelajaran Pengajaran (RPP)

Sebelum tugas mengajar dilaksanakan, untuk persiapan pembelajaran dibuat juga Rencana Pembelajaran yang berisi materi, metode, media dan teknik pembelajaran yang akan dilakukan dalam proses belajar mengajar.

4. Pembuatan Materi Pembelajaran

Untuk dapat menyampaikan materi kepada siswa dengan baik maka selain membuat RPP juga membuat materi pembelajaran. Dalam materi pembelajaran berisi tentang ringkasan materi yang akan disampaikan pada saat PPL dilaksanakan. Materi tersebut dibuat berdasarkan buku acuan yang telah sesuai dengan kurikulum yang berlaku.

B. Pelaksanaan Program PPL

Kegiatan PPL dilaksanakan mulai tanggal 1 Agustus sampai dengan 12 September 2015. Selama dalam pelaksanaan, penyusun melakukan bimbingan dengan pihak sekolah dan dosen pembimbing yang berhubungan dengan program pengajaran yang direncanakan sebelumnya, kemudian dilaksanakan sesuai dengan rencana yang telah disetujui.

1. Pelaksanaan Praktik Mengajar

Dalam melaksanakan praktik mengajar di kelas, sebelumnya praktikan telah mempersiapkan satuan mata agar pada saat mengajar arah dan tujuannya jelas. Hal utama dan pertama yang dilakukan adalah membuka pelajaran dengan berdoa, dilanjutkan dengan mengadakan presensi, yang juga merupakan suatu upaya pendekatan terhadap siswa. Menyampaikan tujuan umum pembelajaran dengan memberikan motivasi agar siswa giat dan tertarik dengan mata yang dibawakan, menyampaikan tujuan khusus pembelajaran dikaitkan dengan kondisi / kenyataan dilapangan agar siswa memperoleh gambaran khusus yang memudahkan mereka untuk memahaminya.

Pelaksanaan kegiatan belajar mengajar dimulai pada tanggal 11 Agustus 2015. Jadwal mengajar dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel 6. Jadwal mengajar

Minggu ke-	Hari/Tanggal	Kelas	Mata Pelajaran	Jam Pelajaran	Jumlah Jam Mengajar
I	Selasa, 11 Agustus 2015	XI JB 2	Tata Hidang	5-9	5
	Sabtu, 14 Agustus 2015	XI JB 3	Tata Hidang	5-9	5
Jumlah jam per-minggu					10
II	Sabtu, 22 Agustus 2015	XI JB 3	Tata Hidang	5-9	5
Jumlah jam per-minggu					5
III	Selasa, 25 Agustus 2015	XI JB 2	Tata Hidang	5-9	5
Jumlah jam per-minggu					5
IV	Sabtu, 5 September 2015	XI JB 3	Tata Hidang	5-9	5

Jumlah jam per-minggu					5
V	Selasa,8 September 2015	XI JB 2	Tata Hidang	5-9	5
Jumlah jam per-minggu					5
Total jam keseluruhan					30 am

2. Metode

Dalam pelaksanaan mengajar, metode pembelajaran yang digunakan yaitu dengan menerapkan metode *discovery*, *snowball throwing*, *group investigation*, *jigsaw*, praktik, tanya jawab, diskusi, games dan penugasan yakni dengan memberikan penjelasan kepada peserta didik tentang materi didik sesuai dengan buku dan modul yang digunakan.

3. Media Pembelajaran

Media yang digunakan antara lain : LCD, power point, video, papan tulis, spidol, penghapus, handout dan jobsheet. Dalam pemberian materi diupayakan kondisi peserta didik dalam keadaan tenang dan kondusif agar memudahkan semua peserta untuk menangkap materi pelajaran yang disampaikan, disela-sela penyampaian materi diberikan kesempatan kepada setiap peserta untuk mengajukan pertanyaan apabila dalam penjelasan masih terdapat kekurangan atau kurang kejelasan, setelah itu diberikan penjelasan yang sejelas mungkin dan lebih rinci.

4. Evaluasi Pembelajaran

Evaluasi pembelajaran pada mata produktif, normatif mempunyai standard nilai yang berbeda – beda. Untuk nilai produktif nilai minimal yang harus ditempuh oleh peserta didik adalah 80. Jika dalam ujian harian dan ujian semester standar nilai 80 belum tercapai, maka adalah wajib mengadakan perbaikan. Standard evaluasi yang ditempuh adalah sepenuhnya menjadi tanggung jawab guru pengampu mata pelajaran.

5. Keterampilan Mengajar Lainnya

Dalam praktik mengajar, seorang pendidik harus memiliki beberapa strategi (langkah) pembelajaran lain sebagai pendukung dalam menerapkan metode pembelajarannya, karena tidak setiap metode pembelajaran yang diterapkan dan dianggap cukup untuk diterapkan mempunyai nilai yang baik sebab terkadang hal-hal lain yang sebelumnya tidak direncanakan muncul sebagai masalah baru yang biasa menghambat proses pembelajaran, untuk itu diperlukan adanya pengetahuan tentang berbagai metode pembelajaran dan

pendekatan lain yang akan sangat berguna dalam menunjang pemberian materi pelajaran yang diajarkan, misalnya dengan memberikan perhatian penuh dengan cara selalu mendatangi peserta tersebut dan memberikan asimilasi-asimilasi, pujian sebagai wujud perhatian yang dapat memberikan sesuatu yang sangat berarti bagi peserta, disamping memberikan petunjuk lain yang akan sangat memacu dirinya agar menjadi lebih baik dari sebelumnya. Atau dengan cara memberikan pengalaman-pengalaman berharga yang pernah dialami pendidik yang berkaitan dengan materi pelajaran yang disampaikan dengan penuh perhatian dan mudah dicerna agar tujuan umum dan khusus dalam pembelajaran yang diinginkan dapat tercapai.

6. Proses Pembelajaran

a. Membuka Pelajaran

Kegiatan pembelajaran dibuka dengan salam, presensi siswa, menanyakan kabar siswa, apresiasi dan penyampaian tujuan pembelajaran dan setelah itu dilanjutkan dengan penyampaian tugas, pembagian kelompok, handout dan lembar kerja siswa

b. Penyajian Materi

Materi pembelajaran disajikan dengan memanfaatkan LCD, benda sebenarnya, handout. Sedangkan materi pembelajaran berasal berbagai sumber seperti buku, internet, majalah dan media lain dan disusun oleh mahasiswa dengan arahan dari guru pembimbing.

c. Metode Pembelajaran

Metode pembelajaran yang digunakan selama proses pembelajaran antara lain yaitu metode pengamatan, diskusi, dan tanya jawab.

d. Model Pembelajaran

Model pembelajaran yang digunakan selama praktik pembelajaran antara lain adalah *discovery*, *snowball throwing*, *group investigation*, *jigsaw*.

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 4 jam pelajaran atau 225 menit.

g. Gerak

Selama pembelajaran berlangsung, mahasiswa PPL berusaha tidak statis hanya di depan kelas saja, melainkan juga berkeliling dan mendekati siswa apabila ada yang mengalami kesulitan.

h. Cara Memotivasi Siswa

Cara memotivasi yang digunakan yaitu dengan melontarkan pertanyaan terlebih dahulu dan memberikan poin bagi siswa yang aktif, selain itu pemberian motivasi juga dilakukan secara lisan melalui kata-kata dan pemberian hadiah bagi pemenang game saat pembelajaran.

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 maka mahasiswa PPL menunjuk salah satu siswanya.

j. Teknik Penguasaan Kelas

Agar kelas selalu dalam kondisi kondusif, maka mahasiswa PPL membuat 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, dan benda 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 evaluasi diakhir pembelajaran.

m. Menutup Pelajaran

Pembelajaran ditutup dengan menarik kesimpulan oleh guru dan siswa. Setelah menarik kesimpulan, guru memberikan tugas kepada siswa, menyampaikan materi pertemuan selanjutnya. Kegiatan ini diakhiri dengan bersih-bersih dan menyanyikan lagu nasional serta berdoa bersama.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

Secara keseluruhan program kegiatan PPL dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Yang mana semua program dapat penyusun laksanakan dengan cukup baik. Praktikan dapat melaksanakan proses pembelajaran 4 kali dengan 4 RPP dan mengajar kelas XI JB 2 dan XI JB 3 dengan cukup lancar. Antusiasme siswa yang juga sangat tinggi dilihat dari banyaknya siswa yang menanyakan mengenai materi yang disampaikan serta tugas-tugas yang diberikan mendapatkan nilai yang memuaskan.

Program yang dilaksanakan oleh penyusun sangat jauh dari sempurna, karena itu penyusun berusaha untuk melakukan analisis demi menemukan solusi untuk menjadi bahan renungan guna memperbaiki penulis ke depannya. Analisa yang dilakukan antara lain :

1. Analisis keterkaitan Program dengan Pelaksanaannya

Dalam pelaksanaan PPL yang dilakukan di SMK Negeri 1 Sewon Bantul dari awal hingga akhir pelaksanaannya secara keseluruhan dirasa sudah cukup baik meski terdapat berbagai macam kekurangan. Dalam hal ini praktikan merasa praktikan merasa sudah cukup baik dalam menyampaikan materi dan nilai formatif yang dihasilkan sudah memenuhi standar. Dengan kata lain, siswa kurang lebih sudah cukup mampu menerima apa yang disampaikan oleh praktikan.

2. Faktor Pendukung

Pelaksanaan PPL melibatkan berbagai macam faktor pendukung, baik dari guru, peserta didik, maupun sekolah .

- a. Faktor pendukung yang pertama adalah guru pembimbing. Guru pembimbing memberikan keleluasaan penuh kepada praktikan untuk berkreasi dalam pelaksanaan pembelajaran akan tetapi guru pembimbing juga membimbing praktikan dan mengingatkan jika ada kesalahan.
- b. Faktor pendukung yang kedua adalah peserta didik. Peserta didik di SMK Negeri 1 Sewon Bantul merupakan siswa – siswa terpilih yang memiliki kualitas yang baik. Mereka antusias dalam melaksanakan pembelajaran sehingga memudahkan praktikan dalam mengajar.
- c. Faktor pendukung yang ketiga adalah sekolah. SMK Muhammadiyah 1 Yogyakarta adalah sekolah unggulan yang memiliki fasilitas yang cukup memadai sehingga memudahkan praktikan untuk menyampaikan materi dan berkreasi dalam penyampaian materi sehingga lebih menarik.

3. Hambatan

Dalam pelaksanaan PPL, tidak dapat dipungkiri terdapat berbagai macam hambatan dan rintangan. Baik itu bersumber dari siswa, sekolah, lingkungan, maupun dari diri penyusun sendiri.

Dalam menghadapinya, penyusun selalu berusaha semampu penyusun untuk menyelesaikan berbagai rintangan yang ada. Akan tetapi selalu ada kekurangan dan ketidaksempurnaan dalam solusi yang ditemukan penyusun.

Pada poin ini, penyusun akan berusaha menampilkan berbagai masalah yang penyusun temui dan juga penyelesaian yang telah penyusun coba lakukan. Hambatan – hambatan yang ditemukan antara lain :

- a. Groggi (Demam panggung)
 - 1) Deskripsi : Pada pertemuan – pertemuan awal penyusun mengalami kesulitan dalam penyampaian di depan kelas. Hal ini disebabkan oleh kurangnya latihan dan penguasaan materi yang harus disampaikan penyusun, Selain itu persiapan materi dan media dari penyusun juga masih kurang
 - 2) Solusi : Persiapan dilakukan dengan lebih dalam lagi. Skenario pembelajaran disiapkan dan dimatangkan sebelum masuk kelas. Serta media pembelajaran disiapkan dengan lebih rapi.
- b. Kesulitan menghafal siswa
 - 1) Deskripsi : penyusun mengalami kesulitan dalam menghafal nama siswa yang cukup banyak.
 - 2) Solusi : penyusun selalu melakukan absensi sebelum pelajaran dimulai sebagai dalih bagi penyusun untuk berlatih menghafalkan siswa.
- c. Siswa yang kurang memperhatikan
 - 1) Deskripsi : Pada pembelajaran teori, siswa kurang termotivasi untuk memperhatikan. Alasannya karena materi yang diajarkan kurang menarik dan siswa kurang memahami pentingnya materi yang diajarkan.
 - 2) Solusi : penyusun berusaha mencari analogi – analogi dari materi – materi yang diajarkan di di dunia nyata sehingga materi menjadi lebih menarik untuk dipelajari bagi siswa.
- d. Siswa kurang memperhatikan pada jam – jam pelajaran akhir

- 1) Deskripsi : Siswa sudah mengantuk dan kurang memperhatikan pada jam – jam terakhir pelajaran. Ini disebabkan karena siswa sudah cukup jenuh mengikuti pelajaran dari pagi.
- 2) Solusi : Pada jam – jam pelajaran siang, penyusun memperbanyak candaan dan membuat suasana lebih cair sehingga siswa dapat mengikuti pelajaran dengan rileks.

4. Refleksi

Kegiatan PPL ini memberi pemahaman kepada diri penyusun bahwa menjadi seorang guru tidak semudah yang dibayangkan. Menjadi seorang guru lebih dari sekedar memahami materi kepada siswa atau mentransfer ilmu dengan cara yang sama kepada setiap siswa di kelas. Lebih dari itu seorang guru dituntut untuk menanamkan nilai dan akhlak yang berhubungan dengan materi yang diajarkan.

Guru harus menjadi orang yang kreatif, peduli dan perhatian karena potensi dan situasi yang dimiliki oleh siswa tidak sama. Guru harus peka terhadap perbedaan yang ada, dan harus mampu menyikapi tingkah laku siswa yang beragam dan tidak selamanya positif.

Selain hal yang berhubungan dengan proses pembelajaran, penulis juga menemui pengalaman baru tentang hal yang juga harus dihadapi guru, yaitu persoalan administrasi dan persoalan sosial di kantor. Seorang guru tidak hanya harus mengajar, akan tetapi juga harus melengkapi administrasi seperti RPP, Silabus, pembuatan soal dan berbagai analisis dalam pembuatannya.

Setiap kegiatan praktik mengajar yang dilakukan praktikan di sekolah mendewasakan pemikiran penyusun sebagai seorang calon tenaga pengajar. Guru adalah manusia yang sangat berjasa bagi setiap insan di dunia. Karena jasanya setiap manusia dapat membaca, menulis dan belajar berbagai macam ilmu.

BAB III

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan yang dilaksanakan di SMK N 1 Sewon Bantul, ada beberapa hal yang dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Program Pengalaman lapangan sebagai salah satu program wajib bagi mahasiswa UNY program studi pendidikan merupakan kegiatan yang sangat tepat dan memiliki fungsi serta tujuan yang jelas sebagai sarana untuk memberikan bekal kemampuan menjadi tenaga kependidikan yang professional. Hal ini dalam rangka untuk mengembangkan pengetahuan dan ketrampilan, serta professional dari mahasiswa sebagai seorang calon pendidik yang mana dituntut harus memiliki tiga kompetensi guru yaitu kompetensi profesional, kompetensi personal, kompetensi sosial. Dengan cara melakukan pengamatan dan sekaligus praktik secara langsung pada kondisi yang sebenarnya, tentunya sedikit banyak akan memberikan pengamalan nyata mahasiswa sebagai seorang calon pendidik.
2. Melalui Program Praktik Pengalaman lapangan yang dilakukan, mahasiswa akan berusaha untuk menumbuhkembangkan sikap dan kepribadian sebagai seorang pendidik, memiliki sikap dewasa dalam bertindak dan berpikir serta disiplin dalam melaksanakan tugas dan kewajiban serta akan memiliki kemampuan untuk beradaptasi dengan lingkungan sekolah dan masyarakat di sekelilingnya.
3. Koordinasi dengan guru pembimbing yang sangat baik akan menunjang pelaksanaan PPL, sehingga segala permasalahan yang menyangkut kegiatan pengajaran akan segera dapat terpecahkan dengan cepat dan baik.
4. Dengan program PPL, mahasiswa sebagai calon pendidik tenaga kependidikan tentunya akan lebih menyadari tugas dan kewajibannya sebagai seorang individu yang berkompeten sehingga akan memiliki semangat dalam membantu mencerdaskan kehidupan bangsa sebagai salah satu peran serta dalam membangun bangsa. Untuk mencapai tujuan dari PPL seperti yang telah direncanakan, salah satu cara yang dapat ditempuh oleh praktikan adalah berusaha sebaik-baiknya melakukan seluruh rangkaian kegiatan PPL sesuai dengan pedoman pelaksanaannya dengan tidak lupa selalu berkonsultasi

dengan guru pembimbing maupun dosen pembimbing setiap akan maupun sehabis melakukan suatu kegiatan. Disamping hal-hal yang telah disebutkan di atas ada beberapa hal yang akan sangat bermanfaat dalam pelaksanaan PPL, yaitu:

a. **Bagi Mahasiswa**

- 1) Dapat mendewasakan cara berpikir dan meningkatkan daya penalaran mahasiswa dalam melakukan penelaahan, perumusan dan pemecahan masalah pendidikan yang ada di sekolah.
- 2) Dapat memperdalam pengertian, pemahaman, dan penghayatan tentang pelaksanaan pendidikan.
- 3) Dapat mengenal dan mengetahui secara langsung kegiatan proses pembelajaran dan atau kegiatan lainnya di tempat praktik.
- 4) Mendapatkan kesempatan untuk mempraktikkan bekal yang telah diperolehnya selama perkuliahan ke dalam proses pembelajaran dan atau kegiatan kependidikan lainnya.
- 5) Memperoleh pengalaman yang tidak ternilai harganya.

b. **Bagi Sekolah**

- 1) Mendapatkan inovasi dalam kegiatan kependidikan.
- 2) Mendapatkan motivasi untuk mengeksplorasi hal-hal baru yang sedang berkembang dalam dunia pendidikan.
- 3) Memperoleh bantuan tenaga dan pikiran di dalam mengelola kegiatan kependidikan.

c. **Bagi Universitas Negeri Yogyakarta**

- 1) Dapat memperluas dan meningkatkan jalinan kerjasama dengan pihak sekolah ataupun instansi lainnya.
- 2) Mendapatkan masukan tentang kasus kependidikan yang berharga yang dapat dipergunakan sebagai bahan pengembangan penelitian.
- 3) Mendapatkan masukan tentang perkembangan pelaksanaan praktik kependidikan sehingga kurikulum, metode, dan pengelolaan proses pembelajaran di kampus UNY agar dapat lebih disesuaikan dengan tuntutan nyata di lapangan.

B. Saran

1. **Pihak sekolah**

- a. Lebih meningkatkan dan menjaga hubungan baik dengan Universitas

Negeri Yogyakarta yang telah terjalin baik saat ini.

- b. Perlunya perawatan fasilitas-fasilitas yang sudah dimiliki oleh sekolah lebih lanjut, agar fasilitas tersebut dapat dimanfaatkan oleh siswa dengan semestinya.
- c. Selalu meningkatkan prestasi baik dalam bidang akademis maupun non akademis.
- d. Lebih menggali potensi soft skill maupun hard skill siswa

2. Pihak UNY

- a. Perlunya koordinasi yang lebih baik lagi dalam melaksanakan PPL Antara DPL, LPPMP, dan mahasiswa agar tidak terjadi perbedaan paham, karena PPL ini merupakan program yang dapat melatih mahasiswa untuk terjun langsung dalam sekolah dan merupakan program yang diadakan setiap tahun. Oleh karena itu, perlu disempurnakan dan disosialisasikan dengan baik, karena masih ada informasi yang belum jelas bagi mahasiswa, guru pembimbing, sekolah, dan Dosen pembimbing.
- b. Perlunya koordinasi yang lebih baik antara DPL, LMMP dan Dosen Pembimbing Mikro, sehingga mahasiswa tidak merasa terbebani dalam memenuhi kewajiban-kewajiban yang harus dilaksanakan. Untuk itu, pembagian tugas harus dikomunikasikan terlebih dahulu dengan baik agar mahasiswa dapat melaksanakan tugas-tugas tersebut dengan baik.
- c. Mempertahankan dan meningkatkan hubungan baik dengan sekolah agar mahasiswa yang melaksanakan PPL di lokasi tersebut tidak mengalami kesulitan administrasi, teknis dan finansial

3. Mahasiswa

Bagi mahasiswa yang akan melaksanakan PPL terlebih dahulu hendaknya mengerti, mengetahui, memahami, dengan mengikuti pembekalan PPL yang diadakan oleh pihak universitas serta mencari informasi yang lengkap, baik informasi mengenai prosedur pelaksanaan PPL maupun kegiatannya, yang nantinya akan dilaksanakan, informasi yang didapatkan tersebut dapat diperoleh dari pihak LPPMP UNY, sekolah tempat pelaksanaan PPL, dosen pembimbing, dari kakak tingkat yang telah melaksanakan PPL maupun tempat informasi lainnya yang bisa menjadi penunjang.

Sebelum melaksanakan PPL mahasiswa hendaknya mempersiapkan diri menjelang proses pembelajaran serta teori bidang studi yang diampunya, sebelumnya menanyakan masalah dan kesulitan yang sekiranya dihadapi kepada dosen pembimbing dan guru pembimbing yang bersangkutan, sehingga akan mendukung penguasaan materi dan penyampaian yang akan disampaikan disaat melaksanakan PPL.

- a) Meningkatkan kemampuan analisis lingkungan sekolah sehingga dapat mengambil langkah yang tepat agar dapat menyusun program kerja dengan baik.
- b) Tetap terbinanya hubungan baik antara mahasiswa PPL dengan seluruh keluarga SMK N 1 Sewon, meski kegiatan PPL telah usai.

DAFTAR PUSTAKA

TIM. 2014. *Panduan KKN-PPL 2014*. Yogyakarta : Unit Program Pengalaman Lapangan Universitas Negeri Yogyakarta

LAMPIRAN

FOTO DOKUMENTASI PPL

Pertemuan Pertama Kelas XI JB 3



Pertemuan Kedua Kelas XI JB 2



Pertemuan Ketiga Kelas XI JB 3



Pertemuan Keempat Kelas XI JB 2





Universitas Negeri Yogyakarta

OBSERVASI KONDISI LEMBAGA

Npma. 4

Untuk mahasiswa

Nama Mahasiswa : Dessy Ismiatin Fazrun Pukul : 10.00
NIM : 12511244011 Tempat : SMK Negeri 1 Sewon, Bantul
Tgl. Observasi : 25 Febuari 2015 Fak/Jur/Prodi : Teknik/PTBB/Pt. Boga S1

No.	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
1.	Observasi fisik:	
	a. Keadaan lokasi	Bersih, rindang dan asri, hanya kurang adanya tanaman hias di depan sekolah
	b. Keadaan gedung	Ada beberapa gedung yang sedang dalam proses pembangunan
	c. Keadaan sarana/ prasarana	Terpenuhi
	d. Keadaan personalia	Tercukupi untuk semua bidang ada yang bertanggung jawab
	e. Keadaan fisik lain (penunjang)	Tercukupi
	f. Penataan ruang kerja	Ruang kerja tertata rapi
	g. Aspek lain	
2.	Observasi tata kerja:	
	a. Struktur organisasi tata kerja	Tertata dengan baik, setiap jurusan juga memiliki struktur organisasi tersendiri
	b. Program kerja lembaga	Kerja lembaga terkoordinir dengan baik, hal ini terlihat dari guru piket yang dilakukan oleh guru yang berbeda setiap harinya
	c. Pelaksanaan kerja	Kerja guru mapel praktek kebanyakan sampai sore/ sampai praktek selesai
	d. Iklim kerja antar personalia	Hanya pada saat piket saja yang dilakukan pergantian jadwalnya
	e. Evaluasi program kerja	
	f. Hasil yang dicapai	
	g. Program pengembangan	Setiap tahun smk merencanakan untuk menambah sarpras dan kelengkapan lain demi kemajuan sekolah smk tersebut
	h. Aspek lain.....	

Koordinator PPL Lembaga/ Instansi

Yogyakarta , 18 Agustus 2015
Mahasiswa,

Dra. Sri Sudaryanti
NIP. 19640810 198903 2 015

Dessy Ismiatin Fazrun
NIM. 12511244011



Universitas Negeri Yogyakarta

OBSERVASI KONDISI LEMBAGA

Npma. 4

Untuk mahasiswa

**OBSERVASI
KONDISI SEKOLAH**

Nama Mahasiswa : Dessy Ismiatin Fazrun Pukul : 10.00
NIM : 12511244011 Tempat : SMK Negeri 1 Sewon, Bantul
Tgl. Observasi : 25 Febuari 2015 Fak/Jur/Prodi : Teknik/PTBB/Pt. Boga S1

No	Aspek yang diamati	Deskripsi hasil pengamatan	Keterangan
1.	Kondisi fisik sekolah	Rapi, tapi untuk cat bangunan sudah mulai luntur dan butuh perbaikan	Perlu pengecatan baru
2.	Potensi siswa	Siswa memiliki skill yang sesuai dengan jurusan yang mereka ambil	
3.	Potensi guru	Kompeten dan benar-benar memilki pengetahuan yang komplek dengan mapel yang diampuhnya, terbukti para guru mampu mengasah dan menumbuhkan skill pada setiap murid	
4.	Potensi karyawan	Sangat disiplin dan mau bekerjasam	
5.	Fasilitas KBM, media	Lcd, papa tulis, white board, restoran, cafetaria, hotel, dapur patiseri, dapur pengolahan	
6.	Perpustakaan	Buku ynag tersedia lumanyan banyak dan sangat mendukung pembelajaran yang ada di smk ini	
7.	Laboratorium	Lab yang tersedia lab komputer dan bahasa	
8.	Bimbingan konseling	Bk sangat membantu para murid untuk memberikan nasehatan untuk mengarahkan bakat yang dimiliki siswa tersalurkan dengan tepat	Memberikan bimbingan pada dunia kerja
9.	Bimbingan belajar	Bimbingan belajar dilakukan untuk kelas xii yang akan menempuh ujian nasional	
10.	Ekstrakurikuler, (pramuka, PMI, basket, drumband, dsb)	Ekstrakulikuler yang ada di smk ini diantaranya pramuka, basket, drama, tari.	
11.	Organisasi dan fasilitas OSIS	Osis, rohis. Fasilitas tersedia tempat rapat setiap organisasi dan tambahan alat kebutuhan lainnya	
12.	Organisasi dan fasilitas UKS	Uks memiliki peralatan yang memadai untuk mengadakan pertolongan pertama dan sakit ringan lainnya.	
13.	Administrasi (karyawan, sekolah, dinding)		
14.	Karya tulis ilmiah remaja	Tidak ada	
15.	Karya tulis ilmiah oleh guru		
16.	Koperasi siswa	Tersedia, menjual peralatan sekolah, snack, minuman, tersedia foto kopi dengan harga yang terjangkau	
17.	Tempat ibadah	Tersedia masjid yang besar yang digunakan untuk sholat	



Universitas Negeri Yogyakarta

OBSERVASI KONDISI SEKOLAH

Npma. 2

Untuk mahasiswa

		lima waktu dan dhuha secara berjamaah	
18.	Kesehatan lingkungan	Lingugn smk ini bersih dan tersedia tempat sampah untuk sampah organik dan non organik sehingga sampah mudah diolah untuk menghindari penumpukan sampah	
19.	Lain-lain.....		

Koordinator PPL Sekolah/ Instansi

Yogyakarta , 18 Agustus 2015
Mahasiswa,

Dra. Sri Sudaryanti
NIP. 19640810 198903 2 015

Dessy Ismiatin Fazrun
NIM. 12511244011



OBSERVASI

PEMBELAJARAN/ PELATIHAN

Npma. 3

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

Nama Mahasiswa : Dessy Ismiatin F
NIM : 12511244011
Tgl. Observasi : 25 Febuari 2015

Pukul : 10.00
Tempat : SMK Negeri 1 Sewon, Bantul
Fak/Jur/Prodi : Teknik/PTBB/Pt. Boga S1

No.	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
A.	Perangkat Pelatihan/ Pembelajaran	
	1. Kurikulum	Semua kelas sudah menggunakan kurikulum 2013
	2. Silabus	Silabus untuk kurikulum 2013 sudah ada
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran/ Latihan	RPP dibuat sebelum pembelajaran, jadi pembelajaran di kelas telah tersetting oleh RPP yang dibuat
B.	Proses Pelatihan/ Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Membuka dengan diawali salam, doa, apresepsi, penyampaian ujuan, metode, model pembelajaran dan penilaian
	2. Penyajian materi	Penyajian materi dengan di bantu LCD
	3. Metode pembelajaran	Metode yang dipakai saintific, diskusi, praktik,
	4. Penggunaan bahasa	Bahasa indonesia
	5. Penggunaan waktu	Waktu satu kali jam pelajaran 45 menit
	6. Gerak	Menyebar ke kelas
	7. Cara memotivasi siswa	Dengan memberikan kata-kata motivasi dan contoh real
	8. Teknik bertanya	Mengancungkan tangan
	9. Teknik penguasaan kelas	Guru rata-rata mampu mengendalikan dengan cara mereka sendiri
	10. Penggunaan media	LCD, Power point
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Dengan post test unuk materi teori
	12. Menutup pelajaran	Ditutup dengan memotivasi, berdoa dan salam
C.	Perilaku Peserta Pelatihan (Diklat)	
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	Aktif, sebagian ada yang tidak mendengarkan dan berbicara sendiri
	2. Perilaku siswa di luar kelas	Ramai

Instruktur

Yogyakarta , 18 Agustus 2015
Mahasiswa,

Dra. Sri Sudaryanti
NIP. 19640810 198903 2 015

Dessy Ismiatin Fazrun
NIM. 12511244011



OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

Npma. 1

Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

Nama Mahasiswa : Dessy Ismiatin Fazrun Pukul : 10.00
NIM : 12511244011 Tempat : SMK Negeri 1 Sewon, Bantul
Tgl. Observasi : 25 Febuari 2015 Fak/Jur/Prodi : Teknik/PTBB/Pt. Boga S1

No	Aspek yang diamati	Deskripsi hasil pengamatan
A.	Perangkat pembelajaran	
	1. Kurikulum tingkat satuan pembelajaran (KTSP)	Untuk semua kelas sudah menggunakan kurikulum 2013
	2. Silabus	Silabus yang dibuat oleh guru dari masing-masing pengajar digunakan sesuai dengan yang telah dituliskan untuk dua semester
	3. Rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP)	Rencana pelaksanaan pembelajaran dibuat setiap tahun ajaran baru untuk dua semester
B.	Proses Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Pelajaran dibuka dengan doa, guru memberikan motivasi dengan lelucon kecil agar murid mau aktif mendengarkan
	2. Penyajian materi	Materi disajikan dengan ceramah
	3. Metode pembelajaran	Masih terpusat pada guru
	4. Penggunaan bahasa	Bahasa yang digunakan bahasa Indonesia semi forma, hal ini bertujuan agar murid nyaman dengan materi yang disampaikan oleh guru.
	5. Penggunaan waktu	Waktu digunakan seefektif mungkin oleh guru, hal ini terlihat pada pelajaran praktek yang memiliki waktu lama dan dimanfaatkan sebaik mungkin oleh guru untuk memberikan seluruh pembelajaran pada hari ini.
	6. Gerak	
	7. Cara memotivasi siswa	Guru memakai sistem lelucon kecil tapi mengena dan membuat para murid berpikir untuk mengikuti apa yang dikatakan guru. Memberikan kata-kata mutiara
	8. Teknik bertanya	Guru memberikan kebebasan pada setiap murid untuk bertanya apabila tidak ada yang bertanya maka akan ditunjuk salah satu murid dan guru yang gantian bertanya. Hal ini digunakan guru untuk memancing hal-hal yang belum dipahami para murid namun murid bingung untuk merangkai kata-kata yang tepat untuk dipertanyakan
	9. Teknik penguasaan kelas	Guru aktif mengamati semua murid di dalam kelas, setiap ada murid yang berbicara sendiri maka guru menegur, hal itu membuat murid serentak satu kelas memperhatikan guru yang sedang mengajar.
	10. Penggunaan media	Media yang digunakan disekolah ini lcd, papan tulis, black bord, job



**OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN
OBSERVASI PESERTA DIDIK**

Npma. 1
Untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

		sheet
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Evaluasi untuk teori diakhiri dengan guru memberikan pertanyaan kepada murid seputar mapel yang diajarkan. Untuk evaluasi mapel praktek, guru menunjuk makanan yang sesuai kriteria baik, tekstur, dll. Apabila tidak ada yang memenuhi kriteria maka guru akan menjelaskan karakteristik dan penyajian yang benar kepada murid
	12. Menutup pelajaran	Pelajaran ditutup dengan memberikan motivasi kepada murid dan diakhiri doa
C.	Perilaku Siswa	
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	Pada saat teori banyak yang mendengarkan mapel yang dijelaskan oleh guru, sedangkan pada saat praktek ada murid yang aktif mengolah makanan, ada yang hanya melihat, bahkan ada yang terkadang duduk dibelakang dengan alasan capek
	2. Perilaku siswa diluar kelas	Di luar kelas kebanyakan murid senang bergerombol tapi tidak membuat kebisingan

Guru pembimbing

Yogyakarta , 18 Agustus 2015
Mahasiswa,

Mujirah, S. Pd
NIP. 19641010 198902 2 003

Dessy Ismiatin Fazrun
NIM. 12511244011



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

SMK NEGERI 1 PANDAK

Alamat: Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul

F01

Kelompok Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 SEWON

NAMA MAHASISWA : Dessy Ismiatin Fazrun

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : JALAN PULUTAN PENDOWOHARJO,
SEWON, BANTUL

NO. MAHASISWA : 12511244011

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

GURU PEMBIMBING : Marniah, S. Pd

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah, M. Pd

No	Program/Kegiatan PPL	Jumlah Jam per Minggu					Jumlah Jam
		Agustus			September		
		3	4	5	1	2	
	MENGAJAR						
1	Pembuatan RPP						
	a. Persiapan						
	Mempersiapkan materi	2	2	3	1	-	8
	Konsultasi dengan guru pembimbing	3	3	2	1	-	9
	b. Pelaksanaan						
	Membuat RPP mengajar	2	2	2	2	-	8
	c. Evaluasi tindak lanjut	-	1	1	-	-	2
3	Mengajar						
	a. Persiapan						

	Membuat Handout	-	1	1	-	-	2
	b. Pelaksanaan						
	Mengajar di kelas	5	-	5	5	5	20
	Membuat post test	2		2	2	2	8
	Mengoreksi post test	-	-	-		2	2
	Memasukkan nilai ke daftar nilai	-	-		2	2	4
	Pendampingan mengajar	5	5	5	5	5	25
	Evaluasi Praktek	-	1	1	-	-	2
	NON MENGAJAR						
1	Upacara						
	Upacara Biasa	1	-	1	1	1	4
	Upacara Kemerdekan	-	5	-	-	-	5
2	Piket UKS	5	5	5	5	5	25
3	Piket perpustakaan	3	3	3	3	3	15
4	Piket FO	2	2	2	2	-	8
5	Pendampingan jugling	-	-	-	6	-	6
6	Membuat Laporan	-	-	-	-	24	24
	Total Jumlah Jam per Minggu	28	37	35	35	38	177

Mengetahui,

Yang Membuat,

Kepala Sekolah

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dra. Hj Sudaryati

Dr. Kokom Komariah, M.Pd

Marniah, S. Pd

Dessy Ismiatin Fazrun

NIP. 19600806 199003 2 001

NIP. 19600808 198403 2 002

NIP. 19710213 1998032 009

NIM. 12511244011

Membuat Handout	-	1	1	-	-	2
b. Pelaksanaan						
Mengajar di kelas	5	-	5	5	5	20
Membuat post test	2		2	2	2	8
Mengoreksi post test	-	-	-		2	2
Memasukkan nilai ke daftar nilai	-	-		2	2	4
Pendampingan mengajar	5	5	5	5	5	25
Evaluasi Praktek	-	1	1	-	-	2
NON MENGAJAR						
1 Upacara						
Upacara Biasa	1	-	1	1	1	4
Upacara Kemerdekan	-	5	-	-	-	5
2 Piket UKS	5	5	5	5	5	25
3 Piket perpustakaan	3	3	3	3	3	15
4 Piket FO	2	2	2	2	-	8
5 Pendampingan jugling	-	-	-	6	-	6
6 Membuat Laporan	-	-	-	-	24	24
Total Jumlah Jam per Minggu	28	37	35	35	38	177

Mengetahui,

Yang Membuat,

Kepala Sekolah

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL



Dra. Hi Sudaryati

NIP. 19600806 199003 2 001



Dr. Kokom Komariah, M.Pd

NIP. 19600808 198403 2 002



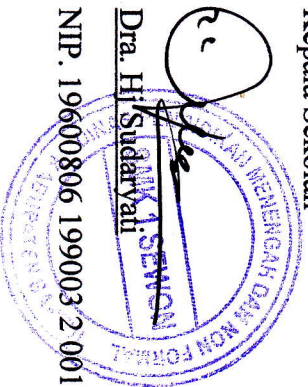
Marniah, S. Pd

NIP. 19710213 1998032 009



Dessy Ismiatin Fazrun

NIM. 12511244011





Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III TAHUN 2015

F02

Untuk Mahasiswa

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Sewon, Bantul
Alamat Sekolah :
Guru Pembimbing : Marniah, S.Pd

Nama Mahasiswa : Dessy Ismiatin Fazrun
No. Mahasiswa : 125112440011
Fak/ Jur/ Prodi : FT/ Pendidikan Teknik Boga
Dosen Pembimbing : Dr. Kokom Komariah, M.Pd

NO	HARI/ TANGGAL	MATERI/ KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
MINGGU KE NOL					
1.	Sabtu, 8 Agustus 2015	- Kunjungan kelompok sekaligus melakukan Observasi ke SMK Negeri 1 Sewon, Bantul	Mengunjungi sekolah untuk memberitahukan waktu PPL dan meminta izin serta observasi bascame PPL UNY	-	-
2.	Minggu, 9 Agustus 2015	- Persiapan PPL	Membuat format matriks, jadwal piket, dan format laporan mingguan	-	-
MINGGU PERTAMA					
3.	Senin, 10 Agustus 2015	- (07.00 – 08.00) Upacara bendera	Siswa dan guru serta mahasiswa PPL mengikuti pelaksanaan upacara dengan hikmad.	Peserta upacara (siswa) perlu waktu untuk menempatkan dan mengatur barisannya secara rapi dan membuat suasana kondusif.	Teguran dari pihak guru untuk mengondusifkan peserta upacara (siswa)

		<ul style="list-style-type: none"> - (09.00-11.30) Menemani dan dokumentasi teman PPL mengajar praktek di kelas XI JB 1 - (12.00 – 12.30) Konsultasi RPP, materi pembelajaran pertemuan pertama 	<p>Dokumentasi berjalan lancar tanpa mengganggu siswa praktek memasak</p> <p>Konsultasi berjalan lancar, ada perubahan mengenai indikator, tujuan pembelajaran, dan metode pembelajaran.</p>	<p>Kurangnya waktu untuk berkonsultasi tentang RPP dan administrasi lainnya.</p>	<p>Untuk bisa konsultasi dengan guru pembimbing, dilakukan saat guru telah selesai mengajar atau sebelum mengajar.</p>
4.	Selasa, 11 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.30 – 08.45) Piket di Perpustakaan - (10.10-14.15) Pendampingan mengajar 	<p>Merapikan buku-buku yang ada di rak buku dan menempatkan buku sesuai kategorinya</p> <p>Pendampingan mengajar berjalan lancar, dan ikut serta dalam proses pembelajaran.</p>	<p>Belum beradaptasi dengan siswa sehingga ada beberapa siswa yang tidak mengikuti proses pembelajaran dengan baik</p>	<p>Mendekati siswa tersebut dan memperingatkan agar mengikuti proses pembelajaran dengan baik</p>
5.	Rabu, 12 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.00 – 09.00) Piket FO - (13.30 – 14.00) Konsultasi dengan guru pembimbing terkait materi yang akan diajarkan di kelas dan hari apa 	<p>Piket dilakukan di loby sekolah, selama piket berlangsung ada beberapa siswa yang ijin meninggalkan sekolah untuk membeli bahan praktik.</p> <p>Konsultasi dilakukan di ruang guru, mahasiswa mendapatkan gambaran mengenai rencana proses pembelajaran yang akan dilakukan</p>		

		<p>mahasiswa akan mulai mengajar</p> <ul style="list-style-type: none"> - (15.00 – selesai) Membuat perangkat pembelajaran (RPP dan Media Pembelajaran) untuk kelas XI 	<p>Mahasiswa PPL Pend. Teknik Boga membuat perangkat pembelajaran (RPP, Media, dan Materi serta mempersiapkan diri untuk mengajar kelas XI)</p>	<p>Mahasiswa masih bingung terkait pedoman format RPP yang baik dan benar</p>	<p>Mencari format terkait RPP dan melengkapinya dari sumber yang relevan dan sering konsultasi bersama guru pembimbing</p>
6.	Kamis, 13 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (09.00 – 10.00) Konsultasi dengan guru pembimbing terkait RPP dan materi yang akan diajarkan - (10.00 – 12.00) Piket di <i>Basecamp</i> - (13.30 – 14.00) Membenahi perangkat pembelajaran 	<ul style="list-style-type: none"> - Mahasiswa mendapatkan saran dan merevisi perangkat pembelajaran - Merevisi perangkat pembelajaran yang telah dikonsultasikan dengan guru pembimbing 		
7.	Jumat, 14 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.15-08.30) Mengikuti kegiatan adiwiyata - (07.15 – 09.00) Piket di <i>Basecamp</i> - (09.00 – 11.15) Menggantikan teman PPL yang tidak masuk untuk 	<p>Membersihkan area di sekitar ruangan bascamp</p> <p>Menata dan merapikan meja serta kursi yang ada di basecsmp.</p> <p>Proses pembelajaran berlajan lancar dan dapat mengkondisikan siswa.</p>		

		<p>mendampingi guru di kelas X JB 1</p> <p>- (15.00 – selesai) Membuat komponen dan perangkat pembelajaran untuk kelas XI JB 3</p>	<p>Mahasiswa PPL Pend. Teknik Boga UNY membuat perangkat pembelajaran & mempersiapkan diri untuk mengajar kelas XI JB 3 tentang materi peralatan makan dan minum.</p>		
8.	Sabtu, 15 Agustus 2015	<p>- (08.00-08.30) Konsultasi RPP dan perangkat pembelajaran</p> <p>- (08.30 – 10.00) Mempersiapkan diri sebelum mengajar</p> <p>- (10.10-14.15) Mengajar tata hidang di kelas XI JB 3 materi tentang peralatan makan dan minum</p>	<p>- Menyerahkan semua administrasi sebelum mengajar</p> <p>- Mahasiswa bersiap-siap merapikan pakaian dan tampilan. Mengecek kembali kelengkapan perangkat pembelajaran</p> <p>- proses pembelajaran berjalan lancar, dan semua siswa aktif dalam proses pembelajaran</p>	<p>- setelah istirahat ke dua siswa selalu ramai meminta pulang karena sudah mulai lelah dan bosan</p>	<p>- Membuat diskusi lebih menarik dan presentasi lebih banyak tanya jawab</p>
9.	Minggu, 16 Agustus 2015	<p>- (14.00 – 16.00) Mencicil dalam penulisan catatan harian</p>	<p>Mengetik catatan harian pada yang telah dibuat untuk minggu pertama, saat PPL mulai diterjunkan.</p>		
MINGGU KEDUA					
10.	Senin, 17 Agustus 2015	<p>- (07.15 – 08.00) Upacara Peringatan HUT Kemerdekaan RI ke-70</p>	<p>Guru, Siswa, Mahasiswa PPL, dan Karyawan melaksanakan upacara peringatan HUT Kemerdekaan RI ke-70 dengan kondusif dan hikmah.</p>	<p>Beberapa siswa datang terlambat sehingga waktu pelaksanaan upacara sedikit mundur</p>	<p>Menasehati siswa agar dapat datang tepat waktu</p>

11.	Selasa, 18 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.30 – 08.45) Piket di Perpustakaan - (10.10-14.15) Mempersiapkan perangkat pembelajaran ke II 	<p>Merapikan buku-buku yang ada di rak buku dan menempatkan buku sesuai kategorinya</p> <p>Membuat RPP, handout, dan perangkat pembelajaran lainnya</p>		
12.	Rabu, 19 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (08.30- 09.00) Dikunjungi oleh DPL Jurusan (Ibu Wening) - (09.00 – 10.00) Piket di Lobi Depan Sekolah - (10.00 – 10.30) Konsultasi RPP dan perangkat pembelajaran - (11.00-14.00) Revisi RPP dan perangkat pembelajaran 	<p>DPL Jurusan menanyakan tentang hambatan yang ditemui selama mengajar di SMK N 1 Sewon</p> <p>Mempersilahkan tamu yang berkepentingan di SMK N 1 Sewon atau siswa yang datang terlambat untuk mengisi buku piket.</p> <p>Mendapatkan saran dan gambaran mengenai RPP dan perangkat pembelajaran</p> <p>Merevisi hasil konsultasi RPP dan perangkat pembelajaran</p>	<ul style="list-style-type: none"> - - Beberapa tamu lupa mengisi buku tamu lebih dahulu. - Kebingungan dalam mencari jenis metode pembelajaran yang sesuai 	<ul style="list-style-type: none"> - - Mengingatkan tamu untuk mengisi buku tamu - Berusaha membuat metode belajar yang menarik bagi peserta didik
13.	Kamis, 20 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (09.00 – 10.00) Konsultasi dengan guru pembimbing terkait RPP dan materi yang akan diajarkan - (10.00 – 12.00) Piket di <i>Basecamp</i> - (13.30 – 14.00) Membenahi perangkat 	<ul style="list-style-type: none"> - Mahasiswa mendapatkan saran dan merevisi perangkat pembelajaran - Merevisi perangkat pembelajaran yang 		

		pembelajaran	telah dikonsultasikan dengan guru pembimbing		
14.	Jumat, 21 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.15-08.30) Mengikuti kegiatan adiwiyata - (08.30 – 10.00) Piket di UKS - (10.00 – 11.00) Bertemu guru pembimbing untuk konsultasi. - (14.00 – 17.00) Persiapan perangkat pembelajaran 	<p>Membersihkan di sekitar ruangan bascamp</p> <p>Mencatat nama siswa yang sakit</p> <p>Bertanya dan konsultasi ke guru pembimbing terkait materi yang akan diajarkan ke kelas XI JB 2</p> <p>Memperbaiki RPP yang akan dipakai untuk mengajar di kelas XI JB 2 dan membuat media pembelajaran.</p>		
15.	Sabtu, 22 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (08.45 – 10.30) Konsultasi RPP dan perangkat pembelajaran - (10.30 – 14.15) Menggantikan guru pembimbing mengajar 	<p>Mahasiswa mendapatkan saran dan merevisi perangkat pembelajaran</p> <p>- menggantikan guru pembimbing mengajar tata hidang kelas XI JB 3 di karenakan ada rapat</p>		
16.	Minggu, 23 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (09.00 – 13.00) Membuat RPP dan media pembelajaran. 	Mengisi buku catatan dan mempersiapkan komponen pengajaran (RPP dan Media) untuk mengajar kelas XI JB 2)	-	-
MINGGU KETIGA					
17.	Senin, 24 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.15 – 08.00) Upacara bendera 	Guru, Siswa, Mahasiswa PPL, dan Karyawan melaksanakan upacara dengan kondusif dan hikmad.	Beberapa siswa datang terlambat sehingga waktu pelaksanaan upacara sedikit mundur	Menasehati siswa agar dapat datang tepat waktu.

		<ul style="list-style-type: none"> - (08.00 – 11.30) Piket di <i>Basecamp</i> - (12.30 – 14.00) Konsultasi RPP dan Perangkat Pembelajaran 	<p>Memasukkan nilai siswa kelas XI JB 3</p> <p>Mahasiswa mendapatkan saran dan merevisi perangkat pembelajaran</p>		
18.	Selasa, 25 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (08.00-08.30) Konsultasi RPP dan perangkat pembelajaran - (08.30 – 10.00) Mempersiapkan diri sebelum mengajar - (10.10-14.15) Mengajar tata hidang di kelas XI JB 2 materi tentang peralatan makan dan minum 	<ul style="list-style-type: none"> - Menyerahkan semua administrasi sebelum mengajar - Mahasiswa bersiap-siap merapikan pakaian dan tampilan. Mengecek kembali kelengkapan perangkat pembelajaran - proses pembelajaran berjalan lancar, dan semua siswa aktif dalam proses pembelajaran 	<p>-. Masih ada beberapa kekurangan walaupun sudah mengajar untuk yang ke 2 kalinya</p>	<p>- Berusaha agar lebih baik di pertemuan selanjutnya</p>
19.	Rabu, 26 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (08.30-09.00) Konsultasi RPP dengan guru pembimbing - (09.00 – 14.00) Piket di Lobi Depan Sekolah - (19.00 – 23.00) Mempersiapkan RPP dan media pembelajaran 	<p>Konsultasi mengenai model pembelajaran yang akan digunakan</p> <p>Mempersilahkan tamu yang berkepentingan di SMK N 1 Sewon atau siswa yang datang terlambat untuk mengisi buku piket.</p> <p>RPP dan Media Pembelajaran yang akan dipakai pada pertemuan ketiga di kelas XI JB 3 disiapkan secara terstruktur</p>		

20.	Kamis, 27 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (09.00 – 10.00) Konsultasi dengan guru pembimbing terkait RPP dan materi yang akan diajarkan - (10.00 – 12.00) Piket di <i>Basecamp</i> - (13.30 – 14.00) Membenahi perangkat pembelajaran 	<ul style="list-style-type: none"> - Mahasiswa mendapatkan saran dan merevisi perangkat pembelajaran - Menata meja dan menyapu - Merevisi perangkat pembelajaran yang telah dikonsultasikan dengan guru pembimbing 		
21.	Jumat, 28 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.15 – 10.15) Mengikuti kegiatan adiwiyata - (11.00 – 11.30) Konsultasi menemui guru pembimbing 	<p>Membersihkan lingkungan basecamp dan lingkungan luar basecamp.</p> <p>Mengkonsultasikan soal post test kelas XI JB 3 yang telah dibuat kepada guru pembimbing.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - -Beberapa soal perlu diperbaiki 	<ul style="list-style-type: none"> - Memperbaiki soal sesuai dengan kompetensi dasar yang sesuai
22.	Sabtu, 29 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.15 – 10.30) Piket di Lobi Depan Sekolah - (10.30 – 12.00) Mengunjungi perpustakaan sekolah - (14.15-15.00) Konsultasi RPP dan perangkat pembelajaran 	<p>Mempersilahkan tamu yang berkepentingan di SMK N 1 Sewon atau siswa yang datang terlambat untuk mengisi buku piket.</p> <p>Menjaga perpustakaan dan merapikan buku yang kurang rapi..</p> <p>Menyerahkan hasil RPP dan perangkat pembelajaran yang telah direvisi dan berkonsultasi kembali</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 	<ul style="list-style-type: none"> . -

		- (19.30 – 22.00) Membuat komponen RPP dan Media Pembelajaran	Menyiapkan RPP dan media pembelajaran tentang materi Puffpastry untuk kelas XII Patiseri		
23.	Minggu, 30 Agustus 2015	- (13.00 – 15.00) Melengkapi RPP dan Media Pembelajaran	Melengkapi RPP, media pembelajaran, dan materi pelajaran tentang minuman non alkohol yang akan digunakan untuk mengajar siswa kelas XI JB 3	-	-
MINGGU KE EMPAT					
24.	Senin, 31 Agustus 2015	- (07.15 – 08.00) Upacara bendera - (08.00 – 11.30) Piket di <i>Basecamp</i> - (12.30 – 14.00) Konsultasi RPP dan Perangkat Pembelajaran	Guru, Siswa, Mahasiswa PPL, dan Karyawan melaksanakan upacara dengan kondusif dan hikmad. Memasukkan nilai siswa kelas XI JB 2 Mahasiswa mendapatkan saran dan merevisi perangkat pembelajaran	Beberapa siswa datang terlambat sehingga waktu pelaksanaan upacara sedikit mundur	Menasehati siswa agar dapat datang tepat waktu.
25.	Selasa, 1 September 2015	- (07.30 – 08.45) Piket di Perpustakaan - (10.10-11.00) Konsultasi RPP dan perangkat pembelajaran	Merapikan buku-buku yang ada di rak buku dan menempatkan buku sesuai kategorinya Konsultasi RPP dan perangkat pembelajaran yang sudah di revisi dan mendapat saran		
26.	Rabu, 2 September 2015	- (07.30 – 10.00) Piket di Lobi Depan Sekolah	Merekap data nama- nama siswa yang sering terlambat agar mendapat sanksi dari pihak sekolah	Ada beberapa nama siswa yang sulit untuk dibaca	Mencocokkan pada daftar presensi setiap kelas.

		<ul style="list-style-type: none"> - (10.00 – 11.30) Mengunjungi perpustakaan - (12.00 – 14.00) Mengkoreksi post test siswa 	<p>Membaca buku dan mencari materi pelajaran minuman non alkohol</p> <p>Mengkoreksi hasil ulangan siswa kelas XI</p>		
27.	Kamis, 3 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (09.00 – 10.00) Konsultasi dengan guru pembimbing terkait RPP dan materi yang akan diajarkan - (10.00 – 12.00) Piket di <i>Basecamp</i> - (13.30 – 14.00) Membenahi perangkat pembelajaran 	<ul style="list-style-type: none"> - Mahasiswa mendapatkan saran dan merevisi perangkat pembelajaran - Merevisi perangkat pembelajaran yang telah dikonsultasikan dengan guru pembimbing 		
28.	Jumat, 4 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.15 – 10.15) Mengikuti kegiatan adiwiyata - (11.00 – 11.30) Konsultasi menemui guru pembimbing 	<p>Membersihkan lingkungan basecamp dan lingkungan luar basecamp.</p> <p>Mengkonsultasikan soal post test kelas XI JB 3 yang telah dibuat kepada guru pembimbing.</p>	-	-

29.	Sabtu, 5 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (08.00-08.30) Konsultasi RPP dan perangkat pembelajaran - (08.30 – 10.00) Mempersiapkan diri sebelum mengajar - (10.10-14.15) Mengajar tata hidang di kelas XI JB 3 materi tentang minuman non alkohol 	<ul style="list-style-type: none"> - Menyerahkan semua administrasi sebelum mengajar - Mahasiswa bersiap-siap merapikan pakaian dan tampilan. Mengecek kembali kelengkapan perangkat pembelajaran - proses pembelajaran berjalan lancar, dan semua siswa aktif dalam proses pembelajaran 	Kurangnya fasilitas sekolah yaitu kelas yang terlalu panas, sehingga siswa tidak semangat belajar	Menyediakan kipas angin agar ruang kelas lebih adem
30	Minggu, 6 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (10.00 – 14.00) Menyiapkan RPP dan Materi Pembelajaran - (19.00 – 21.00) Menyiapkan materi untuk kelas XI JB 2 	<p>Menyiapkan materi yang akan diajarkan di kelas XI JB 2 tentang lipatan napkin</p> <p>Mempersiapkan materi ajar yang akan dipakai di kelas XI JB 2 tentang lipatan napkin</p>		
MINGGU KELIMA					
31	Senin, 7 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.15 – 08.00) Upacara bendera - (08.00 – 11.30) Piket di <i>Basecamp</i> - (12.30 – 14.00) Konsultasi RPP dan Perangkat Pembelajaran 	<p>Guru, Siswa, Mahasiswa PPL, dan Karyawan melaksanakan upacara dengan kondusif dan hikmad.</p> <p>Memasukkan nilai siswa kelas XI JB 3</p> <p>Mahasiswa mendapatkan saran dan merevisi perangkat pembelajaran</p>	Beberapa siswa datang terlambat sehingga waktu pelaksanaan upacara sedikit mundur	Menasehati siswa agar dapat datang tepat waktu.
32	Selasa, 8 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (08.00-08.30) Konsultasi RPP dan 	<ul style="list-style-type: none"> - Menyerahkan semua administrasi sebelum mengajar 		

		<p>perangkat pembelajaran</p> <ul style="list-style-type: none"> - (08.30 – 10.00) Mempersiapkan diri sebelum mengajar - (10.10-14.15) Mengajar tata hidang di kelas XI JB 2 materi tentang lipatan napkin 	<ul style="list-style-type: none"> - Mahasiswa bersiap-siap merapikan pakaian dan tampilan. Mengecek kembali kelengkapan perangkat pembelajaran - proses pembelajaran berjalan lancar, dan semua siswa aktif dalam proses pembelajaran 		
33	Rabu, 9 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.30 – 10.00) Piket di Lobi Depan Sekolah - (12.00 – 14.00) Mengkoreksi post test siswa 	<p>Merekap data nama- nama siswa yang sering terlambat agar mendapat sanksi dari pihak sekolah</p> <p>Mengkoreksi hasil ulangan siswa kelas XI JB 3 dan 2</p>		
34	Kamis, 10 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (08.00 – 10.00) Piket di Perpustakaan - (10.00-14.30) Piket basecamp 	<p>Menempel dan Mengimput <i>Barcode</i> Buku Koleksi Perpustakaan ke dalam Aplikasi Kepustakaan.</p> <p>Menata buku-buku di rak perpustakaan agar terlihat lebih rapi</p> <p>Melengkapi administrasi guru</p>	Membutuhkan ketelitian dan kesabaran saat menempel dan mengimput <i>barcode</i> .	Mahasiswa harus teliti dalam mengimput dan menempeli <i>barcode</i> buku satu-persatu.
35	Jumat, 11 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.15 – 10.15) Mengikuti kegiatan adiwiyata - (11.00 – 11.30) 	<p>Membersihkan lingkungan basecamp dan lingkungan luar basecamp.</p> <p>Melengkapi administarsi guru, membuat</p>		

		Piket bascamp	analisis ketuntasan		
36	Sabtu, 12 September 2015	- (08.00 – 10.00) Piket bascamp - (14.00)	Melengkapi administrasi guru yang akan diserahkan dengan soft copy Menyerahkan soft copy semua administrasi guru kepada guru pembimbing	-	-
37	Minggu, 13 September 2015	- Menyusun dan melengkapi Laporan PPL	Laporan PPL masih dalam tahap penyusunan	-	-
38	Senin, 14 September 2015	- Melengkapi komponen Laporan PPL	Laporan PPL masih dalam tahap penyusunan	-	-
39	Selasa, 15 September 2015	- Mempersiapkan acara penarikan Mahasiswa PPL UNY di aula SMK N 1 SEOWN BANTUL	Menata kursi dan meja, meyiapkan peralatan yang dibutuhkan	-	-
40	Rabu, 16 September 2015	- (09.00 – 10.00) Penarikan Mahasiswa PPL UNY	Setelah genap satu bulan melakukan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK N 1 SEWON BANTUL, secara formal mahasiswa PPL UNY 2015 resmi ditarik dan kegiatan PPL selesai.	-	-

Yogyakarta, 18 September 2015

Mengetahui :

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dr. Kokom Komariah, M.Pd
NIP. 19600806 199003 2 001

Marniah, S.Pd
NIP. 19710213 1998032 009

Dessy Ismiatin Fazrun
NIM. 12511244011



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah	: SMK Negeri 1 Sewon, Bantul, Yogyakarta
Program/Komp. Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran/Kompetensi	: Tata Hidang
Kelas/Semester	: XI (Sebelas)/1 (Gasal)
Materi Pokok	: Peralatan Makan dan Minum, Alat Hidang serta Lenan
Pertemuan	: Ke- 2 (1 x pertemuan)
Alokasi Waktu	: 5 x 45'

A. Kompetensi Inti

- KI 1** : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2** : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3** : Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4** : Mengolah, menyaji, menalar, 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	Berdo'a dengan khusyuk sebelum dan sesudah pelajaran.



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



	keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.	
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum	1. Antusias, aktif bertanya dan menyampaikan pendapat.
2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian	2. Disiplin, peduli lingkungan, ramah.
2.3	dari profesional Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja	3. Tanggung jawab, kerja sama.
3.2	Mendeskripsikan peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan	1. Mengidentifikasi peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan 2. Mengidentifikasi jenis peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan 3. Mendeskripsikan ukuran peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan 4. Menganalisis fungsi peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan. 5. Mendeskripsikan prosedur polishing peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan.



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

		6. Mendeskripsikan prosedur penyimpanan peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
4.2	Merencanakan persiapan peralatan penataan meja (polishing peralatan makan dan minum;alat hidang serta lenan)	Mendemonstrasikan prosedur polishing peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan

C. Tujuan Pembelajaran

Setelah pembelajaran siswa:

1. Menjelaskan peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
2. Mengklasifikasi jenis peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
3. Menjelaskan ukuran peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan yang digunakan
4. Menjelaskan fungsi peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
5. Menjelaskan prosedur polishing peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
6. Menjelaskan prosedur penyimpanan peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
7. Mendemonstrasikan prosedur polishing peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian peralatan makan dan minuman, alat hidang serta lenan
2. Jenis peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
3. Ukuran peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
4. Fungsi peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
5. Prosedur polishing peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
6. Prosedur penyimpanan peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
7. Video tentang prosedur peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan



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



E. Metode Pembelajaran

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

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media : video polishing peralatan makan, tayangan power point, handout
2. Alat : laptop dan LCD
3. Sumber Pembelajaran :

Ardjuno Wiwoho. 2008. *Pengetahuan Tata Hidang*. Jakarta: Erlangga.

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengucapkan salam pembuka dan berdoa 2. Memeriksa kehadiran siswa 3. Menanyakan kabar siswa dan keadaan siswa 4. Apersepsi: menanyakan kepada siswa pernahkan makan dan minum di restoran? 5. Guru menginformasikan tujuan pembelajaran 	10 menit
Inti	<p>Mengamati (memberikan <i>stimulus</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru membagi siswa menjadi 5 kelompok • Guru menyampaikan tugas, membagikan handout dan lembar kerja siswa • Guru meminta siswa memahami materi yang terdapat dalam handout secara berkelompok • Guru menayangkan video polishing • Siswa mengamati video <p>Menanya (identifikasi masalah)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru mendorong siswa untuk mengajukan pertanyaan terkait materi yang diajarkan/dipelajari • Guru memberikan kesempatan kepada siswa lain untuk 	15 menit 15 menit



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

	<p>menjawab pertanyaan teman yang lain atau memberikan tanggapan atas pertanyaan atau tanggapan teman yang lain</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none">• Siswa berdiskusi dalam kelompok sesuai dengan masing-masing permasalahan yang diberikan• Guru berkeliling mencermati siswa bekerja secara berkelompok• Siswa mengerjakan lembar kerja sebagai kumpulan data hasil diskusi <p>Mengasosiasi (pembuktian)</p> <ul style="list-style-type: none">• Siswa diperkenankan membuka buku lain maupun internet untuk mencari pembuktian hasil diskusi kelompok <p>Mengkomunikasikan (menarik kesimpulan/generalisasi)</p> <ul style="list-style-type: none">• Setiap kelompok secara bergantian dipersilahkan mempresentasikan hasil diskusi• Kelompok lain menyimak, memberikan tanggapan dan pertanyaan• Kelompok presenter memberikan tanggapan dan menjawab pertanyaan• Siswa bersama-sama menyimpulkan terkait materi yang dipejari	<p>70 menit</p> <p>20 menit</p> <p>85 menit</p>
Penutup	<ul style="list-style-type: none">• Guru memberikan post test• Guru menginformasikan kepada siswa materi pertemuan berikutnya.• Menutup pelajaran dengan salam dan do'a.	<p>10 menit</p>
Jumlah		<p>225 Menit</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/WKS1/7

01-07-2012

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

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 <ul style="list-style-type: none">• Jenis• Ukuran• Fungsi• Prosedur <i>polishing</i>• Prosedur penyimpanan	Tes	Tes Tertulis	Kisi – kisi Soal Kunci jawaban Pedoman Penskoran
KETERAMPILAN <ul style="list-style-type: none">• Mendemonstrasikan prosedur <i>polishing</i> peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan	Tes	Tes Unjuk Kerja	Lembar Penilaian Pedoman Penskoran



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



LEMBAR KERJA SISWA

Diskusikan hal berikut bersama kelompokmu!

1. Carilah mengenai *chinaware* melalui internet maupun sumber buku lainnya, mulai dari jenis, ukuran, fungsi, cara pembersihan dan penyimpanannya.
2. Carilah mengenai *glassware* melalui internet maupun sumber buku lainnya, mulai dari jenis, ukuran, fungsi, cara pembersihan dan penyimpanannya.
3. Carilah mengenai *silverware* melalui internet maupun sumber buku lainnya, mulai dari jenis, ukuran, fungsi, cara pembersihan dan penyimpanannya.
4. Carilah mengenai *linen* melalui internet maupun sumber buku lainnya, mulai dari jenis, ukuran, fungsi, cara pembersihan dan penyimpanannya.
5. Carilah mengenai *furnitur* restoran melalui internet maupun sumber buku lainnya, mulai dari jenis, ukuran, fungsi, cara pembersihan dan penyimpanannya.

I. Kisi-Kisi Soal Jawaban Singkat

1. Nama Sekolah : SMK 1 Sewon
2. Mata Pelajaran : Tata Hidang
3. Kelas : XI
4. Semester : Ganjil

5. Kurikulum : 2013
6. Alokasi waktu : 10 menit
7. Jumlah soal :
- a. Jawaban singkat : 10

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	Bentuk Tes	No Soal
<p>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.</p> <p>2. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.</p>	3.1 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan	- Peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan	Mendeskripsikan jenis peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan: <i>silver ware</i>	Jawaban singkat	1
			Mengidentifikasi peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan: Persegi (<i>square</i>), Bundar (<i>round</i>) Persegi panjang (<i>rectangular</i>)	Jawaban singkat	2
			Mengidentifikasi peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan: <i>water goblet, red wine glass, white wine glass</i>	Jawaban singkat	3
			Menjelaskan ukuran peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan: <i>square table</i>	Jawaban singkat	4
			Menjelaskan ukuran peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan: 25 cm	Jawaban singkat	5
			Mendeskripsikan fungsi peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan: <i>moulton</i>	Jawaban singkat	6
			Mendeskripsikan fungsi peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan: pembersih mulut	Jawaban singkat	7
			Mendeskripsikan prosedur <i>polishing</i> peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan: <i>polishing</i>	Jawaban singkat	8
			Mendeskripsikan prosedur <i>polishing</i> peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan: pegang pada tangkai gelas	Jawaban singkat	9
			Mendeskripsikan prosedur penyimpanan peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan: <i>dinner plate, dessert plate, soup bowl and saucer</i>	Jawaban singkat	10

J. Kriteria penilaian/rubrik penilaian untuk soal jawaban singkat

Bentuk : Tes Tulis Jawaban Singkat

Jumlah Soal : 10 item soal

Jawablah pertanyaan-pertanyaan di bawah ini dengan singkat dan tepat!

1. Peralatan yang terbuat dari perak, seperti: garpu, sendok makan, dan pisau termasuk? *silver ware*
2. Sebutkan tiga macam bentuk meja makan? **Persegi (square), Bundar (round) Persegi panjang (rectangular)**
3. Sebutkan macam-macam *glass ware*! *water goblet, red wine glass, white wine glass*
4. Meja dengan diameter 76cm digunakan untuk 2 orang adalah *square table*
5. Sebutkan diameter *dinner plate*! **25 cm**
6. Meredam bunyi, agar permukaan meja tidak rusak, agar permukaan meja tidak terkena noda merupakan fungsi dari? *Moulton*
7. *Guest napkin* berfungsi sebagai? **pembersih mulut**
8. Suatu proses pekerjaan membersihkan mengkilapkan peralatan restaurant dengan cara menggosokkan disebut *Polishing*
9. Bagaimana cara memegang *watergoblet* pada saat proses *polishing*? **Pegang pada tangkai gelas**
10. Sebutkan 3 contoh penyimpanan *chinaware* yang dapat disusun! *dinner plate, dessert plate, soup bowl and saucer*

Pedoman penskoran

a. Pedoman penilaian post test:

NO. Soal	Skor Maksimal
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	10
8	10
9	10
10	10
NILAI	100

Rubrik soal penilaian post test:

Bobot nilai:

- Soal nomor 1 dijawab dengan benar skor maksimal 10
- Soal nomor 2 dijawab dengan benar skor maksimal 10
- Soal nomor 3 dijawab dengan benar skor maksimal 10
- Soal nomor 4 dijawab dengan benar skor maksimal 10
- Soal nomor 5 dijawab dengan benar skor maksimal 10
- Soal nomor 6 dijawab dengan benar skor maksimal 10
- Soal nomor 7 dijawab dengan benar skor maksimal 10
- Soal nomor 8 dijawab dengan benar skor maksimal 10
- Soal nomor 9 dijawab dengan benar skor maksimal 10
- Soal nomor 10 dijawab dengan benar skor maksimal 10

Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

No	Nama Siswa	Sikap											
		Aktif				Bekerjasama				Bertanggung jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4

Keterangan: 1= Tidak baik 2= Kurang baik 3= Baik 4= Sangat baik

- Indikator sikap aktif dalam pembelajaran peralatan makan dan minum, alat hidang dan lenan
 1. Tidak baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pelajaran
 2. Kurang baik *jika* ada sedikit usaha ambil bagian dalam pembelajaran
 3. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi kurang konsisten
 4. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan konsisten
- Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kegiatan kelompok
 1. Tidak baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok
 2. Kurang baik *jika* sedikit memberikan usaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok
 3. Baik *jika* sudah ada usaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok tetapi masih kurang konsisten
 4. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan konsisten

- Indikator sikap bertanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah
 1. Tidak baik *jika* sama sekali tidak bersikap bertanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas
 2. Kurang baik *jika* sedikit memberikan sikap tanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas
 3. Baik *jika* sudah menunjukkan ada usaha untuk bersikap tanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih kurang konsisten
 4. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap bertanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan konsisten

LEMBAR PENILAIAN KETERAMPILAN

Berikan tanda \surd pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama siswa	Ketrampilan			
		Mendemonstrasikan prosedur <i>polishing</i> peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan			
		1	2	3	4

1. Keterangan :

1= Tidak baik 2= Kurang baik 3= Baik 4= Sangat baik

2. Indikator trampil menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah dalam peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan

- Tidak baik *jika* sama sekali tidak dapat Mendemonstrasikan prosedur *polishing* peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
- Kurang baik *jika* ada sedikit menunjukkan usaha untuk dapat Mendemonstrasikan prosedur *polishing* peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
- Baik *jika* ada usaha untuk dapat Mendemonstrasikan prosedur *polishing* peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
- Sangat baik *jika* sudah menunjukkan kemampuan dapat Mendemonstrasikan prosedur *polishing* peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan

Yogyakarta, 07 Agustus 2015

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Marniah, S.Pd
NIP. 19710213 1998032 009

Dessy Ismiatin Fazrun
NIM. 12511244011

LEMBAR KERJA SISWA

Diskusikanlah hal berikut bersama kelompokmu !!!

Carilah mengenai *chinaware* melalui internet maupun sumber buku lainnya:

I. Isilah tabel di bawah ini !!

No	Nama/Jenis	Ukuran/Diameter	Fungsi

II. Jelaskan Prosedur Polishing dan Penyimpanan Kelompok Alat Chinaware !

--	--

III. Demonstrasikan di depan kelas cara membersihkan (*polishing*) dan cara menyimpan kelompok alat Chinaware.

LEMBAR KERJA SISWA

Diskusikanlah hal berikut bersama kelompokmu !!!

Carilah mengenai *Glassware* melalui internet maupun sumber buku lainnya:

I. Isilah tabel di bawah ini !!

No	Nama/Jenis	Ukuran/Diameter	Fungsi

II. Jelaskan Prosedur Polishing dan Penyimpanan Kelompok Alat Glassware !

--	--

III. Demonstrasikan di depan kelas cara membersihkan (*polishing*) dan cara menyimpan kelompok alat Glassware.

LEMBAR KERJA SISWA

Diskusikanlah hal berikut bersama kelompokmu !!!

Carilah mengenai *Silverware* melalui internet maupun sumber buku lainnya:

I. Isilah tabel di bawah ini !!

No	Nama/Jenis	Ukuran/Diameter	Fungsi

II. Jelaskan Prosedur Polishing dan Penyimpanan Kelompok Alat Silverware !

--	--

III. Demonstrasikan di depan kelas cara membersihkan (*polishing*) dan cara menyimpan kelompok alat Silverware.

LEMBAR KERJA SISWA

Diskusikanlah hal berikut bersama kelompokmu !!!

Carilah mengenai *Linen* melalui internet maupun sumber buku lainnya:

I. Isilah tabel di bawah ini !!

No	Nama/Jenis	Ukuran/Diameter	Fungsi

II. Jelaskan Prosedur Polishing dan Penyimpanan Linen !

--	--

III. Demonstrasikan di depan kelas cara membersihkan dan cara menyimpan Linen.

LEMBAR KERJA SISWA

Diskusikanlah hal berikut bersama kelompokmu !!!

Carilah mengenai *Furniture* melalui internet maupun sumber buku lainnya:

I. Isilah tabel di bawah ini !!

No	Nama/Jenis	Ukuran/Diameter	Fungsi

II. Jelaskan Prosedur Pembersihan dan Penyimpanan Kelompok Furniture !

--	--

III. Demonstrasikan di depan kelas cara membersihkan dan cara menyimpan kelompok Furniture.

Bentuk : Tes Tulis Jawaban Singkat
Jumlah Soal : 10 item soal

Nama :

Kelas :

No. Presensi :

Jawablah pertanyaan-pertanyaan di bawah ini dengan singkat dan tepat!

1. Peralatan yang terbuat dari perak, seperti: garpu, sendok makan, dan pisau termasuk?
2. Sebutkan tiga macam bentuk meja makan?
3. Sebutkan macam-macam *glass ware*!
4. Meja dengan diameter 76cm digunakan untuk 2 orang adalah ...
5. Sebutkan diameter *dinner plate*!
6. Meredam bunyi, agar permukaan meja tidak rusak, agar permukaan meja tidak terkena noda merupakan fungsi dari?
7. *Guest napkin* berfungsi sebagai?
8. Suatu proses pekerjaan membersihkan mengkilapkan peralatan restaurant dengan cara menggososkkan disebut ...
9. Bagaimana cara memegang *waterglass* pada saat proses *polishing*?
10. Sebutkan 3 contoh penyimpanan *chinaware* yang dapat disusun!

Selamat Mengerjakan!!!

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal			225 menit

A. KOMPETENSI DASAR

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.2 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
- 4.2 Merencanakan persiapan peralatan penataan meja (polishing peralatan makan dan minum;alat hidang serta lenan)

B. Tujuan Pembelajaran

Setelah pembelajaran siswa:

1. Menjelaskan peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
2. Mengklasifikasi jenis peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
3. Menjelaskan ukuran peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan yang digunakan
4. Menjelaskan fungsi peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
5. Menjelaskan prosedur polishing peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
6. Menjelaskan prosedur penyimpanan peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal			225 menit

7. Mendemonstrasikan prosedur polishing peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan

C. DASAR TEORI

Keberhasilan dalam melaksanakan suatu usaha restoran sangat ditentukan oleh adanya kelengkapan peralatan dan perlengkapan yang dapat menunjang operasional restoran. Tata letak yang menarik juga diperlukan sehingga dapat memberikan kesan pertama yang baik dengan suasana yang menyenangkan tentu karena peralatannya yang tepat seperti perabot ruang makan (furniture) dan peralatan hidangan (restaurant equipment).

Pemilihan perabot dan peralatan makan tersebut ditentukan oleh beberapa faktor sebagai berikut:

- a. Jenis tamu yang diharapkan sebagai langganan (customer)
- b. Denah dari ruang tata hidangan (lay out)
- c. Lokasi/letak perusahaan
- d. Jenis/cara penyajian makanan
- e. Disesuaikan dengan kemampuan keuangan dari perusahaan

1. Jenis-jenis Peralatan Layanan Makanan dan Minuman

Jenis-jenis peralatan layanan makan dan minum meliputi:

- a. *Furniture* (meja makan, kursi makan, dan *side stand*)
- b. *Linen* (*table cloth, napkin, service cloth, moulton*)
- c. *China ware* (*dinner plate, dessert plate, soup cup with saucer, salad plate, B&B plate, tea cup and saucer*)
- d. *Silver ware* (*cutlery, dinner fork, dinner knife, soup spoon, dessert spoon, tea spoon, dessert fork*)
- e. *Glass ware* (*water goblet, red wine glass, white wine glass*)

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal			225 menit

1) Furniture

a) *Sidestand* atau *Sideboard*

Merupakan suatu bentuk meja yang mempunyai sejumlah laci dan rak yang telah disesuaikan dengan keperluannya, yaitu untuk menyimpan peralatan dan perlengkapan yang akan digunakan dalam menunjang kelancaran operasi pelayanan restoran.

Bentuk *sidestand* antara satu restoran dengan restoran yang lainnya dapat berbeda. Dalam hal ini disesuaikan dengan banyaknya jenis peralatan yang digunakan dalam operasional.



Gambar 1. *Sideboard*

b) *Dispencer counter* berupa sebuah meja panjang yang biasanya diletakkan ditempat yang strategis di sudut ruangan restoran. Fungsinya juga sebagai tempat meletakkan sementara makanan yang baru diterima dari dapur atau meletakkan peralatan kotor sebelum dikirim ke *dishwashing area*.

c) *Gueridon* adalah kereta dorong untuk membawa makanan dalam jumlah yang banyak, juga untuk keperluan *clear up* peralatan dari meja tamu.

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal		Hal. 225 menit



Gambar 2. *Gueridon*

d) Kursi

Bentuk atau model kursi restoran bisa bervariasi, baik dari segi warna maupun bahan yang dipergunakan, yang disesuaikan dengan jenis restorannya, jenis service, serta suasana penampilan restoran yang bersangkutan. Tinggi tempat duduk 46 cm dari lantai, dengan lebar 46 cm dari sisi depan ke sisi belakang. Untuk memudahkan pelayanan, sandaran kursi sebaiknya tidak terlalu tinggi.

Jenis-jenis kursi yang dipakai

1. *Dinning chair* (kursi makan)

Ada dua jenis *dinning chair* yaitu:

- a. *Arm chair* (kursi yang memakai lengan) untuk *dinning room* atau *formal dinning room*.
- b. Tanpa lengan untuk coffee shop, banquet, informal meeting.

2. Baby chair.

3. Sofa.

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal			225 menit



Gambar 3. *Arm Chair*



Gambar 4. Kursi



Gambar 5. *baby chair*



Gambar 6. Sofa tanpa lengan

2) Meja makan

Pada umumnya ada bermacam-macam bentuk meja makan, bergantung dibagian mana ia akan ditempatkan, misalnya di pojok, ditengah, ataukah di pinggir dan sebagainya.

Meja restoran memiliki tiga macam bentuk, antara lain:

- ✓ Persegi (*square*).
- ✓ Bundar (*round*).
- ✓ Persegi panjang (*rectangular*).



Gambar 7. Meja persegi



Gambar 8. Meja bundar



Gambar 9. Persegi panjang

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal			225 menit

Pedoman untuk ukuran meja adalah sebagai berikut:

- ✓ Meja persegi dengan diameter 76cm digunakan untuk 2 orang, dan diameter 1 meter digunakan untuk 4 orang.
- ✓ Meja bundar dengan diameter 1 meter digunakan untuk 4 orang, dan diameter 1,52 meter digunakan untuk 8 orang.
- ✓ Meja persegi panjang dengan ukuran 137 dan 76 cm digunakan untuk 4 orang.
- ✓ Perlengkapan meja makan (*table accessories*)

Beberapa benda yang termasuk perlengkapan meja makan adalah *salt and pepper shaker, ashtray, flower vase, table number, creamer/milk jug, napkin, sugar bowl and sugar spoon, toothholder, candle holder, jam dish, and spoon.*


3) Posisi meja dan kursi

Dalam menyusun meja dan kursi, perhatikan beberapa faktor berikut:

- ✓ Jarak antara belakang kursi dengan belakang kursi yang lainnya atau antara meja yang satu dengan meja yang lainnya harus cukup leluasa, agar waiter mendapat kemudahan saat memberikan pelayanan kepada tamu atau pelanggan.
- ✓ Perhatikan jangan sampai ada meja atau kursi yang goyang. Bila ada meja atau kursi yang goyang segera diganjal agar stabil.

4) *Linen* meja

Linen adalah barang-barang yang terbuat dari kain untuk keperluan operasional suatu restoran. Beberapa benda yang termasuk *linen* disini adalah taplak meja, serbet makan (*napkin*), serbet gelas (*glass towel*), lap untuk *waiter* (*arm towel*), alas baki (*tray cloth*), dan kain panjang

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal			225 menit

atau batik yang dipergunakan sebagai penutup meja bagian baeah untuk pesta atau meja prasmanan yang disebut denagn *skirting*.

Macam-macam linen meja makan adalah:

a. *Moulton/silincer*. Fungsi *moulton/silincer* adalah:

- ✓ Agar permukaan meja tidak rusak akibat hidangan yang disajikan dalam keadaan panas.
- ✓ Meredam bunyi yang timbul akibat terbenturnya alat makan dengan permukaan meja.
- ✓ Agar permukaan meja terhindar dari noda akibat saus yang tumpah.

b. *Place mats* yang berfungsi untuk pengganti table cloth tetapi adakalanya dipergunakan sebagai alas table set-up.

c. *Table cloth*.

d. *Guest napkin* yang berfungsi sebagai pembersih mulut.

e. *Skirting* biasanya dipergunakan pada buffet table sebagai penutup meja.

2) Peralatan Makan (*Tablewares*)

Tablewares atau peralatan makan adalah peralatan yang biasa dipergunakan untuk makan di restoran dan biasanya ditata di atas meja.

Peralatan makan tersebut dapat dibagi dalam tiga kategori, yaitu:

- ✓ ***Flatwares (tumpul)***: mengacu pada semua jenis sendok dan garpu.
- ✓ ***Cutlery (tajam)***: meliputi semua jenis pisau atau alat memotong lainnya, seperti: *steak knife, fish knife, dinner knife, dessert knife*.
- ✓ ***Hollowares (berongga)***: terdiri dari semua jenis peralatan yang berongga, seperti *tea/coffe pot, milk jug*, dan lain-lain.

a) Keramik (*Chinawares*)

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal			225 menit

Chinawares adalah semua jenis peralatan yang terbuat dari bahan keramik. Jenis peralatan ini memiliki aspek yang sangat penting dalam menunjang penampilan makanan yang dihidangkan kepada tamu.

Disamping itu, dilihat dari segi pandang tamu yang makan, akan memberi kesan seakan-akan semua peralatan yang digunakannya sama seperti yang biasa dipakai di rumahnya sendiri.

Bentuk, ukuran, dan kualitas *chinawares* antara yang satu dengan yang lainnya akan berbeda-beda, tergantung dari pabrik pembuatannya.

Jenis Alat	Diameter
Dinner plate	25 cm
Dessert plate	18 cm
B&B (side plate)	15 cm
Fish plate (oval plate)	20 cm
Soup plate	20 cm
Consomme with saucer	
Soup cup with saucer	
Tea cup with saucer	18,93 cl
Demitasse cup with saucer	9,47cl
Tea pot	3 dl, 5 dl, 8 dl
Hot water jug	3 dl, 5 dl, 8 dl
Cream jug	0,4 dl, 1 1/4 dl, 3 dl
Milk jug	
Egg cup	
Ashtray	
Sugar bowl	

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal			225 menit

Butter dishes	
Egg cup	
Salt&pepper shaker	




Gambar 10. *Chinawares*

b) *Silver Ware*

Alat-alat sejenis pisau yang digunakan untuk kepentingan potong-memotong. *Silver ware* terbuat dari bahan *stainless steel* atau bahan perak, bentuknya berupa garpu, sendok makan, dan pisau.

Jenis peralatan *silver ware* adalah:

- (a) *Dinner knife*: pisau daging, pisau besar yang disajikan untuk hidangan utama
- (b) *Dinner fork*: garpu daging, digunakan untuk semua hidangan yang disajikan sebagai hidangan utama
- (c) *Soup spoon*: sendok sup
- (d) *Dessert knife*: pisau *dessert*
- (e) *Dessert fork*: garpu *dessert*
- (f) *Dessert spoon*: sendok *dessert*

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal			225 menit



Gambar 11. *Silverware*

c) Gelas (*Glasswares*)

Gelas merupakan salah satu peralatan pelengkap untuk ditata diatas meja yang tidak kalah penting dibanding peralatan lainnya dalam menunjang penampilan di atas meja dan suasana penampilan di restoran.

Ada 3 macam jenis *glasswares* yang biasa dipergunakan untuk di tata di atas meja makan, yakni:

- ✓ ***Water Goblet*** digunakan untuk air es.
- ✓ ***Red wine glass*** untuk minuman anggur merah.
- ✓ ***White wine glass*** untuk minuman anggur putih.



Gambar 12. Watergoblet



Gambar 13. Red wine and white wine glass

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal			225 menit

3) **Membersihkan dan Penyimpanan Peralatan Restoran.**

Kebersihan dari peralatan yang digunakan didalam restoran harus dijaga setiap saat dengan beberapa macam cara yang disesuaikan dengan kondisi alat-alat tersebut, karena faktor kebersihan memegang peranan penting didalam pelaksanaan service di masing-masing perusahaan.

Cara pembersihan yang umum dilakukan dihotel maupun direstoran dibedakan menjadi 2 sistem sesuai dengan proses pengerjaannya yaitu:

- ✓ *Washing Restaurant Equipment.*
- ✓ *Polishing Restaurant Equipments.*

1. Membersihkan Peralatan Restoran.

Washing dalam hal ini diartikan sebagai suatu proses “pencucian” tidak terbatas hanya kepada salah satu jenis alat, tapi semua jenis alat-alat yang dipergunakan disebuah restoran untuk keperluan tamu-tamu yang makan dan minum merupakan keharusan bahwa setiap alat-alat yang kotor (baik sehabis dipakai maupun karena dikeluarkan dari gudang) harus dicuci terlebih dahulu sebelum dipergunakan sesuai dengan keperluan dan dengan memperhatikan tiga prinsip pokok didalam melaksanakan proses pencucian tersebut antara lain:

- a. Cepat dan tepat
- b. Bersih (bebas dari sisa-sisa makanan, debu dan sebagainya)
- c. Sanitasi (bebas dari kuman-kuman)

Dengan memperhatikan dan melaksanakan ketiga prinsip-prinsip tersebut berarti dengan sendirinya akan menimbulkan beberapa hasil positif dilingkungan food and beverage service : seperti misalnya terjaminnya efisiensi waktu, menciptakan suasana yang bersih, dan

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal			225 menit

turut menjaga kesehata tamu-tamu yang makan dan mminum di restaurant.

Pada dasarnya washing / pencucian alat-alat dapat dilakssanakan dengan dua cara yaitu :

a. Washing by machine

Dalam proses pencucian ini semua jenis alat-alat yang di pergunakan di restaurant, bar, room service, dan outlet yang lain dicuci dengan mempergunakan mesin (machine).

b. Washing by hand.

Cara pencucian dengan tangan (washing by hand) sifatnya sangat sederhana karena tidak mempergunakan peralatan yang mahal (machine) tapi cara ini juga tidak kalah pentingnya dengan cara pencucian yang lux lain seperti misalnya pencucian dengan mempergunakan diswashing machine, glass washing machine dan sebagainya.

2. Polishing Restaurant Equipment

Polishing:

Adalah suatu proses pekerjaan membersihkan mengkilapkan peralatan restaurant dengan sulies yang dinamakan “*Silver Polish*” dengan cara menggososkkan.

a. Cara membersihkan (*Polishing*) *Tablewares*

Persiapan	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Service cloth</i> - Tempat air dan air panas - Baki yang dialasi dengan serbet
Letakkan alat-alat di atas baki	- Kelompokan sesuai dengan jenisnya pisau, sendok, garpu.
Rendam dalam air panas	- Pisau, sendok, garpu.
Pemolesan	- Ambil alat-alat secukupnya sesuai

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal			225 menit

	<p>jenisnya, letakkan pada bagian sudut serbet pemoles.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Genggam pada peganganya di tangan kiri dan poles menggunakan tangan kanan.
Selesai	<ul style="list-style-type: none"> - Alasi dengan serbet bersih - Susun menurut jenisnya dengan rapi

b. Membersihkan (*Polishing*) gelas

Persiapan	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Service cloth</i> - Tempat air dan air panas - Letakan baki yang dialasi dengan serbet putih bersih
Susun gelas-gelas di atas baki yang ada	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Water goblet, red wine, dan white wine glass</i>
Beri uap ke dalam gelas yang sudah siap	<ul style="list-style-type: none"> - Pegang pada tangkai gelas dan beri uap di bagian dalam dan luar gelas
Pemolesan gelas	<ul style="list-style-type: none"> - Pegang dasar gelas dengan ujung serbet dan dengan bagian ujung serbet yang berlawanan - Periksa dengan seksama. Pastikan gelas sudah bersih dan bening
Selesai	<ul style="list-style-type: none"> - Susun kembali pada baki lain yang dialasi menurut jenisnya dalam keadaan telungkup - Gelas yang sudah bersih tidak boleh dipegang pada bagian gelasny

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal			225 menit



Gambar 14. *Polishing cutlery*



Gambar 15. *Polishing glassware*

3. Penyimpanan dan pemeliharaan:

Dalam penyimpanan *chinawares* harus dibedakan menjadi dua macam:

- a. Yang bisa disusun seperti *dinner plate, dessert plate, soup bowl and saucer* dan lain-lainnya.
- b. Yang tidak bisa disusun seperti *coffe pot, cream jug* dan lain-lainnya.

Cara penyimpanan *chinawares*:

- a. Harus disimpan didalam rak almari yang tidak terlalu tinggi.
- b. Susun jenis yang bisa disusun maksimum sampai dua losin.
- c. Jenis yang tidak bisa disusun harus diatur satu persatu dengan rapi atau cangkir dapat disimpan dengan mempergunakan rak cangkir yang khusus (kalau ada).

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal			225 menit

Beberapa cara penyimpanan linen adalah:

- a. Dikelompokkan dengan sejenisnya, misalnya serbet makan dengan serbet makan, lap gelas dengan lap gelas, dan seterusnya. Untuk taplak meja yang sama ukurannya.
- b. Ditumpuk secara rapi dengan kebalikan lipatannya menghadap ke arah luar agar mudah dihitung.
- c. Kalau linen tidak disimpan didalam lemari, haruslah diberi tutup agar terhindar dari kotoran debu pada permukaannya.

PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN



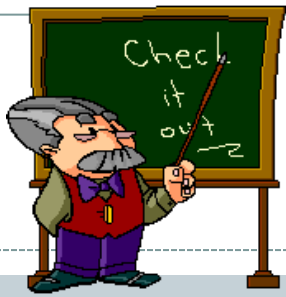
**OLEH:
DESSY ISMIATIN
FAZRUN**



TUJUAN



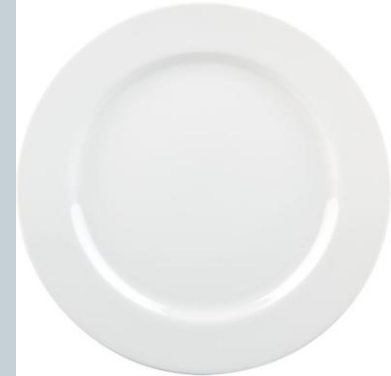
- Menjelaskan peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
- Mengklasifikasi peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan yang digunakan
- Menjelaskan fungsi peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
- Menjelaskan prosedur polishing peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
- Menjelaskan kriteria hasil yang baik dari polishing peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan



CHINAWARE



d
i
n
n
e
r
p
l
a
t
e



D
e
s
s
e
r
t
p
l
a
t
e

Tea cup and saucer

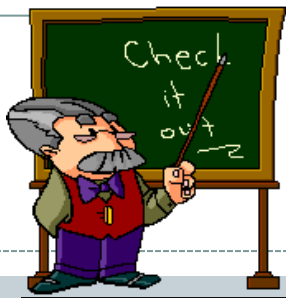


Soup bowl and saucer



Sugar bowl





CUTLERIES



Soup spoon



d
i
n
n
e
r

f
o
r
k



Dessert fork



Ice cream spoon



D
i
n
n
e
r

k
n
i
f
e



GLASSWARE



Water goblet



Red and white
wine glass



Champagne glass



Cocktail glass



FURNITURE

K
u
r
s
i
t
a
n
p
a
l
e
n
g
a
n



huzhoutianshu.en.alibaba.com

A
r
m
c
h
a
i
r



S
o
f
a



Baby chair



Square table



Round table



Designed by
<http://www.jeparainimalis.com>



Rectangular table



Gueridon



Side board



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah	: SMK Negeri 1 Sewon, Bantul, Yogyakarta
Program/Komp. Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran/Kompetensi	: Tata Hidang
Kelas/Semester	: XI (Sebelas)/1 (Gasal)
Materi Pokok	: Peralatan Makan dan Minum, Alat Hidang serta Lenan
Pertemuan	: Ke- 2 (1 x pertemuan)
Alokasi Waktu	: 5 x 45'

A. Kompetensi Inti

- KI 1** : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2** : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3** : Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4** : Mengolah, menyaji, menalar, 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	Berdo'a dengan khusyuk sebelum dan sesudah pelajaran.



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

	keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.	
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum	1. Antusias, aktif bertanya dan menyampaikan pendapat.
2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian	2. Disiplin, peduli lingkungan, ramah.
2.3	dari profesional Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja	3. Tanggung jawab, kerja sama.
3.2	Mendeskripsikan peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan	1. Menjelaskan peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan 2. Mendeskripsikan jenis peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan 3. Mendeskripsikan ukuran peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan 4. Menganalisis fungsi peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan. 5. Mendeskripsikan prosedur polishing peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan.



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



		6. Mendeskripsikan prosedur penyimpanan peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
4.2	Merencanakan persiapan peralatan penataan meja (polishing peralatan makan dan minum;alat hidang serta lenan)	Mendemonstrasikan prosedur polishing peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan

C. Tujuan Pembelajaran

Setelah pembelajaran siswa:

1. Menjelaskan peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
2. Mengklasifikasi jenis peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
3. Menjelaskan ukuran peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan yang digunakan
4. Menjelaskan fungsi peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
5. Menjelaskan prosedur polishing peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
6. Mendemonstrasikan prosedur polishing peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian peralatan makan dan minuman, alat hidang serta lenan
2. Jenis peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
3. Ukuran peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
4. Fungsi peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
5. Prosedur polishing peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
6. Prosedur penyimpanan peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
7. Video tentang prosedur peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Saintifik*



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



	<ul style="list-style-type: none">• Guru mendorong siswa untuk mengajukan pertanyaan terkait materi yang diajarkan/dipelajari• Guru memberikan kesempatan kepada siswa lain untuk menjawab pertanyaan teman yang lain atau memberikan tanggapan atas pertanyaan atau tanggapan teman yang lain <p>Mengeksplorasi (pembagian peserta didik dalam kelompok)</p> <ul style="list-style-type: none">• Siswa berdiskusi dalam kelompok sesuai dengan masing-masing materi yang diberikan• Siswa mengumpulkan informasi mengenai materi peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan yang terdapat pada handout.• Masing-masing kelompok menuliskan 10 pertanyaan• Kemudian kertas tersebut dibuat seperti bola dan dilempar dari satu kelompok ke kelompok yang lain selama kurang lebih 5 menit. <p>Mengasosiasi (membimbing kelompok kerja dan belajar)</p> <ul style="list-style-type: none">• Siswa diperkenankan membuka buku lain maupun internet untuk mencari pembuktian hasil diskusi kelompok• Guru berkeliling mencermati siswa bekerja secara berkelompok <p>Mengkomunikasikan (evaluasi)</p> <ul style="list-style-type: none">• Setelah setiap kelompok mendapat satu bola diberikan kesempatan kepada kelompok tersebut untuk menjawab pertanyaan yang tertulis dalam kertas berbentuk bola tersebut dan secara bergantian dipersilahkan mempresentasikan hasil diskusi• Kelompok lain menyimak, memberikan tanggapan dan pertanyaan• Kelompok presenter memberikan tanggapan dan menjawab pertanyaan• Guru dan siswa bersama-sama mereview terkait materi yang	<p>70 menit</p> <p>20 menit</p> <p>85 menit</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/WKS1/7

01-07-2012

	dipelajari/di diskusikan <ul style="list-style-type: none">Kemudian guru menayangkan gambar dan video polishingSiswa mendemonstrasikan prosedur polishing secara berkelompok	
Penutup	<ul style="list-style-type: none">Guru memberikan post testGuru menginformasikan kepada siswa materi pertemuan berikutnya.Menutup pelajaran dengan salam dan do'a.	10 menit
Jumlah		225 Menit

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

ASPEK	TEKNIK PENILAIAN	BENTUK PENILAIN	INSTRUMEN
SIKAP <ul style="list-style-type: none">AktifBekerjasamaBertanggung jawab	Observasi	Pengamatan sikap	Lembar penilaian Rubrik Penilaian
PENGETAHUAN <ul style="list-style-type: none">JenisUkuranFungsiProsedur <i>polishing</i>	Tes	Tes Tertulis	Kisi – kisi Soal Kunci jawaban Pedoman Penskoran
KETERAMPILAN <ul style="list-style-type: none">Mendemonstrasikan prosedur polishing peralatan makan dan minum, alat	Tes	Tes Unjuk Kerja	Lembar Penilaian Pedoman Penskoran



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



hidang lenan	serta			
-----------------	-------	--	--	--

Yogyakarta, 24 Agustus 2015

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Marniah, S.Pd
NIP. 19710213 1998032 009

Dessy Ismiatin Fazrun
NIM. 12511244011

Bentuk : Pilihan Ganda
Jumlah Soal : 10 item soal

Nama :

Kelas :

No. Presensi :

Berilah tanda silang pada jawaban yang benar!

1. Garpu, sendok makan, dan pisau termasuk dalam kelompok alat...
 - a. *Silver ware*
 - b. *Champagne glass*
 - c. *China ware*
 - d. White wine glass
 - e. *Furniture*
2. Dibawah ini merupakan macam bentuk meja makan, **kecuali...**
 - a. *Square, round, baby chair*
 - b. *Gueridon, side board, square*
 - c. *Arm chair, rectangular, sofa*
 - d. *Square, round, rectangular*
 - e. *Furniture, gueridon, square*
3. Peralatan yang digunakan untuk hidangan ikan adalah...
 - a. *Dinner plate*
 - b. *Oval plate*
 - c. *Show plate*
 - d. *Dessert plate*
 - e. *Appertizer plate*
4. Merupakan suatu bentuk meja yang mempunyai sejumlah laci dan rak disebut...
 - a. *Sideboard*
 - b. *Gueridon*
 - c. *Round table*
 - d. *Arm chair*
 - e. *Furniture*
5. Ukuran diameter *Round table* yang digunakan untuk 8 orang adalah...
 - a. 76 cm
 - b. 1,25 m
 - c. 137 cm
 - d. 75 cm
 - e. 1,52 m

6. Ukuran *dessert fork* yang biasa disajikan untuk hidangan penutup adalah...
 - a. 18-19 cm
 - b. 19-22 cm
 - c. 20-24 cm
 - d. 21-24 cm
 - e. 22-25 cm
7. Peralatan makan yang digunakan untuk hidangan *main course* adalah...
 - a. *Ice cream spoon, dessert plate, dessert fork*
 - b. *Soup spoon, appetizer plate, appetizer knife*
 - c. *Dinner knife, dinner fork, dinner plate*
 - d. *B&B plate, butter spreader, saucer*
 - e. *Oval plate, show plate, small bowl*
8. Kain yang dapat dilipat menjadi berbagai macam lipatan dan sebagai penghias meja merupakan fungsi dari...
 - a. *Napkin*
 - b. *Glass towel*
 - c. *Moulton*
 - d. *Slip cloth*
 - e. *Table cloth*
9. Kain yang terbuat dari bahan tebal yang berguna untuk mengurangi bunyi piring dan alat-alat penghidang lain pada waktu dilektakkan adalah...
 - a. *Slip cloth*
 - b. *Table cloth*
 - c. *Napkin*
 - d. *Moulton*
 - e. *Skirting*
10. Suatu proses pekerjaan membersihkan mengkilapkan peralatan restaurant dengan cara menggosok disebut dengan...
 - a. *Polishing*
 - b. *Polistable*
 - c. *Sanitizing*
 - d. *Rinsing*
 - e. *Toweling*

Selamat Mengerjakan!!!

I. Kisi-Kisi Soal Jawaban Singkat

1. Nama Sekolah : SMK 1 Sewon
2. Mata Pelajaran : Tata Hidang
3. Kelas : XI
4. Semester : Ganjil

5. Kurikulum : 2013
6. Alokasi waktu : 10 menit
7. Jumlah soal :
- a. Jawaban singkat : 10

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	Bentuk Tes	No Soal
<p>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.</p> <p>2. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.</p>	3.1 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan	- Peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan	Mendeskripsikan jenis peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan: <i>silver ware</i>	Pilihan ganda	1
			Mengidentifikasi peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan: Persegi (<i>square</i>), Bundar (<i>round</i>) Persegi panjang (<i>rectangular</i>)	Pilihan ganda	2
			Mengidentifikasi peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan: <i>oval plate</i>	Pilihan ganda	3
			Menganalisis peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan: <i>sideboard</i>	Pilihan ganda	4
			Menjelaskan ukuran peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan: <i>1,52 m</i>	Pilihan ganda	5
			Menjelaskan ukuran peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan: <i>18-19 cm</i>	Pilihan ganda	6
			Mendeskripsikan fungsi peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan: <i>Dinner knife, dinner fork, dinner plate</i>	Pilihan ganda	7
			Mendeskripsikan fungsi peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan: <i>napkin</i>	Pilihan ganda	8
			Mendeskripsikan fungsi peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan: <i>moulton</i>	Pilihan ganda	9
			Mendeskripsikan posedur <i>polishing</i> peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan: <i>polishing</i>	Pilihan ganda	10

J. Kriteria penilaian/rubrik penilaian untuk soal jawaban singkat

Bentuk : Pilihan Ganda

Jumlah Soal : 10 item soal

Berilah tanda silang pada jawaban yang benar!

1. Garpu, sendok makan, dan pisau termasuk dalam kelompok alat...
 - a. *Silver ware*
 - b. *Champagne glass*
 - c. *China ware*
 - d. *White wine glass*
2. Dibawah ini merupakan macam bentuk meja makan, **kecuali**...
 - a. *Square, round, baby chair*
 - b. *Gueridon, side board, square*
 - c. *Arm chair, rectangular, sofa*
 - d. ***Square, round, rectangular***
 - e. *Furniture, gueridon, square*
3. Peralatan yang digunakan untuk hidangan ikan adalah...
 - a. *Dinner plate*
 - b. ***Oval plate***
 - c. *Show plate*
 - d. *Dessert plate*
 - e. *Appertizer plate*
4. Merupakan suatu bentuk meja yang mempunyai sejumlah laci dan rak disebut...
 - a. ***Sideboard***
 - b. *Gueridon*
 - c. *Round table*
 - d. *Arm chair*
 - e. *Furniture*
5. Berapa ukuran diameter *Round table* yang digunakan untuk 8 orang adalah...
 - a. 76 cm
 - b. 1,25 m
 - c. 137 cm
 - d. 75 cm
 - e. **1,52 m**

6. Ukuran *dessert fork* yang biasa disajikan untuk hidangan penutup adalah...
- a. **18-19 cm**
 - b. 19-22 cm
 - c. 20-24 cm
 - d. 21-24 cm
 - e. 22-25 cm
7. Peralatan makan yang digunakan untuk hidangan *main course* adalah...
- a. *Ice cream spoon, dessert plate, dessert fork*
 - b. *Soup spoon, appetizer plate, appetizer knife*
 - c. ***Dinner knife, dinner fork, dinner plate***
 - d. *B&B plate, butter spreader, saucer*
 - e. *Oval plate, show plate, small bowl*
8. Kain yang dapat dilipat menjadi berbagai macam lipatan dan sebagai penghias meja merupakan fungsi dari...
- a. ***Napkin***
 - b. *Glass towel*
 - c. *Moulton*
 - d. *Slip cloth*
 - e. *Table cloth*
9. Kain yang terbuat dari bahan tebal yang berguna untuk mengurangi bunyi piring dan alat-alat penghidang lain pada waktu dilektakkan adalah...
- a. *Slip cloth*
 - b. *Table cloth*
 - c. *Napkin*
 - d. ***Moulton***
 - e. *Skirting*
10. Suatu proses pekerjaan membersihkan mengkilapkan peralatan restaurant dengan cara menggosok disebut dengan...
- a. ***Polishing***
 - b. *Polistable*
 - c. *Sanitizing*
 - d. *Rinsing*
 - e. *Toweling*

Kunci Jawaban:

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

Pedoman penskoran

- a. Pedoman penilaian post test:

NO. Soal	Skor Maksimal
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	10
8	10
9	10
10	10
NILAI	100

Rubrik soal penilaian post test:**Bobot nilai:**

- Soal nomor 1 dijawab dengan benar skor maksimal 10
Soal nomor 2 dijawab dengan benar skor maksimal 10
Soal nomor 3 dijawab dengan benar skor maksimal 10
Soal nomor 4 dijawab dengan benar skor maksimal 10
Soal nomor 5 dijawab dengan benar skor maksimal 10
Soal nomor 6 dijawab dengan benar skor maksimal 10
Soal nomor 7 dijawab dengan benar skor maksimal 10
Soal nomor 8 dijawab dengan benar skor maksimal 10
Soal nomor 9 dijawab dengan benar skor maksimal 10
Soal nomor 10 dijawab dengan benar skor maksimal 10

Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

No	Nama Siswa	Sikap											
		Aktif				Bekerjasama				Bertanggung jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4

Keterangan: 1= Tidak baik 2= Kurang baik 3= Baik 4= Sangat baik

- Indikator sikap aktif dalam pembelajaran peralatan makan dan minum, alat hidang dan lenan
 1. Tidak baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pelajaran
 2. Kurang baik *jika* ada sedikit usaha ambil bagian dalam pembelajaran
 3. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi kurang konsisten
 4. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan konsisten
- Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kegiatan kelompok
 1. Tidak baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok
 2. Kurang baik *jika* sedikit memberikan usaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok
 3. Baik *jika* sudah ada usaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok tetapi masih kurang konsisten
 4. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan konsisten
- Indikator sikap bertanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah
 1. Tidak baik *jika* sama sekali tidak bersikap bertanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas
 2. Kurang baik *jika* sedikit memberikan sikap tanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas
 3. Baik *jika* sudah menunjukkan ada usaha untuk bersikap tanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih kurang konsisten
 4. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap bertanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan konsisten


LEMBAR PENILAIAN KETERAMPILAN

Hari/Tgl Penilaian :

Komp. Keahlian/Kelas :

Elemen Kompetensi : Mempraktikan Prosedur Polishing *Chinaware, Silverware, Glassware*

No	Elemen Penilaian	Bobot	Nama siswa						
1.	Cara memegang peralatan	2							
2.	Cara meletakkan/menyusun peralatan	2							
3.	Proses pada saat polishing	3							
4.	Kebersihan dan kerapian peralatan	3							
	Jumlah nilai	10							
	Nilai akhir	$\frac{\text{Jml bobot}}{\text{Skor max}}$							

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal			225 menit

A. KOMPETENSI DASAR

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.2 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
- 4.2 Merencanakan persiapan peralatan penataan meja (polishing peralatan makan dan minum;alat hidang serta lenan)

B. Tujuan Pembelajaran

Setelah pembelajaran siswa:

1. Menjelaskan peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
2. Mengklasifikasi jenis peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
3. Menjelaskan ukuran peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan yang digunakan
4. Menjelaskan fungsi peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
5. Menjelaskan prosedur polishing peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
6. Menjelaskan prosedur penyimpanan peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
7. Mendemonstrasikan prosedur polishing peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal		Hal. 225 menit

C. DASAR TEORI

Keberhasilan dalam melaksanakan suatu usaha restoran sangat ditentukan oleh adanya kelengkapan peralatan dan perlengkapan yang dapat menunjang operasional restoran. Tata letak yang menarik juga diperlukan sehingga dapat memberikan kesan pertama yang baik dengan suasana yang menyenangkan tentu karena peralatannya yang tepat seperti perabot ruang makan (furniture) dan peralatan hidangan (restaurant equipment).

Pemilihan perabot dan peralatan makan tersebut ditentukan oleh beberapa faktor sebagai berikut:

- a. Jenis tamu yang diharapkan sebagai langganan (customer)
- b. Denah dari ruang tata hidangan (lay out)
- c. Lokasi/letak perusahaan
- d. Jenis/cara penyajian makanan
- e. Disesuaikan dengan kemampuan keuangan dari perusahaan

1. Jenis-jenis Peralatan Layanan Makanan dan Minuman

Jenis-jenis peralatan layanan makan dan minum meliputi:

- a. *Furniture* (meja makan, kursi makan, dan *side stand*)
- b. *Linen* (*table cloth, napkin, service cloth, moulton*)
- c. *China ware* (*dinner plate, dessert plate, soup cup with saucer, salad plate, B&B plate, tea cup and saucer*)
- d. *Silver ware* (*cutlery, dinner fork, dinner knife, soup spoon, dessert spoon, tea spoon, dessert fork*)
- e. *Glass ware* (*water goblet, red wine glass, white wine glass*)

1) Furniture

a) *Sidestand* atau *Sideboard*

Merupakan suatu bentuk meja yang mempunyai sejumlah laci dan rak yang telah disesuaikan dengan keperluannya, yaitu untuk menyimpan peralatan dan perlengkapan yang akan digunakan dalam menunjang kelancaran operasi pelayanan restoran.

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal			225 menit

Bentuk *sidestand* antara satu restoran dengan restoran yang lainnya dapat berbeda. Dalam hal ini disesuaikan dengan banyaknya jenis peralatan yang digunakan dalam operasional.



Gambar 1. *Sideboard*

- b) *Dispencer counter* berupa sebuah meja panjang yang biasanya diletakkan ditempat yang strategis di sudut ruangan restoran. Fungsinya juga sebagai tempat meletakkan sementara makanan yang baru diterima dari dapur atau meletakkan peralatan kotor sebelum dikirim ke *dishwashing area*.
- c) *Gueridon* adalah kereta dorong untuk membawa makanan dalam jumlah yang banyak, juga untuk keperluan *clear up* peralatan dari meja tamu.



Gambar 2. *Gueridon*

- d) Kursi

Bentuk atau model kursi restoran bisa bervariasi, baik dari segi warna maupun bahan yang dipergunakan, yang disesuaikan dengan jenis restorannya, jenis service, serta suasana penampilan restoran yang

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal			225 menit

bersangkutan. Tinggi tempat duduk 46 cm dari lantai, dengan lebar 46 cm dari sisi depan ke sisi belakang. Untuk memudahkan pelayanan, sandaran kursi sebaiknya tidak terlalu tinggi.

Jenis-jenis kursi yang dipakai

1. *Dinning chair* (kursi makan)

Ada dua jenis *dinning chair* yaitu:

- a. *Arm chair* (kursi yang memakai lengan) untuk *dinning room* atau *formal dinning room*.
- b. Tanpa lengan untuk coffee shop, banquet, informal meeting.

2. Baby chair.

3. Sofa.



Gambar 3. *Arm Chair*

Gambar 4. Kursi

Gambar 5. *baby chair*

Gambar 6. Sofa

tanpa lengan

2) Meja makan

Pada umumnya ada bermacam-macam bentuk meja makan, bergantung dibagian mana ia akan ditempatkan, misalnya di pojok, ditengah, ataukah di pinggir dan sebagainya.

Meja restoran memiliki tiga macam bentuk, antara lain:

- ✓ Persegi (*square*).
- ✓ Bundar (*round*).

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal		Hal. 225 menit

✓ Persegi panjang (*rectangular*).



Gambar 7. Meja persegi



Gambar 8. Meja bundar



Gambar 9. Persegi panjang

Pedoman untuk ukuran meja adalah sebagai berikut:

- ✓ Meja persegi dengan diameter 76cm digunakan untuk 2 orang, dan diameter 1 meter digunakan untuk 4 orang.
- ✓ Meja bundar dengan diameter 1 meter digunakan untuk 4 orang, dan diameter 1,52 meter digunakan untuk 8 orang.
- ✓ Meja persegi panjang dengan ukuran 137 dan 76 cm digunakan untuk 4 orang.
- ✓ Perlengkapan meja makan (*table accessories*)

Beberapa benda yang termasuk perlengkapan meja makan adalah *salt and pepper shaker, ashtray, flower vase, table number, creamer/milk jug, napkin, sugar bowl and sugar spoon, toothholder, candle holder, jam dish, and spoon.*

3) Posisi meja dan kursi

Dalam menyusun meja dan kursi, perhatikan beberapa faktor berikut:

- ✓ Jarak antara belakang kursi dengan belakang kursi yang lainnya atau antara meja yang satu dengan meja yang lainnya harus cukup leluasa, agar

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal		Hal. 225 menit

waiter mendapat kemudahan saat memberikan pelayanan kepada tamu atau pelanggan.

- ✓ Perhatikan jangan sampai ada meja atau kursi yang goyang. Bila ada meja atau kursi yang goyang segera diganjal agar stabil.

4) *Linen* meja


Linen adalah barang-barang yang terbuat dari kain untuk keperluan operasional suatu restoran. Beberapa benda yang termasuk linen disini adalah taplak meja, serbet makan (*napkin*), serbet gelas (*glass towel*), lap untuk *waiter* (*arm towel*), alas baki (*tray cloth*), dan kain panjang atau batik yang dipergunakan sebagai penutup meja bagian baeah untuk pesta atau meja prasmanan yang disebut dengan *skirting*.

Linen untuk keperluan restoran adalah taplak meja, serbet makan, *arm towels*, *glass towels*, dan juga *skirt* serta kain alas taplak atau *moulton*, sangat banyak variasinya, macam-macam kualitasnya, *design*, serta warnanya. Ini bergantung dari kelas restoran itu sendiri serta seni dari *food and beverage manager*. Taplak meja selain dibuat dari kapas atau *cotton*, dapat juga dibuat dari bahan sintetis *nylon* dan *rayon*.

a. Fungsi linen

Fungsi atau kegunaan linen adalah:

- ✓ Dapat menyerap cairan yang tumpah diatas meja makan.
- ✓ Untuk melindungi permukaan meja makan agar tidak cepat rusak bila kita meletakkan benda panas di atas meja (misalnya poci yang berisi kopi panas).
- ✓ Untuk peredam bunyi artinya bila kita meletakkan benda-benda berta di atas meja makan agar tidak menimbulkan suara keras.
- ✓ Untuk menambah kerapian permukaan meja makan.
- ✓ Taplak meja tidak mudah tergeser atau meleset.

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal		Hal. 225 menit

b. Macam-macam linen adalah:

1. *Moulton/silincer/under cloth*

Moulton adalah kain meja yang terbuat dari wol dipasang sebelum taplak meja. Cara memasang *moulton* sama seperti cara memasang taplak meja makan, hanya tidak melebihi sisi daun meja.

Fungsi *moulton/silincer* adalah:

- ✓ Agar permukaan meja tidak rusak akibat hidangan yang disajikan dalam keadaan panas.
- ✓ Meredam bunyi yang timbul akibat terbenturnya alat makan dengan permukaan meja.
- ✓ Agar permukaan meja terhindar dari noda akibat saus yang tumpah.

2. *Place mats* yang berfungsi untuk pengganti table cloth tetapi adakalanya dipergunakan sebagai alas table set-up.

3. *Table cloth*.

Taplak meja makan (*table cloth*) yaitu kain yang digunakan untuk menutupi daun meja, biasanya terbuat dari berbagai macam bahan seperti katun, plastik, damas, dan untuk memperindah meja makan.

Ukuran taplak meja makan (*table cloth*):

✓ *Square*

Ukuran 137cm x 137 cm untuk meja berukuran 76cm x 76cm.

Ukuran 183cm x 183cm untuk meja berukuran 100cm x 100cm.

✓ *Round*


Ukuran taplak meja disesuaikan dengan meja yang berdiameter 100cm untuk 4 orang.

✓ *Rectangular*

Ukuran 137cm x 137cm untuk meja 4 orang.

Ukuran 183cm x 183cm untuk meja 6 orang.

Ukuran 183cm x 183cm untuk meja 8 orang.

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal			225 menit

4. *Top cloth/slip cloth*

Top cloth adalah sejenis taplak meja dengan warna yang cerah dan diletakkan di atas taplak meja makan. Ukuran *top cloth* adalah 100cm x 100cm.

Fungsi *top cloth* adalah:

- ✓ Untuk mempercantik meja makan.
- ✓ Untuk menutupi meja makan yang terkena kotoran.

5. *Struki*

Struki adalah kain meja yang berfungsi untuk menutupi kaki meja. Terbuat dari bahan linen, kapas atau rayon, ada yang berbunga, ada yang polos, berbunga bila menggunakan kain yang berwarna, maka warnanya sesuai dengan alat makan dan alat menghidang.

6. *Guest napkin*

Guest napkin adalah *napkin* yang digunakan pada saat makan. Fungsi *guest napkin*:

- ✓ Menutup pangkuan agar tidak kotor
- ✓ Menghias meja makan
- ✓ Melap mulut pada waktu makan

Ada dua ukuran *guest napkin*, antara lain:

- ✓ *Napkin* kain 46cm x 50cm
- ✓ *Napkin* kertas 36cm x 42cm


7. *Glass towel*

Glass towel adalah *towel* untuk melap gelas. *Towel* ini terbuat dari katun, mudah menyerap air dan tidak meninggalkan serta pada saat melap gelas.

8. *Service napkin*

Service napkin adalah *napkin* yang digunakan dalam pelayanan. Beberapa fungsi *napkin* yang digunakan dalam pelayanan adalah:

- ✓ Untuk *crumbing down*
- ✓ Untuk membawa *plat yang panas*

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal			225 menit

✓ Untuk membawa *pitcher*

9. *Tray cloth*

Adalah *napkin* yang terbuat dari kain *flanel* yang berguna untuk menjaga agar *tray* tidak licin dan menyerap air yang tumpah di atas *tray*.

10. *Trolley and side board cloth*

Linen yang berguna untuk menutupi *trolley* atau *side board*.

11. *Buffet cloth/banquet cloth*.

Adalah linen untuk menutupi taplak meja *buffet* berukuran 200cm x 400cm.

c. Macam-macam *cloth*

Macam-macam *cloth* adalah sebagai berikut:

1. *Buffet cloths* (taplak meja makan khusus untuk meja prasmanan)

Ukuran *buffet cloth* adalah 200cm x 400cm. Ukuran ini untuk ukuran meja prasmanan yang sangat minim, kalau mejanya lebih panjang lagi dibutuhkan taplak meja yang lebih panjang lagi.

2. *Waiters cloth, service cloth, atau arm towels*

Dipakai oleh setiap *waiters* sebagai kelengkapan dari pada *uniform*. Gunanya untuk melindungi tangan agar tidak terkena panas dari piring makan dan untuk menjaga agar *uniform* tidak cepat kotor.

3. *Tea and glass cloth*

Kadang-kadang disebut juga dengan *glass towel* (alat untuk mengelap dan membersihkan gelas-gelas), paling baik dibuat dari bahan *cotton* (kapas) karena menyerap cairan.

4. *Tray cloth*

Biasanya dibuat dari kain *flanel*. Gunanya untuk menjaga agar baki tidak licin dan menyerap cairan/minuman yang tumpah di atas baki. Ukurannya macam-macam, tergantung besar kecilnya baki, bentuknya ada yang bulat dan ada yang segi empat panjang.

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal		Hal. 225 menit

5. *Skirt/skirting*

Gunanya untuk menutup keliling bagian bawah meja, hingga segala sesuatu yang ada dibawah meja itu tidak kelihatan. Biasanya terbuat dari kain atau batik yang panjang sekali, tergantung ukuran mejanya, supaya nampak rapi sekali. Biasanya pada saat-saat menyusun meja untuk prasmanan, konferensi, seminar, atau *special party*.

6. *Oshiburry*

Biasanya hanya terdapat pada restoran-restoran kelas menengah yakni handuk kecil agak tebal, yang dicelup ke dalam air panas/diuapkan dan diperas sedikit, diberi beberapa tetes *eau decologne* untuk aroma, untuk mengelap muka tamu. Khususnya saat-saat makan siang (*lunch*).

d. *Linen* meja makan

Linen meja makan ada beberapa macam, yaitu:

1. Taplak meja makan (*table cloth*)

Bahan taplak meja makan (*table cloth*) dapat dibuat dari bahan kapas, sintetis, dan plastik. Warna taplak meja disesuaikan dengan warna ruang makan.

Ada beberapa ukuran taplak meja makan diantaranya adalah:

- ✓ Ukuran 137cm x 137cm untuk meja berukuran 76cm x 76cm atau meja bulat bergaris tengah 100cm.
- ✓ Ukuran 183cm x 183cm untuk meja 100cm x 100cm.
- ✓ Ukuran 183cm x 244cm untuk meja berbentuk bujursangkar.
- ✓ Ukuran 183cm x 137cm untuk meja berbentuk bujur sangkar.
- ✓ *Sliph cloth* ukuran 100cm x 100cm untuk menutup *a gubby table cloth*.

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal		Hal. 225 menit

2. Taplak meja hiasan (*sliph cloth, top cloth*)

Untuk membuat meja lebih menarik, dapat dipergunakan dua taplak meja yang berlainan warnanya. Taplak meja di atas lebih kecil daripada taplak meja bagian bawahnya.

3. Sarung kursi (*Chair cover*)

Sarung kursi biasanya dipakai pada kursi-kursi yang mahal dan digunakan pada restoran-restoran yang mahal. Ukurannya disesuaikan dengan lebar sandaran kursi. Fungsi sarung kursi selain sebagai hiasan juga untuk melindungi sandaran kursi supaya sandaran kursi tidak cepat kotor.

e. Serbet makan (*napkin*)

Ukuran napkin yang terbuat dari kain dan kertas berbeda-beda. Ukuran *napkin* atau serbet makan yang terbuat dari kain adalah 46cm/50cm persegi. Sedangkan ukuran *napkin* atau serbet makan yang terbuat dari kertas adalah 36cm/42cm persegi.

Adapun fungsi atau kegunaan *napkin* adalah:

- ✓ Untuk penghias meja makan. Karena *napkin* dapat dilipat berbagai macam cara yang menambah semaraknya meja makan.
- ✓ Untuk menutupi pangkuan waktu kita makan. Jika ada makanan yang jatuh atau bumbu yang menetes, maka baju kita bagian bawah tidak kotor terkena makanan atau bumbu yang menetes tadi.
- ✓ Untuk mengelap mulut sehabis makan
- ✓ Dilipat segi empat, untuk penutup mulut kita waktu kita mengambil tulang atau biji yang termakan.
- ✓ *Napkin* dapat dijadikan sebagai bahasa isyarat, misalnya: *napkin* dilipat segi empat disampirkan/dikaitkan pada pegangan atau sandaran kursi kemudian kita pergi, berarti bahwa kita masih akan kembali ke meja makan lagi. Dilipat segi empat diletakkan di atas meja makan, sebelah

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal			225 menit

kanan atau kiri, kemudian kita pergi berarti bahwa kita tidak akan kembali ke meja makan lagi.

2) Peralatan Makan (*Tablewares*)

Tablewares atau peralatan makan adalah peralatan yang biasa dipergunakan untuk makan di restoran dan biasanya ditata di atas meja. Peralatan makan tersebut dapat dibagi dalam tiga kategori, yaitu:


- ✓ ***Flatwares (tumpul)***: mengacu pada semua jenis sendok dan garpu.
- ✓ ***Cutleries (tajam)***: meliputi semua jenis pisau atau alat memotong lainnya, seperti: *steak knife, fish knife, dinner knife, dessert knife*.
- ✓ ***Hollowares (berongga)***: terdiri dari semua jenis peralatan yang berongga, seperti *tea/coffe pot, milk jug*, dan lain-lain.

a) Keramik (*Chinawares*)



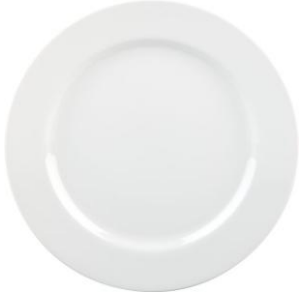


Chinawares adalah semua jenis peralatan yang terbuat dari bahan keramik. Jenis peralatan ini memiliki aspek yang sangat penting dalam menunjang penampilan makanan yang dihidangkan kepada tamu.


Disamping itu, dilihat dari segi pandang tamu yang makan, akan memberi kesan seakan-akan semua peralatan yang digunakannya sama seperti yang biasa dipakai di rumahnya sendiri.

Bentuk, ukuran, dan kualitas *chinawares* antara yang satu dengan yang lainnya akan berbeda-beda, tergantung dari pabrik pembuatannya.

Gambar	Jenis Alat	Diameter	Fungsi
	<i>Dinner plate</i>	25 cm	Piring daging, untuk tempat hidangan utama






	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal		Hal. 225 menit


	<i>Fish plate (oval plate)</i>	20 cm	Piring untuk hidangan ikan atau hidangan <i>her's d'oeuvre</i> (pembangkit selera)
	<i>Show plate</i>		Piring hias
	<i>Dessert plate</i>	18 cm	Piring untuk hidangan dessert. Juga sering digunakan untuk hidangan lain misalnya hidangan pembuka dll.
	<i>B&B (side plate)</i>	15 cm	
	<i>Soup plate</i>	20 cm	

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal			225 menit

	<i>Soup cup with saucer</i>		Mangkuk sup dan tatakan
	<i>Tea cup with saucer</i>	18,93 dl	Cangkir teh dan tatakan digunakan untuk hidangan kopi, teh, <i>chocolate</i> dan sbg
	<i>Demitasse cup with saucer</i>	9,47cl	
	<i>Tea pot</i>	3 dl, 5 dl, 8 dl	
	<i>Hot water jug</i>	3 dl, 5 dl, 8 dl	

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal		Hal. 225 menit

	<i>Cream/milkjug</i>	0,4 dl, 1 1/4 dl, 3 dl	
	<i>Egg cup</i>		Tempat hidangan telur rebus
	<i>Ashtray</i>		
	<i>Sugar bowl</i>		
	<i>Salt&pepper shaker</i>		

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal			225 menit

Cara meletakkan peralatan *chinaware* di meja makan adalah:

- ✓ Bawa peralatan ke meja dalam keadaan bersih
- ✓ Bawa dengan tangan, baik pada saat set-up, pelayanan makanan, maupun waktu clear-up
- ✓ Sesuaikan dengan ketentuan yang berlaku setempat
- ✓ Sesuaikan dengan menu yang dipesan, apakah *a'la carte*, *buffet*, atau *set menu*
- ✓ Perhatikan urutan *set-up*
- ✓ Logo menghadap ke tamu

b) *Silver Ware*

Alat-alat sejenis pisau yang digunakan untuk kepentingan potong-memotong. *Silver ware* terbuat dari bahan *stainless steel* atau bahan perak, bentuknya berupa garpu, sendok makan, dan pisau.

Jenis peralatan *silver ware* adalah:

- (a) *Dinner knife*: pisau daging, pisau besar yang disajikan untuk hidangan utama, berukuran 20-24cm
- (b) *Dinner fork*: garpu daging, digunakan untuk semua hidangan yang disajikan sebagai hidangan utama, berukuran 19-21cm
- (c) *Soup spoon*: sendok sup, berukuran 19-21cm
- (d) *Dessert knife*: pisau *dessert*, berukuran 19-21cm
- (e) *Dessert fork*: garpu *dessert*, berukuran 18-19cm
- (f) *Dessert spoon*: sendok *dessert*, berukuran 18-19cm



Gambar 11. *Silverware*

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal		Hal. 225 menit

Cara meletakkan peralatan *cutlery/silverware* di meja makan adalah:


- ✓ Bawalah peralatan *cutlery/silverware* ke meja tamu dalam keadaan bersih
- ✓ Bawalah tray dalam satu tangan
- ✓ Sesuaikan dengan ketentuan yang berlaku
- ✓ Sesuaikan dengan menu yang di pesan
- ✓ Pegang peralatan pada bagian pegangannya
- ✓ Bila ada yang jatuh ke lantai agar diganti dengan yang baru dan bersih
- ✓ Perhatikan urutan *set-up*, dimulai dari peralatan makan *main course*, kemudian untuk *hot appetizer, soup, cold appetizer* dan dia akhiri untuk *dessert*.
- ✓ Bagian yang tajam sebaiknya menghadap ke dalam.
- ✓ Bila ada logonya sebaiknya menghadap ke tamu

c) Gelas (*Glasswares*)

Gelas merupakan salah satu peralatan pelengkap untuk ditata diatas meja yang tidak kalah penting dibanding peralatan lainnya dalam menunjang penampilan di atas meja dan suasana penampilan di restoran.

Ada 3 macam jenis *glasswares* yang biasa dipergunakan untuk di tata di atas meja makan, yakni:





- ✓ ***Water Goblet*** digunakan untuk air es.
- ✓ ***Red wine glass*** untuk minuman anggur merah.
- ✓ ***White wine glass*** untuk minuman anggur putih.

Gambar	Nama	Fungsi
	<i>Water goblet</i>	Untuk menyajikan minuman air putih/air es






	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal		Hal. 225 menit

	<i>Red wine glass</i>	Untuk menyajikan minuman anggur merah
	<i>White wine glass</i>	Gelas yang digunakan untuk menyajikan minuman anggur putih
	<i>Bordeaux wine glass</i>	Untuk menyajikan minuman bordeaux wine
	<i>Red wine snifter</i>	Gelas yang digunakan untuk menyajikan minuman burgundies dan italian wine
	<i>Champagne glass</i>	Untuk menyajikan minuman champagne, champagne cocktail, dan sparkling wine

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal		Hal. 225 menit

	<i>Sparkling wine glass</i>	Untuk menyajikan minuman champagne dan sparkling wine
	<i>Champagne saucer</i>	Untuk menyajikan minuman champagne dan sparkling wine. Jenis gelas ini jarang lagi digunakan karena bibir gelas yang lebar membuat aroma champagne cepat menguap
	<i>Rhine wine glass</i>	German dan alsatian white wine
	<i>Rummer</i>	Red atau white rhine wines
	<i>Cognac glass</i>	Cognag digunakan di negara perancis






	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal		Hal. 225 menit

	<i>Large snifter</i>	Cognac dan brandy
	<i>Small snifter</i>	Spirit seperti calvados, marc, liqueurs
	<i>Cocktail glass</i>	Untuk minuman yang beralkohol
	<i>Fortified wine glass</i>	Fortified seperti sherry, port, madeira
	<i>Coffee glass</i>	Fungsi sendok dalam gelas agar mencegah gelas pecah karena pengaruh panas dari minuman

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal		Hal. 225 menit


	<i>Irish coffee glass</i>	Untuk menyajikan coffee dengan irish whiskey dan ditambah whipped cream
	<i>Beer tulip</i>	Menyajikan beer
	<i>Pilsner beer glass</i>	Untuk menyajikan beer
	<i>Tall beer glass</i>	Untuk menyajikan beer
	<i>Sundae glass</i>	Menyajikan khusus dessert atau ice cream



	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal		Hal. 225 menit

	<i>Short glass</i>	Menyajikan clear spirit seperti trester, kirsch, ata disajikan dalam 1 porsi sebagai alat untuk mengukur liquor yang digunakan untuk cocktail atau mixed drinks
	<i>Wine tumbler</i>	Digunakan di negara eropa untuk menyajikan sparkling wine local
	<i>Aperitif glass</i>	Tall drinks dan aperitif
	<i>Rocks glass</i>	Scotch, bourbon, whiskey yang disajikan beserta ice cream
	<i>Milk glass</i>	Untuk menyajikan milk shakes dan cold milk

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal		Hal. 225 menit

	<i>Short beer glass</i>	Untuk menyajikan beer
	<i>Beer tankard</i>	Untuk menyajikan beer
	<i>Tea glass</i>	Untuk menyajikan minuman teh
	<i>Carafes and pitchers</i>	Untuk menyajikan wine yang terbuka dan air es
	<i>Decanter</i>	Tempat red wine

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal			225 menit

	<i>Milk pitcher</i>	Terbuat dari perak atau keramik (porselen) digunakan untuk menyajikan susu atau cream secara individual
	<i>Coffee server</i>	Alat yang digunakan untuk menyajikan coffee secara individual yang berbentuk small pot

Cara meletakkan peralatan gelas di meja makan adalah:

- ✓ Bawa peralatan gelas ke meja dalam keadaan bersih
- ✓ Bawa tray dengan satu tangan
- ✓ Sesuaikan dengan ketentuan yang berlaku setempat
- ✓ Selalu pegang bagian dasar atau gagangnya
- ✓ Perhatikan urutan set-up
- ✓ Logo menghadap ke tamu
- ✓ Jangan menghadirkan minuman dengan gelas yang pecah atau kotor

d) Peralatan Hidang





Tabel di bawah ini menjelaskan beberapa kegunaan jenis peralatan hidangan yang ada di restoran

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal		
			Hal. 225 menit


Tabel Peralatan Hidang

Gambar	Nama	Fungsi
	<i>Dinner knife dan dinner fork</i>	Pisau dan garpu utama untuk semua hidangan utama
	<i>Steak knife</i>	Pisau steak untuk hidangan utama steak dan dipergunakan bersama dengan garpu utama
	<i>Dessert spoon dan fork</i>	Sendok dan garpu dessert untuk hidangan dessert yang disajikan memakai saus. Sendok dessert dapat dipergunakan untuk hidangan cereal (bubur), buah. Garpu dessert untuk hidangan cake atau kue.
	<i>Dessert knife</i>	Pisau dessert untuk hidangan dessert yang memerlukan pisau







	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal			225 menit

	<i>Tea spoon</i>	Sendok teh untuk hidangan es krim, koktail buah, puding, kopi, dan teh
	<i>Butter spreader</i>	Pisau mentega untuk mengoles mentega pada roti
	<i>Soup spoon</i>	Sendok untuk hidangan sup
	<i>Fish knife dan fork</i>	Pisau dan garpu ikan untuk semua hidangan laut atau ikan

Tabel Peralatan Untuk Hidangan Khusus

Gambar	Nama	Fungsi
	<i>Oyster fork</i>	Garpu untuk hidangan kerang oyster

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal		Hal. 225 menit


	<i>Shrimp (cocktail fork)</i>	Garpu untuk hidangan cocktail udang atau cocktail hidangan laut
	<i>Lobster crackers</i>	Tang untuk memecah cangkang lobster
	<i>Lobster pick</i>	Garpu untuk mengorek daging lobster
	<i>Caviar knife</i>	Pisau khusus untuk caviar (telur ikan sturgeon)
	<i>Snail fork</i>	Garpu untuk hidangan keong
	<i>Snail dish</i>	Piring khusus untuk hidangan keong




	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal		Hal. 225 menit

	<i>Garpefruit spoon</i>	Sendok untuk jeruk grape fruit
	<i>Cheese knife</i>	Pisau keju
	<i>Grape scissors</i>	Gunting anggur
	<i>Nut cracker</i>	Tang untuk buah kenari atau kacang-kacangan yang disajikan dengan kulit
	<i>Jam dish</i>	Mangkuk selai
	<i>Jam spoon</i>	Sendok selai

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal			225 menit

	<i>Sundae spoon</i>	Sendok untuk hidangan sundae es krim. Sendok ini dapat pula dipergunakan untuk es te/kopi (ice tea spoon)
	<i>Finger bowl</i>	Mangkuk cuci tangan
	<i>Pepper mill</i>	Alat menggerus merica/lada
	<i>Butter dish</i>	Tempat mentega
	<i>Bread basket</i>	Keranjang roti
	<i>Toast holder</i>	Tempat toast atau roti bakar

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal			225 menit

	<i>Skewer</i>	Tusukan sate yang dibuat dari baja
	<i>Wine basket</i>	Keranjang minuman anggur merah
	<i>Wine cooler and stand</i>	Pendingin minuman, wine rose, and champagne dengan kaki penyangga

3) Membersihkan dan Penyimpanan Peralatan Restoran.

Kebersihan dari peralatan yang digunakan didalam restoran harus dijaga setiap saat dengan beberapa macam cara yang disesuaikan dengan kondisi alat-alat tersebut, karena faktor kebersihan memegang peranan penting didalam pelaksanaan service di masing-masing perusahaan.

Cara pembersihan yang umum dilakukan dihotel maupun direstoran dibedakan menjadi 2 sistem sesuai dengan proses pengerjaannya yaitu:

- ✓ *Washing Restaurant Equipment.*
 - ✓ *Polishing Restaurant Equipments.*
1. Membersihkan Peralatan Restoran.

Washing dalam hal ini diartikan sebagai suatu proses “pencucian” tidak terbatas hanya kepada salah satu jenis alat, tapi semua jenis alat-alat yang

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal			225 menit

dipergunakan disebuah restoran untuk keperluan tamu-tamu yang makan dan minum merupakan keharusan bahwa setiap alat-alat yang kotor (baik sehabis dipakai maupun karena dikeluarkan dari gudang) harus dicuci terlebih dahulu sebelum dipergunakan sesuai dengan keperluan dan dengan memperhatikan tiga prinsip pokok didalam melaksanakan proses pencucian tersebut antara lain:

- a. Cepat dan tepat
- b. Bersih (bebas dari sisa-sisa makanan, debu dan sebagainya)
- c. Sanitasi (bebas dari kuman-kuman)

Dengan memperhatikan dan melaksanakan ketiga prinsip-prinsip tersebut berarti dengan sendirinya akan menimbulkan beberapa hasil positif dilingkungan food and beverage service : seperti misalnya terjaminnya efisiensi waktu, menciptakan suasana yang bersih, dan turut menjaga kesehatan tamu-tamu yang makan dan minum di restaurant.


Pada dasarnya washing / pencucian alat-alat dapat dilaksanakan dengan dua cara yaitu :

- a. Washing by machine

Dalam proses pencucian ini semua jenis alat-alat yang di pergunakan di restaurant, bar, room service, dan outlet yang lain dicuci dengan mempergunakan mesin (machine).

- b. Washing by hand.

Cara pencucian dengan tangan (washing by hand) sifatnya sangat sederhana karena tidak mempergunakan peralatan yang mahal (machine) tapi cara ini juga tidak kalah pentingnya dengan cara pencucian yang lux lain seperti misalnya pencucian dengan mempergunakan diswashing machine, glass washing machine dan sebagainya.

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal		Hal. 225 menit

2. Polishing Restaurant Equipment

Polishing:

Adalah suatu proses pekerjaan membersihkan mengkilapkan peralatan restaurant dengan sulies yang dinamakan “*Silver Polish*” dengan cara menggososkan.

a. Cara membersihkan (*Polishing*) *Tablewares*

Persiapan	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Service cloth</i> - Tempat air dan air panas - Baki yang dialasi dengan serbet
Letakkan alat-alat di atas baki	- Kelompokkan sesuai dengan jenisnya pisau, sendok, garpu.
Rendam dalam air panas	- Pisau, sendok, garpu.
Pemolesan	<ul style="list-style-type: none"> - Ambil alat-alat secukupnya sesuai jenisnya, letakkan pada bagian sudut serbet pemoles. - Genggam pada peganganya di tangan kiri dan poles menggunakan tangan kanan.
Selesai	<ul style="list-style-type: none"> - Alasi dengan serbet bersih - Susun menurut jenisnya dengan rapi

b. Membersihkan (*Polishing*) gelas

Persiapan	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Service cloth</i> - Tempat air dan air panas - Letakan baki yang dialasi dengan serbet putih bersih
Susun gelas-gelas di atas baki yang ada	- <i>Water goblet, red wine, dan white wine glass</i>
Beri uap ke dalam gelas yang sudah siap	- Pegang pada tangkai gelas dan beri uap di bagian dalam dan luar gelas

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal			225 menit

Pemolesan gelas	<ul style="list-style-type: none"> - Pegang dasar gelas dengan ujung serbet dan dengan bagian ujung serbet yang berlawanan - Periksa dengan seksama. Pastikan gelas sudah bersih dan bening
Selesai	<ul style="list-style-type: none"> - Susun kembali pada baki lain yang dialasi menurut jenisnya dalam keadaan telungkup - Gelas yang sudah bersih tidak boleh dipegang pada bagian gelasny



Gambar 14. *Polishing cutlery*



Gambar 15. *Polishing glassware*

3. Penyimpanan dan pemeliharaan:

Dalam penyimpanan *chinawares* harus dibedakan menjadi dua macam:

- a. Yang bisa disusun seperti *dinner plate, dessert plate, soup bowl and saucer* dan lain-lainnya.
- b. Yang tidak bisa disusun seperti *coffe pot, cream jug* dan lain-lainnya.

Cara penyimpanan *chinawares*:

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal			225 menit

- a. Harus disimpan didalam rak almari yang tidak terlalu tinggi.
- b. Susun jenis yang bisa disusun maksimum sampai dua losin.
- c. Jenis yang tidak bisa disusun harus diatur satu persatu dengan rapi atau cangkir dapat disimpan dengan mempergunakan rak cangkir yang khusus (kalau ada).

Beberapa cara penyimpanan linen adalah:

- a. Dikelompokkan dengan sejenisnya, misalnya serbet makan dengan serbet makan, lap gelas dengan lap gelas, dan seterusnya. Untuk taplak meja yang sama ukurannya.
- b. Ditumpuk secara rapi dengan kebalikan lipatannya menghadap ke arah luar agar mudah dihitung.
- c. Kalau linen tidak disimpan didalam lemari, haruslah diberi tutup agar terhindar dari kotoran debu pada permukaannya.

PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN



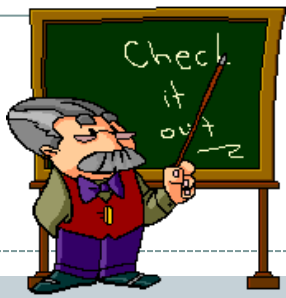
**OLEH:
DESSY ISMIATIN
FAZRUN**



TUJUAN



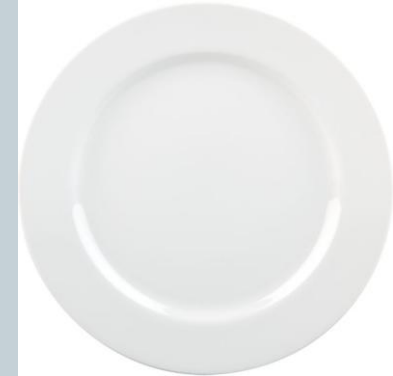
- Menjelaskan peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
- Mengklasifikasi jenis peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
- Menjelaskan ukuran peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan yang digunakan
- Menjelaskan fungsi peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
- Menjelaskan prosedur polishing peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
- Mendemonstrasikan prosedur polishing peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan



CHINAWARE



d
i
n
n
e
r
p
l
a
t
e



D
e
s
s
e
r
t
p
l
a
t
e

Tea cup and saucer



Soup cup and saucer



Sugar bowl



B&B plate



*Salt&Pepper
shaker*

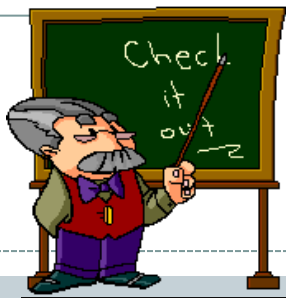


Ashtray



Cream jug





CUTLERIES



Soup spoon



d
i
n
n
e
r

f
o
r
k



Dessert fork



Ice cream spoon



D
i
n
n
e
r

k
n
i
f
e

Butter spreader



Tea spoon



Fish knife dan fork



O
y
s
t
e
r
f
o
r
k



GLASSWARE



Water goblet



Red and white
wine glass



Champagne glass



Cocktail glass

Champagne saucer



Sundae glass



Sparkling wine glass



Short glass



Milk glass





FURNITURE

K
u
r
s
i
t
a
n
p
a
l
e
n
g
a
n

A
r
m
c
h
a
i
r

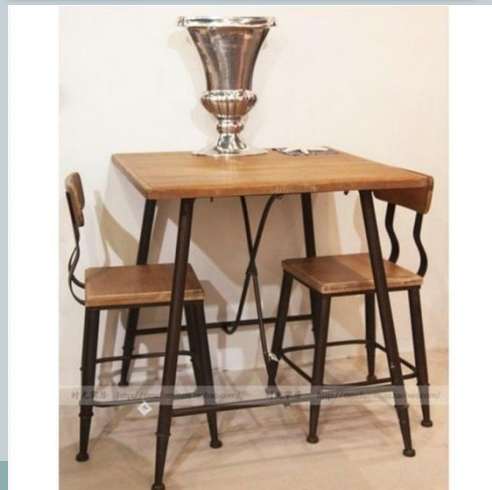


huzhoutianshu.en.alibaba.com

Baby chair



Square table



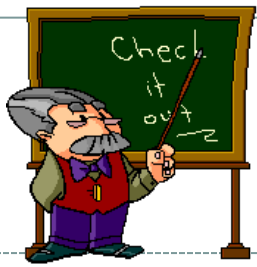
S
o
f
a



Round table



Designed by
<http://www.jeparanimails.com>



Rectangular table



Gueridon



Side board



Moulton

LINEN

Table cloth

Slip cloth



Glass towel

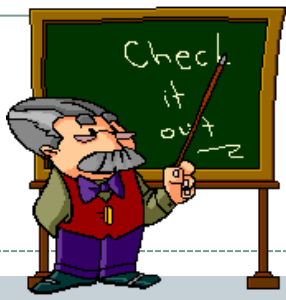


Guest napkin



Service cloth





Chair cover



Skirting



Tray cloth



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah	: SMK Negeri 1 Sewon, Bantul, Yogyakarta
Program/Komp. Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran/Kompetensi	: Tata Hidang
Kelas/Semester	: XI (Sebelas)/1 (Gasal)
Materi Pokok	: Minuman Non Alkohol
Pertemuan	: Ke- 3 (1 x pertemuan)
Alokasi Waktu	: 5 x 45'

A. Kompetensi Inti

- KI 1** : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2** : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3** : Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4** : Mengolah, menyaji, menalar, 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	Berdo'a dengan khusyuk sebelum dan sesudah pelajaran.



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

	keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.	
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum	1. Antusias, aktif bertanya dan menyampaikan pendapat.
2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian	2. Disiplin, peduli lingkungan, ramah.
2.3	dari profesional Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja	3. Tanggung jawab, kerja sama.
3.3	Membedakan berbagai minuman non alkohol	1. Menjelaskan pengertian minuman non alkohol 2. Menganalisis fungsi minuman non alkohol 3. Mendeskripsikan jenis minuman non alkohol 4. Menganalisis bahan dan alat yang digunakan
4.3	Membuat minuman non alkohol	Mempraktikan minuman non alkohol dan cara menyajikan minuman non alkohol. (dilaksanakan pada pertemuan ke 4)



C. Tujuan Pembelajaran

Setelah pembelajaran siswa:

1. Menjelaskan pengertian minuman non alkohol
2. Menyebutkan minimal 5 macam jenis minuman non alkohol
3. Menyebutkan klasifikasi minuman non alkohol
4. Menjelaskan fungsi minuman non alkohol
5. Menyebutkan minimal 5 macam bahan pembuat minuman non alkohol
6. Menyebutkan minimal 5 macam alat yang digunakan membuat minuman non alkohol
7. Menjelaskan granish minuman non alkohol
8. Mempraktikan membuat minuman non alkohol dan cara menyajikan minuman non alkohol

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian minuman non alkohol
2. Jenis minuman non alkohol
3. Klasifikasi minuman non alkohol
4. Fungsi minuman non alkohol
5. Bahan yang digunakan dalam membuat minuman non alkohol
6. Alat yang digunakan dalam membuat minuman non alkohol

E. Metode Pembelajaran

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

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media : Tayangan power point, handout, bahan dan alat
2. Alat : laptop dan LCD
3. Sumber Pembelajaran :

Retno Damanayanti. 2005. *Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol*.
Yogyakarta: Dinas Pendidikan Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.

Annayanti Budiningsih dan Wahyu Kusumaningtyas. 2012. *Pelayanan Makanan dan Minuman*. Sukamaju Depok: Arya Duta.



Simon Siegel, dkk. 2000. *Tata Hidangan dan Minuman*. Austria: Sekolah Trauner.

G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan I

(untuk mencapai tujuan ke 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7)

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Mengucapkan salam pembuka dan berdoa2. Memeriksa kehadiran siswa3. Menanyakan kabar siswa dan keadaan siswa4. Apersepsi: menanyakan kepada siswa apa yang kalian ketahui tentang minuman ini (yang terdapat dalam power point)5. Guru menginformasikan tujuan pembelajaran	10 menit
Inti	Mengamati (seleksi topik) <ul style="list-style-type: none">• Guru membagi siswa menjadi 5 kelompok• Guru menyampaikan tugas (membagi topik per kelompok), membagikan handout dan lembar kerja siswa• Guru meminta siswa memahami materi yang terdapat dalam handout secara berkelompok	15 menit
	Menanya (implementasi) <ul style="list-style-type: none">• Guru mendorong siswa untuk mengajukan pertanyaan terkait materi yang diajarkan/dipelajari• Guru memberikan kesempatan kepada siswa lain untuk menjawab pertanyaan teman yang lain atau memberikan tanggapan atas pertanyaan atau tanggapan teman yang lain	15 menit
	Mengeksplorasi (analisis dan sintesis) <ul style="list-style-type: none">• Siswa berdiskusi dalam kelompok sesuai dengan masing-masing materi yang diberikan• Siswa mengumpulkan informasi mengenai materi minuman non alkohol yang terdapat pada handout• Guru berkeliling mencermati siswa bekerja secara berkelompok	70 menit



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



	<p>Mengasosiasi (penyajian hasil akhir)</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa diperkenankan membuka buku lain maupun internet untuk mencari pembuktian hasil diskusi kelompok Siswa mengerjakan lembar kerja sebagai kumpulan data hasil diskusi <p>Mengkomunikasikan (evaluasi)</p> <ul style="list-style-type: none"> Setiap kelompok secara bergantian dipersilahkan mempresentasikan hasil diskusi Kelompok lain menyimak, memberikan tanggapan dan pertanyaan Kelompok presenter memberikan tanggapan dan menjawab pertanyaan Siswa bersama-sama menyimpulkan terkait materi yang dipejari 	<p>20 menit</p> <p>85 menit</p>
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Guru memberikan post test Guru menginformasikan kepada siswa materi pertemuan berikutnya. Menutup pelajaran dengan salam dan do'a. 	10 menit
Jumlah		225 Menit

Pertemuan ke II

(untuk mencapai tujuan ke 8)

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

ASPEK	TEKNIK PENILAIAN	BENTUK PENILAIN	INSTRUMEN
<p>SIKAP</p> <ul style="list-style-type: none"> Aktif Bekerjasama Bertanggung jawab 	Observasi	Pengamatan sikap	Lembar penilaian Rubrik Penilaian



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



PENGETAHUAN	Tes	Tes Tertulis	Kisi – kisi Soal
<ul style="list-style-type: none">• Pengertian• Jenis• Fungsi• Alat• Bahan• Garnish			Kunci jawaban Pedoman Penskoran

Yogyakarta, 02 September 2015

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Marniah, S.Pd
NIP. 19710213 1998032 009

Dessy Ismiatin Fazrun
NIM. 12511244011

Nama :

Kelas :

No. Presensi :

Bentuk : Pilihan Ganda

Jumlah Soal : 10 item soal

Berilah tanda silang pada jawaban yang benar!

1. Minuman non alkohol disebut juga dengan...
 - a. *Soft drink*
 - b. *Refreshing drink*
 - c. *Stimulant*
 - d. *Nourishing*
 - e. *Mineral water*
2. Air mineral buatan yang tidak berwarna tetapi beraroma *quinine* (kina) disebut...
 - a. *Soda water*
 - b. *Dry ginger*
 - c. *Tonic water*
 - d. *Bitter lemon*
 - e. *Perrier*
3. Berikut yang termasuk minuman menyegarkan adalah...
 - a. Kopi dan teh
 - b. Teh dan susu
 - c. Sirop dan kopi
 - d. *Squashes* dan sirop
 - e. *Squashes* dan susu
4. *Coffee, tea, chocolate, and milk* termasuk dalam minuman...
 - a. *Nourishing*
 - b. *Stimulant*
 - c. *Refreshing Drinks*
 - d. *Soft drink*
 - e. *Mineral water*
5. Berikut ini adalah jenis-jenis minuman *tall drink*, kecuali...
 - a. *Strawberry float*
 - b. *Milk shake*
 - c. *Cola float*
 - d. *Vanilla blue*
 - e. *Orange squashes*
6. Kopi bubuk yang dapat larut dalam air dengan segera disebut...
 - a. *Espresso*
 - b. *Still set*
 - c. Kopi instant
 - d. *Jug method*
 - e. *Percolator method*
7. Merupakan *small espresso* yang diencerkan dengan dua kali jumlah air, disajikan dalam cangkir *espresso* besar adalah...
 - a. *Regular coffee*
 - b. *Melange*
 - c. *Single espresso*
 - d. *Piccolo*
 - e. *Large black*

8. Jenis teh antara warna hitam dengan warna hijau dengan sedikit dirampingkan sebelum proses fermentasi disebut...
 - a. *Olong tea*
 - b. *Black tea*
 - c. Teh campuran
 - d. *Green tea*
 - e. *Tea insufer*
9. Berikut ini adalah fungsi minuman bagi manusia, *kecuali*...
 - a. Sebagai penghilang rasa haus
 - b. Perangsang nafsu makan
 - c. Sebagai penambah tenaga
 - d. Sebagai sarana melancarkan pencernaan
 - e. Sebagai penghilang dahaga
10. Membuat kopi dengan cara menggunakan alat yang terdiri dari tiga tabung disebut...
 - a. *Jug method*
 - b. *Percolator method*
 - c. *Still set*
 - d. *Espresso*
 - e. *Mixme*

Selamat Mengerjakan!!!

I. Kisi-Kisi Soal Jawaban Singkat

- | | | | |
|-------------------|---------------|------------------|------------|
| 1. Nama Sekolah | : SMK 1 Sewon | 5. Kurikulum | : 2013 |
| 2. Mata Pelajaran | : Tata Hidang | 6. Alokasi waktu | : 10 menit |
| 3. Kelas | : XI | 7. Jumlah soal | : |
| 4. Semester | : Ganjil | a. Pilihan ganda | : 10 |

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	Bentuk Tes	No Soal
<p>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.</p> <p>2. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari</p>	3.3 Membedakan berbagai minuman non alkohol	- minuman non alkohol	Menjelaskan pengertian minuman non alkohol: <i>soft drink</i>	Pilihan ganda	1
			Menjelaskan fungsi minuman non alkohol: <i>tonic water</i>	Pilihan ganda	2
			Mendeskripsikan jenis minuman non alkohol: <i>squashes and sirop</i>	Pilihan ganda	3
			Menganalisis jenis minuman non alkohol: <i>stimulant</i>	Pilihan ganda	4
			Mendeskripsikan minuman non alkohol: <i>orange squash</i>	Pilihan ganda	5
			Menyebutkan jenis minuman non alkohol: <i>kopi instant</i>	Pilihan ganda	6
			Menjelaskan jenis minuman non alkohol: <i>regular coffee</i>	Pilihan ganda	7
			Mendeskripsikan jenis minuman non alkohol: <i>olong tea</i>	Pilihan ganda	8

di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.			Menjelaskan jenis minuman non alkohol: <i>sebagai penghilang dahaga</i>	Pilihan ganda	9
			Mendeskripsikan alat membuat minuman non alkohol: <i>Still set</i>	Pilihan ganda	10

J. Kunci jawaban/rubrik penilaian untuk soal pilihan ganda

Bentuk : Pilihan Ganda

Jumlah Soal : 10 item soal

Berilah tanda silang pada jawaban yang benar!

1. Minuman non alkohol disebut juga dengan...
 - a. **Soft drink**
 - b. *Refresing drink*
 - c. *Stimulant*
 - d. *Nourishing*
 - e. *Mineral water*
2. Air mineral buatan yang tidak berwarna tetapi beraroma *quinine* (kina) disebut...
 - a. *Soda water*
 - b. *Dry ginger*
 - c. **Tonic water**
 - d. *Bitter lemon*
 - e. *Perrier*
3. Berikut yang termasuk minuman menyegarkan adalah...
 - a. Kopi dan teh
 - b. Teh dan susu
 - c. Sirop dan kopi
 - d. **Squashes dan sirop**
 - e. *Squashes* dan susu
4. *Coffee, tea, chocolate, and milk* termasuk dalam minuman...
 - a. *Nourishing*
 - b. **Stimulant**
 - c. *Refreshing Drinks*
 - d. *Soft drink*
 - e. *Mineral water*
5. Berikut ini adalah jenis-jenis minuman *tall drink*, kecuali...
 - a. *Strawberry float*
 - b. *Milk shake*
 - c. *Cola float*
 - d. *Vanilla blue*
 - e. **Orange squashes**
6. Kopi bubuk yang dapat larut dalam air dengan segera disebut...
 - a. *Espresso*
 - b. *Still set*
 - c. **Kopi instant**
 - d. *Jug method*
 - e. *Percolator method*
7. Merupakan *small espresso* yang diencerkan dengan dua kali jumlah air, disajikan dalam cangkir *espresso* besar adalah...
 - a. **Regular coffee**
 - b. *Melange*
 - c. *Single espresso*
 - d. *Piccolo*
 - e. *Large black*
8. Jenis teh antara warna hitam dengan warna hijau dengan sedikit dirampingkan sebelum proses fermentasi disebut...

- a. *Olong tea*
 - b. *Black tea*
 - c. Teh campuran
 - d. *Green tea*
 - e. *Tea insufer*
9. Berikut ini adalah fungsi minuman bagi manusia, *kecuali...*
- a. Sebagai penghilang rasa haus
 - b. Perangsang nafsu makan
 - c. Sebagai penambah tenaga
 - d. Sebagai sarana melancarkan pencernaan
 - e. **Sebagai penghilang dahaga**
10. Membuat kopi dengan cara menggunakan alat yang terdiri dari tiga tabung disebut...
- a. *Jug method*
 - b. *Percolator method*
 - c. ***Still set***
 - d. *Espresso*
 - e. *Mixme*

K. Pedoman penskoran

- a. Pedoman penilaian post test:

NO. Soal	Skor Maksimal
1	0,4
2	0,4
3	0,4
4	0,4
5	0,4
6	0,4
7	0,4
8	0,4
9	0,4
10	0,4
NILAI	4

L. Rubrik soal penilaian post test:

Indikator No Soal	Kriteria

1	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 0,4 = jika jawaban benar
2	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 0,4 = jika jawaban benar
3	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 0,4 = jika jawaban benar
4	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 0,4 = jika jawaban benar
5	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 0,4 = jika jawaban benar
6	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 0,4 = jika jawaban benar
7	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 0,4 = jika jawaban benar
8	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 0,4 = jika jawaban benar
9	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 0,4 = jika jawaban benar
10	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 0,4 = jika jawaban benar

Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

No	Nama Siswa	Sikap											
		Aktif				Bekerjasama				Bertanggung jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4

Keterangan: 1= Tidak baik 2= Kurang baik 3= Baik 4= Sangat baik

- Indikator sikap aktif dalam pembelajaran peralatan makan dan minum, alat hidang dan lenan
 1. Tidak baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pelajaran
 2. Kurang baik *jika* ada sedikit usaha ambil bagian dalam pembelajaran
 3. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi kurang konsisten
 4. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan konsisten
- Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kegiatan kelompok
 1. Tidak baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok
 2. Kurang baik *jika* sedikit memberikan usaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok
 3. Baik *jika* sudah ada usaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok tetapi masih kurang konsisten
 4. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan konsisten
- Indikator sikap bertanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah
 1. Tidak baik *jika* sama sekali tidak bersikap bertanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas
 2. Kurang baik *jika* sedikit memberikan sikap tanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas
 3. Baik *jika* sudah menunjukkan ada usaha untuk bersikap tanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih kurang konsisten
 4. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap bertanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan konsisten

LEMBAR KERJA SISWA

Kelas :

Mata pelajaran :

Topik :

Anggota :

Diskusikanlah hal berikut dengan teman sekelompokmu!!

I. Pengertian dan jenis-jenis minuman non alkohol.

1. Apa yang dimaksud dengan minuman non alkohol? jelaskan!

2. Isilah kolom dibawah ini!

No	Jenis minuman	Ciri-ciri/Deskripsi	Contoh minuman	Garnish

LEMBAR KERJA SISWA

Kelas :

Mata pelajaran :

Topik :

Anggota :

Diskusikanlah hal berikut dengan teman sekelompokmu!!

I. Klasifikasi minuman menurut fungsinya.

No	Jenis minuman	Deskripsi/Fungsi	Suhu penyajian	Contoh minuman	Garnish

LEMBAR KERJA SISWA

Kelas :

Mata pelajaran :

Topik :

Anggota :

Diskusikanlah hal berikut dengan teman sekelompokmu!!

I. Klasifikasi minuman berdasarkan suhu penyajian

No	Jenis minuman	Suhu penyajian	Deskripsi/fungsi	Contoh minuman	Garnish

LEMBAR KERJA SISWA

Kelas :

Mata pelajaran :

Topik :

Anggota :

Diskusikanlah hal berikut dengan teman sekelompokmu!!

I. Bahan-bahan pembuat minuman non alkohol.

No	Bahan	Deskripsi/fungsi	Contoh minuman

LEMBAR KERJA SISWA

Kelas :

Mata pelajaran :


Topik :

Anggota :

Diskusikanlah hal berikut dengan teman sekelompokmu!!

I. Alat-alat pembuat minuman non alkohol

No	Alat	Fungsi/Deskripsi	Contoh minuman

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal	MINUMAN NON ALKOHOL	
		Hal.	225 menit

A. KOMPETENSI DASAR

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.3 Membedakan minuman non alkohol
- 4.3 Membuat minuman non alkohol

B. Tujuan Pembelajaran


Setelah pembelajaran siswa:

1. Menjelaskan pengertian minuman non alkohol
2. Mengklasifikasi fungsi minuman non alkohol
3. Menjelaskan jenis minuman non alkohol
4. Menyebutkan minimal 5 macam bahan pembuat minuman non alkohol
5. Menyebutkan minimal 5 macam alat yang digunakan membuat minuman non alkohol
6. Mempraktikan membuat minuman non alkohol dan cara menyajikan minuman non alkohol

C. DASAR TEORI

Minuman atau *beverage* pada prinsipnya mempunyai pengertian bahwa semua jenis cairan yang dapat diminum (*drinkable liquid*) kecuali obat-obatan. Fungsi minuman bagi kehidupan manusia adalah: sebagai penghilang rasa haus, perangsang nafsu makan, sebagai penambah tenaga, dan sebagai sarana untuk membantu pencernaan makanan. Ada beberapa jenis minuman diantaranya minuman beralkohol dan minuman non alkohol.

1. Pengertian minuman non alkohol

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal	MINUMAN NON ALKOHOL	
			Hal. 225 menit

Minuman non alkohol adalah semua jenis minuman yang tidak mengandung alkohol. Pengklasifikasian jenis minuman non alkohol berdasarkan asal tempat penyiapan, waktu penyajian, dan suhu penyajian.

a. Berdasarkan asal tempat penyiapan.

Minuman non alkohol yang disajikan dari dapur, misalnya teh, kopi dan cokelat.

b. Berdasarkan waktu penyajian

Minuman yang disajikan sebelum makan, ketika makan, dan squashes.

c. Berdasarkan suhu penyajian

- Minuman dingin, misalnya jus buah dan squashes
- Minuman panas, misalnya kopi, teh dan coklat

2. Jenis-jenis minuman non alkohol

Jenis-jenis minuman non alkohol adalah *mineral water*, *refreshing drinks*, *stimulant*, dan *nourishing*.

a. *Mineral Water*


Air mineral mempunyai kandungan mineral yang tinggi. Air bisa disuling dulu atau dicampur dengan air soda pada saat pembotolan. Air mineral yang berasal dari mata air secara alami telah mengandung mineral, karena di dalam tanah terdapat mineral sehingga meresap masuk ke dalam air, tetapi ada juga yang tercampur gas. Air mineral yang banyak mengandung mineral dapat digunakan untuk pengobatan rematik.

1) *Natural Mineral Water* (air mineral murni)



Yaitu minuman yang alami/murni berasal dari pegunungan atau mata air. Air tersebut diolah dan disterilkan kemudian dikemas dalam kemasan.

Syarat-syarat *natural mineral water*, yaitu:

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal	MINUMAN NON ALKOHOL		225 menit

- ✓ Tidak berwarna
- ✓ Mempunyai rasa yang menyegarkan
- ✓ Bebas bau
- ✓ Jika air dari mata air atau dari pegunungan tersebut dikonsumsi, sebaiknya diperiksa terlebih dahulu oleh dinas kesehatan
- ✓ Tidak mengandung bahan-bahan kimia.

Air mineral yang dikonsumsi dibagi menjadi 2, yaitu air mineral yang berasal dari PAM (air sumur) dan air mineral kemasan. Air mineral ini sebaiknya disimpan dalam kemasan yang bertemperatur dingin, dan baik diminum pada waktu dingin. Umumnya disimpan ditempat dingin dengan suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$.

Adapun beberapa contoh air mineral murni adalah:

- a) Dari Perancis: *perrier, vichy, evean*
- b) Dari Jerman: *appolinaris, boden-baden*
- c) Dari Indonesia: aqua, dan sebagainya


Untuk air mineral alami, bila masih disegel dapat disimpan untuk jangka waktu yang lama (ada masa kadaluarsa). Penyimpanan terbaik adalah di tempat yang sejuk dan terlindungi dari sinar matahari.

2) *Artificial mineral water* (air mineral buatan)



Adalah minuman yang diisi oleh udara atau gas karbonat dan ditambah aroma rasa, anatar lain:

- a) *Soda water*: tidak berwarna dan tidak berasa
- b) *Tonic water*: tidak berwarna, dan beraroma *quinine* (kina)
- c) *Dry ginger*: berwarna coklat keemasan dengan flavour jahe
- d) *Bitter lemon*: abu pucat dengan rasa jeruk yang tajam

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal	MINUMAN NON ALKOHOL	Hal. 225 menit

Air mineral buatan berasal dari air mineral murni yang ditambah dengan gas karbon dioksida dan dapat ditambahkan dengan pengaroma dari buah-buahan. Beberapa contoh minuman yang termasuk dalam minuman jenis ini adalah *soft drinks, tonic soda, ginger ale, lemon drinks* dan *orange crush*. Cara menyimpan air mineral buatan ini sama dengan air mineral murni harus disimpan dingin dan diminum langsung dalam keadaan dingin pula.

Cara penyajiannya, yaitu:

1. Suhu penyajian yang ideal adalah 3°C
2. Es batu atau pelengkap lainnya hanya disajikan atas permintaan tamu
3. Gelas yang digunakan adalah gelas biasa, gelas air bertangkai, tumbler sedang, dan tumbler besar.

b. Refreshing Drinks


1) *Squashes dan sirop*

Minuman yang dicampur dengan soda/air tawar termasuk dalam kategori ini adalah *squashes* dan *sirop*. *Squashes* adalah minuman yang berbentuk cairan atau bubuk yang diperoleh dari buah-buahan. Sirop adalah hasil larutan gula dengan air atau sari buah. Fungsi sirop dalam minuman adalah sebagai pemberi tambahan pemanis, warna dan pengaroma. Contoh: sirop *symple* berasal dari gula pasir, *grenadine syrop* berasal dari buah delima, sirop *rasberry* dari buah *raspberry*, dan sirop *srtawberry* dari buah strawberry.

Squashes and *crush* merupakan jenis minuman dari campuran soda, jus, dan sirop. Jika minuman ini dibuat di pabrik dan dikemas dalam kemasan botol atau kaleng disebut *crushed*. Sedangkan yang dibuat di bar, disebut *squash*. Minuman *squash* ini dapat dibuat dari semua jus yang *fresh (consentrate and ready to drink)*. Contohnya: *orange squash, lime squash, guava squash, pineapple squash*.

2) *Tall drink* (minuman santai)

Tall drink banyak dikembangkan menjadi minuman-minuman spesial yang menjadi unggulan di restorran. Jenis minuman ini seperti

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal	MINUMAN NON ALKOHOL	
		Hal.	225 menit

milk shake, strawberry float, cola float, es soda gembira, vanilla blue, dan macam-macam ice cream.



Milk shake



Strawberry float



Cola float



Soda gembira



Vanilla blue



Ice cream


c. *Stimulant* (minuman perangsang)

Beberapa jenis minuman yang termasuk dalam minuman ini adalah *coffee, tea, chocolate, and milk*. *Coffee* dapat dihidangkan dalam kondisi panas atau dingin. *Coffee* panas disajikan dengan *coffee cup* disertai gula pasir, susu, atau cream sedangkan ice coffee disajikan ice tea glass disertai sirop simple.

Jenis olahan coffee adalah:

- a) *Black coffee* (kopi panas tanpa susu atau ceram)
- b) *Espresso coffee* (kopi panas dibuat dengan alat *espresso* mesin)
- c) *Cappucino coffee* (*espresso coffee* ditambah dengan busa susu dan serbuk coklat)

d. *Nourishing* (minuman bergizi)

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal	MINUMAN NON ALKOHOL	Hal. 225 menit

Nourishing merupakan jenis minuman yang mengandung zat-zat makanan yang bergizi. Beberapa jenis minuman yang termasuk *nourishing* adalah jus, susu, dan cokelat.

1) Aneka jus

Aneka jus menggunakan bahan dasar buah atau sayuran yang segar. Setiap buah-buahan dan juga sayur-sayuran dapat dipakai sari buah dengan cara memerasnya untuk mendapatkan airnya.

Contoh: - sari buah jeruk

- Lime
- Grape fruit
- Tomat
- Apel
- Nenas
- Pepaya, dll


Untuk menjaga agar sari buah tersebut tetap segar maka sebaiknya disimpan dalam ruangan yang bersuhu dingin (10°C). Sari buah ini sebaiknya diminum segar dan dingin. Sari buah ini umumnya digunakan sebagai bahan pencampur untuk membuat minuman campuran. *Squash* ini dapat berupa cairan atau serbuk yang didapat dari sari buah-buahan. Sebelum disajikan untuk minuman *squash* ini dicampur dengan air atau soda. Sama halnya dengan sari buah, *squash* harus disimpan di ruangan yang bersuhu dingi, sehingga terasa menyegarkan.

Jus dibagi menjadi 2 yaitu:

- ✓ Jus buah, jus yang berasal dari buah-buahan seperti jeruk, apel dll
- ✓ Jus sayuran, jus yang berasal dari sayuran seperti wortel, seledri, dan brokoli

Adapun penyajian jus adalah:

- ✓ Suhu penyajian terbaik adalah 6°C-8°C.
- ✓ Untuk minuman jus sayuran boleh disediakan *salt and pepper*.
- ✓ Es batu disajikan atas permintaan tamu.

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal	MINUMAN NON ALKOHOL	
		Hal.	225 menit

✓ Gelas yang dipakai *tumbler* sedang atau *tumbler* besar.

2) Susu

Macam-macam susu, yaitu:

- Susu segar, didapat dari air susu binatang ternak, seperti sapi, kerbau, kambing, dll. Sebaiknya disimpan dalam ruangan yang dingin dan bebas dari bau busuk.
- Susu UHT, susu yang dipanaskan secara ultra tinggi (susu yang dipanaskan selama 2 sampai 5 detik hingga suhu 140°C) sehingga susu dapat awet selama 3 bulan.
- Susu steril, yaitu susu disterilkan melalui pemanasan pada suhu 100°C dalam bejana tertutup sehingga bebas kuman. Susu ini dapat disimpan selama 2 tahun tanpa pendinginan.
- Susu instan, susu bubuk yang dibuat dari proses pengeringan susu segar atau susu berkadar lemak rendah. Biasanya susu serbuk disajikan panas dalam cangkir dilengkapi gula pasir.


e. Minuman coklat

Minuman yang terbuat dari coklat dapat berupa coklat bubuk atau coklat cair. Coklat berasal dari buah kakao. Disamping coklat, biji coklat juga dapat difermentasikan untuk membuat cocoa. Coklat serbuk sebaiknya disimpan dalam ruangan yang sejuk dan sirkulasi udara yang cukup baik. Untuk satu porsi dibutuhkan kira-kira 20gram. Karena bubuknya susah larut secara langsung, dianjurkan melarutkan dengan gula dan sedikit air panas kemudian diaduk. Setelah larut, ditambahkan air panas atau susu panas hingga gelas penuh.

Coklat biasa disajikan dalam keadaan panas atau dingin. Umumnya disajikan dalam cangkir dan dapat disajikan dalam *high ball* yang disertai susu dingin. Biasanya coklat juga dijadikan campuran minuman dingin seperti *milk shake*, *chocolate* yang dilengkapi dengan gelas *milk shake* dilengkapi dengan *straw*.

Tabel 1. Jenis-jenis minuman non alkohol beserta contohnya

No	Minuman non alkohol	Contohnya
----	---------------------	-----------

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode: Hal.
	Semester gasal	MINUMAN NON ALKOHOL	225 menit

1.	<i>Tea</i> (teh)	<i>Green tea, olong tea, dan black tea.</i>
2.	<i>Coffee</i> (kopi)	<i>Arabika, robusta, dan liberica</i>
3.	<i>Chocolate</i> (cokelat)	<i>Cocoa dan chocolate</i>
4.	<i>Milk</i> (susu)	Susu sapi, susu kambing, dan susu kedelai
5.	<i>Fruit juice</i> (jus buah)	<i>Orange squash, lemon squash, dan grape squash</i>
6.	<i>Syrup</i> (sirop)	<i>Simple syrup, grenadine syrup, dan raspberry syrup</i>
7.	<i>Mineral Water</i> (air mineral)	a. <i>Drinking water</i> b. <i>Natural mineral water, evian, perrier</i> c. <i>Artificial mineral water</i>


3. Penyajian minuman non alkohol

a. Minuman dari teh

Teh ditemukan secara tidak sengaja pada 5000 tahun yang lalu. Pada awalnya teh secara tidak sengaja dimasukkan pada air mendidih dan menimbulkan aroma yang harum. Pada tahun 1700 SM teh mulai dikonsumsi sebagai minuman yang lezat. Teh adalah minuman yang mengandung kafein, yang dibuat dengan cara menyeduh daun, pucuk daun, atau tangkai daun yang dikeringkan dari tanaman *Camellia Sinensis* dengan air panas.

Selain sebagai minuman, teh juga berfungsi untuk merelaksasi jaringan otot dan merangsang pusat susunan syaraf. Hal ini dikarenakan teh mengandung kafein.

Agar kualitas teh tetap terjaga, maka teh harus disimpan di tempat yang kering, bersih, tertutup. Teh juga harus diletakkan tidak berdekatan dengan makanan yang berbau kuat karena teh akan menyerap bau tersebut sehingga aroma dan rasa teh akan berubah. Disamping itu, ruang pengolahan minuman (*still room*) harus berventilasi baik.

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal	MINUMAN NON ALKOHOL	Hal. 225 menit

Agar minuman teh menghasilkan cita rasa yang baik, ada beberapa aturan yang harus diperhatikan saat membuat minuman teh seperti berikut ini.

- Menggunakan peralatan yang bersih dan higienis
- Mendidihkan air dalam *pot* atau tempat minuman teh terlebih dahulu, lalu setelah air mendidih teh dimasukkan ke dalamnya dengan takaran yang tepat.
- Diamkan teh yang telah diseduh selama 3-5 menit. Setelah itu, gunakan saringan untuk mengeluarkan teh dari air seduhan.

1) Jenis teh

Di bawah ini terdapat beberapa jenis teh antara lain:

a) *Green tea*

Adalah teh tanpa fermentasi, adapun daun yang dipetik adalah tanpa tangkai, kemudian dimasak dengan cara disteam. Pada waktu pemasakan, teh masih dalam keadaan daun bulat, kebanyakan jenis teh ini diproduksi di Cina dan Jepang.

b) *Olong tea*


Adalah jenis teh antara warna hitam dengan warna hijau. Sedikit dirampingkan dulu sebelum diproses fermentasi. Jenis ini sangat populer di Amerika dan di produksi secara besar-besaran di Eropa.

c) *Black tea*

Teh ini biasa diminum dengan campuran susu dan gula tetapi terkadang dicampur dengan *lemon*. Pada musim panas dicampur dengan *ice cream* dan dijadikan berbagai produk seperti:

- ✓ *Tea bag*, adalah teh dalam kantong kecil berbentuk kertas tiap satu porsi.
- ✓ *Tea caddy*, ketahanan teh bergantung dari sistem penyimpanannya.

d) *Tea insufer*

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal	MINUMAN NON ALKOHOL	Hal. 225 menit

Teh yang dibuat minuman dengan menggunakan dua buah sendok yang didempetkan dan berlubang, dimaksudkan untuk saringan terhadap teh yang akan disajikan.

e) *Tea canister*

Teh yang disimpan dalam wadah yang berbentuk tabung tertutup. Tujuannya untuk menjaga kualitas dan ketahanan dari teh itu sendiri. Teh ini banyak diproduksi di Indonesia.

f) *Arab tea*

Membuat teh masih dianggap penting dalam seni masak-memasak. Dengan menggunakan suatu alat yang disebut *samovar* (ceret berbentuk khas rusia) bentuknya berkilauan serta ada tempat arang yang bisa dinyalakan sebagai bara api. *Samovar* biasanya diletakkan di atas meja di dalam kamar. Dengan sabar harus ditunggu hingga airnya mendidih, kemudian dituang ke dalam china pot dan pot tersebut diletakkan kembali di atas lubang uap samovar (pada penutupnya) hingga uap arang keluar dari teh tersebut. Jika hendak diminum, dituang ke dalam gelas *istihanks*, bentuk pinggangnya agak menyempit. Penyuguhannya ditaruh di atas lepek (*saucer*) yang kecil dan penyuguhan teh ini selalu lebih manis dari minuman yang ditaruh ke dalamnya sedikit satu setengah sentimeter pada dasar gelas.


g) Teh campuran

Pada umumnya semua jenis teh yang dijual merupakan teh campuran. Seperti darjeeling-Himalaya (campuran teh hitam dari jenis teh dataran tinggi terbaik) dan *English breakfast* (campuran teh dari Darjeeling, Assam, Ceylon).

h) Teh putih

Daun teh hanya dikeringkan tanpa proses lain. Teh putih umumnya diproduksi di Cina.

i) Teh asap (*smoked flavoured tea*)

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal	MINUMAN NON ALKOHOL	Hal. 225 menit

Daun teh besar di panggang di atas kayu sehingga memiliki aroma aroma asap.

j) Teh beraroma

Adalah jenis teh hitam, dan teh hijau yang ditambahkan berbagai maca aroma alami (misalnya: kulit bunga atau buah) sehingga memiliki aroma dan rasa yang khas. Contohnya: teh melati, teh mangga, teh apel, teh lemon, teh vanilla dll.

h) Teh buah atau teh rempah

Teh jenis ini merupakan minuman yang dibuat dari daun, bunga, buah, akar, dan atau rempah kering yang setelah diseduh mirip dengan teh. Namun teh ini tidak menggunakan daun teh.

2) Penyajian teh

Cara penyajian teh bergantung kepada jenis teh yang akan dihidangkan. Peralatan yang digunakan untuk menyajikan teh pun bermacam-macam, misalnya *cup, pot, tray, glass, saucer, spoon, bowl for sugar, paper doily, straws*.

Berikut ini disajikan cara pembuatan dan penyajian minuman teh berdasarkan jenis teh yang digunakan, yaitu:


a) Teh India (*Ceylon*)

Teh India dibuat dalam *china pots* (poci dari keramik). Teh India dapat dihidangkan dengan susu dan gula ditempatkan terpisah dalam *bowl*.

b) Teh Cina

Teh Cina memiliki warna yang khas dan wangi. Untuk menambah rasa dapat ditambahkan lemon atau jeruk nipis. Cara menyajiakn teh Cina adalah diletakkan di atas *bread plate* dan dilengkapi dengan sebuah garpu atau sendok kecil. Teh cina bisa pula dihidangkan dengan susu.

c) Teh es (*iced tea*)

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode: Hal.
	Semester gasal	MINUMAN NON ALKOHOL	225 menit

Teh es dibuat dengan cara membuat teh kental lalu didinginkan. *Iced tea* dihidangkan dengan *glass tumbler* di atas *side plate* yang dialasi *doily paper*, serta dilengkapi *long spoon* dan sepotong lemon yang dikaitkan pada bibir gelas. Potongan-potongan lemon dapat pula dihidangkan di atas *bread plate* dengan diberi garpu atau sendok kecil.

d) Teh herbal (*herbs tea*)

Teh herbal dibuat dengan menyeduh teh dan beberapa tanaman obat yang dikeringkan. Teh herbal berkhasiat untuk kesehatan tubuh. Teh herbal dibaut di dalam china pot agar aromanya tetap sedap. Teh herbal dihidangkan tanpa susu dan juga tanpa bahan-bahan yang lain.


b. Minuman dari kopi

Kopi diproduksi dari buah tanaman khusus yang disebut juga dengan tanaman cahove. Kopi ini dapat tumbuh dengan baik di berbagai negara antara lain Amerika Utara, Amerika Tengah, Mexico, Hindia Timur, Afrika Timur, dan Trngah, Madagaskar, India, dan Indonesia. Ada 20 jenis kopi yang kesemuanya asli berasal dari Timur Tengah, yang kini menjadi salah satu perekonimianyang penting, yaitu: Arabica, Robusta dan Liberica.

1) Jenis kopi

a) Arabica

Kopi arabica ini bukan berasal dari Arab Saudi tetapi dari Abyssinal, Afrika. Biasanya kopi jenis ini hanya tumbuh pada ketinggian tanah antara 600 meter – 2000 meter di atas permukaan laut. Kualitas kopi terbaik adalah kadar kopinya 0,8% - 1,3%. Kopi jenis ini merupakan produksi terbesar yang mencapai hampir 75% jumlah kopi yang ada di dunia. Daerah yang

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal	MINUMAN NON ALKOHOL	
		Hal.	225 menit

memproduksinya, adalah Moka, Bourbon, Maragogype, Brazil, dan Java.

b) Robusta

Robusta ditemukan pada abad ke XIX. Dapat tumbuh di dataran rendah. Aromanya lebih kuat dan terasa lebih pahit karena kadar kopinya lebih besar sekitar 2%-2,4%. Buahnya agak bulat, tidak lonjong seperti kopi arabica.

c) Liberica

Kopi liberica adalah jenis kopi yang berasal dari liberica, Afrika Barat,. Kopi ini dapat tumbuh setinggi 9 meter dari tanah. Ukuran phonnya lebih besar dari arabica dan robusta. Dapat tumbuh di daerah rendah. Kopi ini di datangkan ke Indonesia pada abad ke-19.


Seperti teh, kopi juga termasuk jenis minuman yang diseduh. Dari kegemaran sebagian besar masyarakat menikmati kopi, muncul suatu bisnis baru yakni *coffee shop* dan *coffee bar*. Minuman dari kopi bisa disajikan panas atau dingin. Kopi panas disajikan dalam cangkir kopi dan dapat ditambahkan gula pasir dan susu atau creamer. Es kopi disajikan dalam *ice tea glass* dengan ditambahkan sirop gula atau *creamer*.

Agar kualitas kopi tetap terjaga, maka saat menyiapkan kopi harus memperhatikan hal-hal berikut:

- ✓ Ventilasi ruangan tempat menyimpan kopi harus cukup sehat.
- ✓ Kopi harus dibungkus dengan rapat, terutama kopi giling, agar kopi tidak terkena udara luar yang dapat menghilangkan aroma kopi.
- ✓ Kopi disimpan di wadah yang bersih, kering, dan tertutup rapat.
- ✓ Kopi tidak disimpan di dekat makanan yang berbau tajam karena akan merusak aroma dan aras kopi.

2) Penyajian kopi

Cara penyajian kopi bergantung pada jenis kopi yang akan dihidangkan. Peralatan yang digunakan untuk menyajikan kopi pun bermacam-macam, misalnya *cup, pot, tray, glass, saucer, spoon, bowl*

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal	MINUMAN NON ALKOHOL	Hal. 225 menit

for sugar, paper doily, straws. Berikut ini disajikan cara pembuatan dan penyajian minuman kopi berdasarkan jenis kopi yang digunakan.

a) Kopi instan

Yaitu kopi bubuk yang dapat larut dalam air dengan segera. Ketika membuat kopi instan dalam jumlah besar, takar dengan cermat perbandingan kopi dengan air mendidih. Kopi instant dibuat dengan cara menuangkan air mendidih ke dalam tempat yang telah berisi kopi bubuk yang telah diukur dan ditimbang terlebih dahulu lalu diaduk hingga rata. Kopi instan dapat dihidangkan bersama susu, crem, dan gula dalam tempat terpisah.

b) Jug method

Adalah memasukkan kopi giling dengan ukuran tertentu ke dalam sauce pan atau jug. Lalu, air mendidih dituangkan ke dalamnya dengan takaran yang sesuai. Setelah itu, air dan kopi dibiarkan bercampur agar aroma dan rasanya berkualitas serta ekstrak kopinya mengendap. Kemudian, kopi disaring lalu dihidangkan bersama susu, cream atau gula dalam tempat terpisah.


c) Percolator method

Metode ini dilakukan dengan cara memasukan sejumlah kopi giling atau kopi bubuk ke dalam penapis kopi lalu ditambahkan air segar setelah itu dipanaskan. Ketika mendidih, air akan naik sehingga kopi dan air akan tercampur sempurna dan ekstrak kopi terbentuk. Dengan mengurangi suhu pada penapis kopi, maka seduhan akan berangsur turun dan kopi siap dihidangkan.

d) Still set

Adalah membuat kopi dengan menggunakan alat yang terdiri atas tiga tabung. Tabung pertama terdiri dari saringan dan bubuk kopi. Tabung kedua berisi saringan dan air untuk merebus kopi yang secara otomatis masuk ke dalam tabung pertama hingga tercampur. Tabung ketiga berisi minuman kopi yang telah disaring yang berasal dari tabung ke dua.

e) Espresso

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal	MINUMAN NON ALKOHOL		225 menit

Adalah membuat minuman kopi dengan cara bubuk kopi terlebih dahulu dibungkus dan disimpan di tempat pemanasan air lalu disaring dan dituangkan melalui tekanan gas. Saat disajikan, susu dimasukkan ke dalam kopi dan kopi ditaburi cokelat.

Cara penyimpanan dan penggunaan kopi adalah:

- ✓ Buah kopi harus ditempatkan dan disimpan di tempat sejuk atau segar dan mempunyai sirkulasi udara yang baik.
- ✓ Buah kopi harus dipanggang dulu untuk mendapatkan aroma dan rasa yang enak.
- ✓ Pada saat penyuguhan dapat dicampur dengan susu dan cream, dapat juga digunakan sebagai bahan pengharum cake atau ceram.

Minuman kopi hangat tanpa alkohol antara lain:

a) *Small espresso*

Disebut juga *singel espresso, black, atau piccolo*. Disajikan dalam cangkir *espresso* kecil. Jumlah kopi/cangkir: 6gram – 8 gram bubuk kopi (1,5-2sdt).

b) *Large espresso*

Disebut juga *double espresso* atau *large black* dan disajikan dalam cangkir *espresso* besar. Jumlah kopi/cangkir: 12gram-16gram bubuk kopi.


c) *Regular coffee*

Merupakan *small espresso* yang diencerkan dengan dua kali jumlah air biasanya dan disajikan dalam cangkir *espresso* besar.

d) *Melange*

Merupakan *regular coffee* dengan tambahan susu panas dan disajikan dalam cangkir *melange*.

c. Minuman dingin

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode: Hal.
	Semester gasal	MINUMAN NON ALKOHOL	
			225 menit

Adalah jenis minuman yang harus dihidangkan dalam keadaan dingin (suhu rendah). Minuman dingin cocok dihidangkan saat udara panas. Minuman yang biasa disajikan dalam keadaan dingin diantaranya: *fruit juice, sirop, squashes*, dan air mineral. Peralatan yang digunakan untuk menyajikan minuman *fruit juice* sama dengan peralatan yang digunakan untuk menyajikan minuman dari teh dan kopi yaitu *jug, pot, tray, glass, saucer, spoon, bowl for sugar, paper doily and straws*.

1) *fruit juice*

Minuman *fruit juice* diperoleh dengan cara mengambil sari buah segar. *Fruit juice* bisa ditambahkan gula atau pemanis. *Fruit juice* disimpan pada suhu 10°C. *Fruit juice* harus disimpan jauh dari makanan yang berbau tajam, agar aromanya tidak terkontaminasi. Apabila disimpan dalam kaleng atau botol, *fruit juice* harus tertutup rapat agar tetap segar dan terhindar dari kerusakan.

2) *Sirop*

Sirop merupakan minuman yang dihasilkan dari campuran gula, air, sari buah, pewarna, dan zat aditif aroma. *Sirop* berbentuk cairan yang kental dan pekat sehingga harus ditambahkan air sebelum disajikan. *Sirop* biasa disajikan sebagai bahan dasar pembuat *cocktail*. Untuk menjaga citarasanya, *sirop* harus disimpan ditempat yang dingin dan ditutup rapat.

3) *Squashes*


Merupakan jenis minuman yang mengandung sari buah. Penyajian *squashes* bisa ditambahkan dengan soda, misalnya *orange squash* dan *lemon squash*.

4) *Air mineral*

Merupakan minuman yang berasal dari sumber mata air. *Air mineral* mengandung banyak zat mineral yang berguna untuk kesehatan tubuh.

4. Pembuatan dan Penyajian Minuman Campuran (*Mocktail*)

a. Pengertian minuman campuran (*mocktail*)

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal	MINUMAN NON ALKOHOL		225 menit

Adalah minuman yang merupakan hasil pencampuran dari dua jenis minuman yang berbeda atau lebih tetapi, tidak mengandung alkohol. *Mocktail* berfungsi sebagai perangsang selera makan (*aperitif*) atau sebagai pencuci mulut dengan diberi hiasan.



Aneka mocktail

b. Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas *mocktail*

Faktor-faktor yang mempengaruhi hasil minuman campuran yang berasal dari buah-buahan agar mendapatkan hasil yang berkualitas, yaitu:

- 1) Tenaga yang menangani penyimpanan bahan.
- 2) Teknik pengolahan
- 3) Peralatan yang digunakan untuk membuat minuman campuran


c. Bahan-bahan dasar pembuatan *mocktail*

Bahan-bahan minuman non alkohol, bisa bervariasi tergantung pada kreativitas si pembuatnya. Tidak ada patokan secara khusus, namun untuk minuman campuran (*mocktail*) non alkohol ada beberapa unsur antara lain: bahan dasar (*basic ingredient*), bahan pelunak rasa (*modifying agents*), bahan penambah aroma dan warna (*flavouring and colouring agents*). Secara umum akan kami jelaskan bahan-bahan minuman non alkohol yang sudah dikelompokkan sebagai berikut:


1) Bahan Dasar (*Basic Ingredient*):

Bahan dasar ini merupakan bahan utama yang dipergunakan untuk membuat minuman non alkohol secara umum:

- Air yang berasa; dari dalam bumi (sumber mata air bumi)
- Air jernih yang tidak berasa, tidak berwarna dan tidak berbau
- Buah-buahan
- Sayur-sayuran (tomat, wortel dll)

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode: Hal.
	Semester gasal	MINUMAN NON ALKOHOL	
			225 menit

- Teh
 - Kopi
 - Coklat (chocoa, chocolate)
 - Susu
- 2) Bahan Pelunak Rasa (Modifying Agents)
- Milk
 - Creams
 - Juices
 - Eggs (telur)
- 3) Bahan Penambah Rasa (Groceries)
- Salt (garam)
 - Gula (gula pasir, gula jawa, gula batu)
 - Panili
 - Madu
 - Clove (cengkeh)
 - Nut meg (pala)
 - Cinamon (kaya manis)
 - Carbon dioksida
 - Jahe, sereh, kencur, temu lawak dll
- 4) Bahan penambah aroma dan warna (flavoring and colouring agents)
- Fungsi utama dari bahan ini adalah untuk menambah aroma dan memberi warna terhadap minuman yang dibuat, contohnya:
- Syrup
 - Air gula
- 5) Bahan penncampur (Mixed)
- Fruit juice
 - Simple syrup
 - Selasih
 - Kolang-kaling
 - Siwalan (buah)
 - Sari kelapa (nata de coco)
 - Buah-buahan

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal	MINUMAN NON ALKOHOL	Hal. 225 menit

- Soda water
- Agar-agar, jely
- Cincau
- Kacang-kacangan
- Santan kelapa
- Air kelapa
- Nira, dll

6) Bahan untuk hiasan (garnish)

Dekorasi minuman untuk membuat minuman lebih menarik, indah di andang mata yaitu:

- Chery (ada warna merah maupun hijau)
- Strawberry (buah)
- Anggur (buah)
- Daun mint
- Olive
- Cocktail onion (setup bawang)
- Slice fruit (lime, lemon, blimbing, nanas, pisang, pepaya, ketimun, dll)
- Whipe cream
- Aneka candy (permen bentuk miniatur)
- Gulali aneka bentuk
- Crocank (enting-enting kacang)
- Bubuk cinamon (kayu manis)
- Cincangan kacang tanah/mete


7) Aneka es:

- Es batu diserut
- Pecahan es batu
- Aneka warna es batu bentuk kubus (ice cube) bentuk bulat
- Es cream

d. Alat-alat yang digunakan untuk membuat *mocktail*

Alat yang terbuat dari logam, yaitu:

- 1) *Bottle opener* : pembuka botol yang tutupnya dari logam

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal	MINUMAN NON ALKOHOL	
		Hal.	225 menit

- 2) *Corck scraw* : pembuka botol yang tutupnya dari gabus
- 3) *Can opener* : pembuka kaleng
- 4) *Long bar spoon* : sendok panjang untuk mengaduk minuman
- 5) *Perforated cocktail strainer*: saringan *cocktail*
- 6) *Ice long* : jepitan es batu
- 7) *Funel* : corong
- 8) *Ice bucket* : tempat es batu
- 9) *Ice shaver* : untuk menghancurkan es batu
- 10) *Ice scoop* : sekop untuk mengambil es batu
- 11) *Juice squeezer* : alat pemeras jeruk
- 12) *Sugar bowl* : tempat gula
- 13) *Shaker* : untuk mengocok minuman
- 14) *Round tray* : baki bulat untuk menghadirkan minuman
- 15) *Jigger* : pengukur
- 16) *Knife* : pisau untuk memotong
- 17) *Blender* : alat untuk menghaluskan buha-buahan

Alat-alat yang terbuat dari gelas (*glass ware*)

a) Gelas tidak berkaki

- *High ball*
- *Old fashioned glass*
- *Delmonico* (seperti *high ball* tapi agak tipis)
- *Tumbler* seperti bumbung kecil atas bawahannya sama
- *Water pitcher*: pot tempat air es


b) Gelas yang berkaki

- *Champagne glass*
- *Sour glass*
- *Cocktail glass*
- *Water goblet glass*

e. Metode Pencampuran

Metode pencampuran pada minuman *mocktail* antara lain:

- 1) *Shaking* atau mengocok

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode: Hal.
	Semester gasal	MINUMAN NON ALKOHOL	
			225 menit

Biasa digunakan untuk membuat minuman campuran yang bahan-bahannya sulit dilarutkan atau tercampur seperti susu dan telur. Semua bahan dimasukkan ke dalam *shaker* ditutup lalu dikocok rata, sehingga tercampur lalu disaring dan disajikan.

2) *Stiring*

Bahan-bahan minuman yang akan dicampur dituangkan ke dalam gelas minuman lalu diaduk sehingga semua tercampur baik.

3) *Blending atau mencampur*

Cara ini memerlukan alat elektrik yang disebut blender. Semua bahan dimasukan ke dalam blender.


4) *Layering*

Teknik *layering* merupakan teknik membuat *cocktails/mocktails* yang memerlukan ketelitian dan kesabaran tingkat tinggi. *Layering* mirip dengan '*build*' yaitu semua bahan ditempatkan dalam gelas saji satu demi satu, tetapi tanpa menggunakan es. *Layering* dipakai dengan tujuan untuk membuat minuman dengan efek pelangi yaitu antara satu warna dengan warna yang lain terpisah dengan jelas.

f. Cara menyajikan minuman campuran

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menyajikan minuman campuran adalah:

- ✓ Berikan hiasan pada bibir gelas dengan mencelupkan bibir gelas ke dalam *lemon juice* dan kemudian mencelupkannya ke dalam gula.
- ✓ Gunakan gelas yang sederhana namun efektif, artinya dapat digarnish dengan maksimal.
- ✓ Letakkan gelas minum pada tatakan gelas minuman berwarna-warni.
- ✓ Tambahkan dekorasi warna-warni pada gelas minum dengan aksesoris seperti payung, tongkat untuk mengaduk, bunga kertas, tatakan gelas minum, sedotan dan bahkan *sparklers*

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal	MINUMAN NON ALKOHOL	
		Hal.	225 menit

- ✓ Gunakan tongkat untuk mengaduk atau tusuk sate buah-buahan dan tempat di pinggiran gelas minum
- ✓ Tambahkan es batu untuk menambah efek kesegaran

5. Hiasan minuman

Hiasan minuman yang digunakan adalah untuk semua buah-buahan atau bahan lain yang digunakan untuk mempercantik penampilan *mocktail* dan minuman lainnya. Beberapa hiasan, misalnya lemon, juga mempengaruhi rasa minuman dan bukan hanya sebagai dekorasi.

Hal-hal yang harus diperhatikan dalam hiasan minuman adalah:

a. Hiasan Penguat Rasa

Hiasan yang diletakkan di dalam minuman berguna untuk memperkuat rasa bahan dasar minuman. Oleh karena itu penting sekali untuk menggunakan bahan hiasan yang dapat dimakan. hiasan juga dapat diletakkan di sisi gelas, contohnya:


- 1) *Brandy crusta* biasanya dihias dengan kulit jeruk yang dibentuk spiral diletakkan melingkar di bagian dalam gelas yang dibekukan.
- 2) *Dry martini* disajikan dengan sepotong lemon yang telah dikuliti atau buah zaitun dan diletakkan di dalam gelas
- 3) *Pimm's* disajikan dengan kulit ketimun berwarna perak dan sepotong buah jeruk yang direndam dalam minuman

b. Dekorasi


Hampir semua bahan yang mempercantik penampilan minuman dapat digunakan sebagai dekorasi. Jika minuman terlihat menarik maka akan menambah keinginan untuk mencobanya. Sebuah dekorasi biasanya diletakkan di sisi gelas, bukan di dalamnya. Dekorasi tidak selalu berguna untuk memperkuat rasa minuman, beberapa dekorasi merupakan ciri khas minuman tertentu. Contohnya:

- 1) *Strawberry colada* didekorasi dengan buah strawberry dan sepotong nanas di sisi gelas.
- 2) *Snowball* di dekorasi dengan sebuah cherry dan setengah potongan jeruk dan dua buah cherry disatukan dengan tusuk cocktail.

c. Tujuan memberi garnish pada minuman:

	SMK Negeri 1 Sewon			
	HANDOUT			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:	Hal.
	Semester gasal	MINUMAN NON ALKOHOL		225 menit

- 1) Memberi daya tarik serta keindahan pada minuman.
 - 2) Mempengaruhi penglihatan sehingga menimbulkan selera untuk menikmati minuman.
 - 3) Meningkatkan rasa dan aroma bagi minumannya.
 - 4) Meningkatkan nilai komersil yang lebih tinggi.
- d. Fungsi hiasan (garnish) pada minuman adalah:
- 1) Sebagai isi
 - Contoh: - pada minuman campuran: kolangkaling, nangka, selasih dll
 - pada minuman ronde: kacang, roti, kolangkaling dll
 - 2) Menetralkan rasa
 - Contoh: - garam pada minuman beralkohol tinggi
 - Gula pada minuman asli Indonesia, kunir asam dll
 - 3) Menambah rasa
 - Contoh: - gula menambah minuman pahit menjadi manis
 - Irisan jeruk untuk menambah rasa teh, dll
 - 4) Menimbulkan aroma
 - Contoh: - cengkeh
 - Kayu manis
 - Irisan lemon
 - 5) Mempercantik penampilan
 - Contoh: - bunga
 - Pita
 - Miniatur antara lain: payung-payungan, boneka-bonekaan
 - 6) Sebagai alat pengaduk
 - Contoh: - stirring/mudler (pengaduk)
 - Drinking straw
 - Fruit stick
- e. Syarat-syarat garnish untuk minuman:
- 1) Bahan yang digunakan harus segar, dapat dimakan, tidak berulat, bersih.
 - 2) Harus mengetahui jenis minuman yang akan di hias, sehingga bahan yang dipakai dapat disesuaikan dengan bahan minuman itu sendiri.

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal	MINUMAN NON ALKOHOL	Hal. 225 menit

- 3) Penggunaan warna yang menyolok dan menarik
- 4) Besar hiasan dan bidang minuman/jenis minuman yang disajikan harus sesuai dan seimbang dengan area yang akan dihias. Biasanya perbandingannya= 10:1.
- 5) Memberikan variasi warna pada minuman yang kurang menarik sehingga warna penampilannya akan menarik.
- 6) Jika memakai bahan yang tidak bisa dimakan, misalnya bunga, baunya jangan menyengat sehingga mempengaruhi minuman, baik rasa maupun aroma.
- 7) Penggunaan alat bantu garnish yang tidak berbahaya bagi sipeminum.
- 8) Bahan garnish boleh dikombinasi, tetapi warnanya tidak berlebihan.



Minuman Non Alkohol



Tujuan

1. Menjelaskan pengertian minuman non alkohol
2. Menyebutkan minimal 5 macam jenis minuman non alkohol

3. Menyebutkan klasifikasi minuman non alkohol
4. Menjelaskan fungsi minuman non alkohol

5. Menyebutkan minimal 5 macam bahan pembuat minuman non alkohol
6. Menyebutkan minimal 5 macam alat yang digunakan membuat minuman non alkohol

7. Menjelaskan granish minuman non alkohol



Group
Investigation

Alat t???

Bahan???

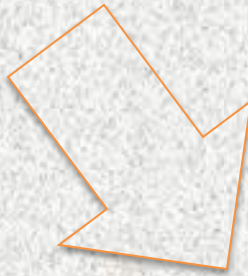
Garnish???

Apa itu
Minuman
Non Alkohol
???

Jenis-jenis
Minuman Non
Alkohol ???

Fungsi
Minuman
Non Alkohol
???





Minuman Non Alkohol

Mineral water



Refreshing drinks

Nourishing drinks

Stimulan

Mocktail

Minuman dingin

Mineral water



Refreshing drinks



Minuman dingin

Nourishing



Stimulant



Minuman dingin

Mocktail



SandCRAYONS

Minuman panas



Tea



Coffee



Penghilang rasa haus



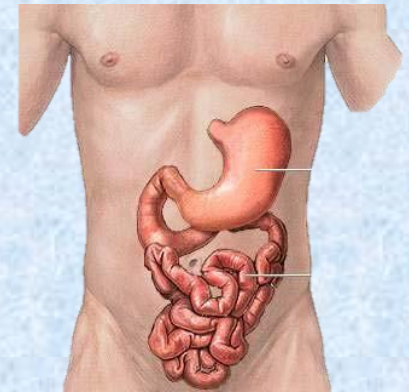
Perangsang nafsu makan



Penambah tenaga



Pencernaan makanan



Garnish





RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah	: SMK Negeri 1 Sewon, Bantul, Yogyakarta
Program/Komp. Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran/Kompetensi	: Tata Hidang
Kelas/Semester	: XI (Sebelas)/1 (Gasal)
Materi Pokok	: Lipatan Serbet Makan (<i>Napkin Folding</i>)
Pertemuan	: Ke- 4 (1 x pertemuan)
Alokasi Waktu	: 5 x 45'

A. Kompetensi Inti

- KI 1** : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2** : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3** : Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4** : Mengolah, menyaji, menalar, 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	Berdo'a dengan khusyuk sebelum dan sesudah pelajaran.



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



	keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.	
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum	1. Antusias, aktif bertanya dan menyampaikan pendapat.
2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian	2. Disiplin, peduli lingkungan, ramah.
2.3	dari profesional Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja	3. Tanggung jawab, kerja sama.
3.4	Membedakan Lipatan Serbet Makan (<i>Napkin Folding</i>)	1. Mendeskripsikan pengertian lipatan serbet makan (<i>napkin folding</i>) 2. Menjelaskan ukuran lipatan serbet makan (<i>napkin folding</i>) 3. mendeskripsikan fungsi lipatan serbet makan (<i>napkin folding</i>) 4. Mendeskripsikan jenis-jenis lipatan serbet makan (<i>napkin folding</i>) 5. Menjelaskan syarat-syarat lipatan serbet makan (<i>napkin folding</i>) 6. Menjelaskan prosedur lipatan serbet makan (<i>napkin folding</i>)



4.4	Membuat Lipatan Serbet Makan (<i>Napkin Folding</i>)	Mempraktikan lipatan serbet makan (<i>napkin folding</i>)
-----	--	---

C. Tujuan Pembelajaran

Setelah pembelajaran siswa:

1. Menjelaskan pengertian lipatan serbet makan (*napkin folding*)
2. Menjelaskan fungsi lipatan serbet makan (*napkin folding*)
3. Menjelaskan maximal 10 jenis-jenis lipatan serbet makan (*napkin folding*)
4. Menyebutkan syarat-syarat lipatan serbet makan (*napkin folding*)
5. Menyebutkan prosedur lipatan serbet makan (*napkin folding*)
6. Mempraktikan lipatan serbet makan (*napkin folding*)

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian lipatan serbet makan (*napkin folding*)
2. fungsi lipatan serbet makan (*napkin folding*)
3. jenis-jenis lipatan serbet makan (*napkin folding*)
4. syarat-syarat lipatan serbet makan (*napkin folding*)
5. prosedur lipatan serbet makan (*napkin folding*)

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Saintifik*
2. Model : *Jigsaw*
3. Metode : pengamatan, diskusi, praktik

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

1. Media : video lipatan napkin, tayangan power point, handout, jobsheet
2. Alat : laptop, LCD dan napkin
3. Sumber Pembelajaran :

Annayanti Budiningsih. 2012. *Pelayanan Makan dan Minuman*. Sukamaju Depok:
Arya Duta

Ardjuno Wiwoho. 2008. *Pengetahuan Tata Hidang*. Jakarta: Erlangga.



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

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Mengucapkan salam pembuka dan berdoa2. Memeriksa kehadiran siswa3. Menanyakan kabar siswa dan keadaan siswa4. Apersepsi: menanyakan kepada siswa pernahkan kalian membuat origami?5. Guru menginformasikan tujuan pembelajaran	10 menit
Inti	Mengamati (melakukan membaca untuk menggali informasi) <ul style="list-style-type: none">• Siswa dibagi menjadi 5 kelompok yang terdiri dari 6 sampai 7 orang anggota• Menayangkan video tentang lipatan napkin• Siswa mengamati video• Guru juga meminta siswa memahami materi yang terdapat dalam jobsheet secara berkelompok	15 menit
	Menanya (diskusi kelompok ahli) <ul style="list-style-type: none">• Guru memberikan materi yang berbeda-beda kepada setiap kelompok yang menjadi keahliannya• Siswa masing-masing mengerjakan tugas secara individu• Guru mendorong siswa untuk mengajukan pertanyaan terkait materi yang diajarkan/dipelajari• Guru memberikan kesempatan kepada siswa lain untuk menjawab pertanyaan teman yang lain atau memberikan tanggapan atas pertanyaan atau tanggapan teman yang lain	15 menit
	Mengumpulkan Data (diskusi kelompok) <ul style="list-style-type: none">• Siswa berdiskusi dalam kelompok dengan mencoba berbagai macam lipatan napkin• Setelah berdiskusi dan menguasai materi yang diberikan kemudian kelompok ahli bertukar dengan kelompok lain• Setiap ahli mengajarkan keahliannya kepada teman	40 menit



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



	<p>sekelompok yang baru</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru berkeliling mencermati siswa bekerja secara berkelompok <p>Mengasosiasi (kuis)</p> <ul style="list-style-type: none"> Setelah semua siswa selesai berdiskusi dan menguasai 10 macam lipatan napkin, guru memberikan game Setiap kelompok satu per satu siswa secara bergantian dipersilahkan maju untuk mempraktikkan lipatan napkin Setiap siswa menyimak, dan mempersiapkan diri untuk maju, seterusnya hingga siswa terakhir <p>Mengkomunikasikan (penghargaan kelompok)</p> <ul style="list-style-type: none"> Setiap siswa berlomba adu cepat untuk mempraktikkan lipatan napkin sesuai dengan waktu yang ditentukan Siswa yang paling cepat dan banyak membuat macam lipatan mendapatkan bonus nilai Siswa bersama-sama menyimpulkan terkait materi yang dipejari 	<p>67 menit</p> <p>68 menit</p>
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Guru memberikan post test Guru menginformasikan kepada siswa materi pertemuan berikutnya. Menutup pelajaran dengan salam dan do'a. 	10 menit
Jumlah		225 Menit

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

ASPEK	TEKNIK PENILAIAN	BENTUK PENILAIN	INSTRUMEN
SIKAP <ul style="list-style-type: none"> Aktif Bekerjasama Bertanggung 	Observasi	Pengamatan sikap	Lembar penilaian Rubrik Penilaian



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



jawab			
PENGETAHUAN <ul style="list-style-type: none">• Pengertian• Fungsi• Jenis-jenis• Prosedur lipatan napkin	Tes	Tes Tertulis	Kisi – kisi Soal Kunci jawaban Pedoman Penskoran
KETERAMPILAN <ul style="list-style-type: none">• Mempraktikan maksimal 10 macam lipatan napkin	Tes	Tes Unjuk Kerja	Lembar Penilaian Pedoman Penskoran

Yogyakarta, 06 September 2015

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Marniah, S.Pd
NIP. 19710213 1998032 009

Dessy Ismiatin Fazrun
NIM. 12511244011

F/751-P/WKS1/7

01-07-2012



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



Nama :


Kelas :

No. Presensi :

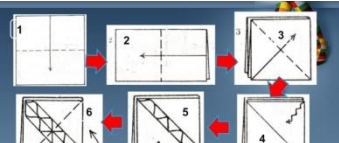
Bentuk : Pilihan Ganda

Jumlah Soal : 10 item soal

Berilah tanda silang pada jawaban yang benar!

- Lipatan serbet makan disebut juga...
 - Serbet damas
 - Serbet jari
 - Serbet kertas
 - Napkin folding
 - Napkin tissue
 - Di bawah ini merupakan fungsi lipatan napkin **kecuali**...
 - Menambah selera makan
 - Untuk menghias meja makan
 - Untuk membersihkan mulut
 - Untuk menghias ruang makan
 - Menyemarakkan ruang makan
 - Gunakan *napkin* yang bersih dan sudah halus permukaan agar menghasilkan lipatan yang maksimal. Pernyataan berikut merupakan...napkin
 - Pengertian napkin
 - Fungsi napkin
 - syarat-syarat napkin
 - prosedur napkin
 - Ukuran napkin
 - Lipatan *square* adalah lipatan serbet dengan bentuk dasar...
 - Segiempat
 - Segitiga
 - berdiri
 - tidur
 - Lonjong
5.  Gambar disamping merupakan lipatan serbet makan...
- Double jagot*
 - Piramid*
 - double fan*
 - candle*
 - Cocks comb*

- Untuk mendapatkan hasil lipatan serbet yang baik diperlukan jenis bahan...
 - damas
 - satin
 - kaku
 - licin
 - Kertas
- Di bawah ini lipatan napkin yang menyerupai lilin adalah...
 - Bishop hat*
 - Cocks comb*
 - candle*
 - rose*
 - Piramid

8.  Gambar disamping merupakan langkah-langkah lipatan serbet makan...

- a. *Double jagot* c. *Double fan* e. *Cocks comb*
- b. *Piramid* d. *Candle*

9. Lipatan akhir napkin dengan bentuk segitiga adalah...

- a. *bishop hat* c. *Candle* e. Piramid
- b. *cocks comb* d. *rose*

10. Pegang bagian tengah serbet secara perlahan, tarik lipatan serbet yang di bawah sehingga membentuk seperti perahu, pertanyaan tersebut adalah prosedur pembuatan contoh lipatan napkin...

- a. *bishop hat* c. *Candle* e. Piramid
- b. *cocks comb* d. *rose*

Selamat Mengerjakan!!!

I. Kisi-Kisi Soal Jawaban Singkat

- | | | | |
|-------------------|---------------|------------------|------------|
| 1. Nama Sekolah | : SMK 1 Sewon | 5. Kurikulum | : 2013 |
| 2. Mata Pelajaran | : Tata Hidang | 6. Alokasi waktu | : 10 menit |
| 3. Kelas | : XI | 7. Jumlah soal | : |
| 4. Semester | : Ganjil | a. Pilihan ganda | : 10 |

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator	Bentuk Tes	No Soal
<p>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.</p> <p>2. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait</p>	3.4 Membedakan lipatan serbet makan (<i>napkin folding</i>)	- lipatan serbet makan (<i>napkin folding</i>)	Menjelaskan pengertian lipatan serbet makan (<i>napkin folding</i>): <i>napkin folding</i>	Pilihan ganda	1
			Menjelaskan fungsi lipatan serbet makan (<i>napkin folding</i>): <i>untuk membersihkan mulut</i>	Pilihan ganda	2
			Menjelaskan jenis-jenis lipatan serbet makan (<i>napkin folding</i>): <i>syarat-syarat napkin</i>	Pilihan ganda	3
			Menyebutkan syarat-syarat lipatan serbet makan (<i>napkin folding</i>): <i>segiempat</i>	Pilihan ganda	4
			Menjelaskan jenis-jenis lipatan serbet makan (<i>napkin folding</i>): <i>cocks comb</i>	Pilihan ganda	5
			Menjelaskan jenis-jenis lipatan serbet makan (<i>napkin folding</i>): <i>damas</i>	Pilihan ganda	6
			Menjelaskan jenis-jenis lipatan serbet makan (<i>napkin folding</i>): <i>candle</i>	Pilihan ganda	7


dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.			Menjelaskan jenis-jenis lipatan serbet makan (<i>napkin folding</i>): <i>double jagot</i>	Pilihan ganda	8
			Menyebutkan prosedur lipatan serbet makan (<i>napkin folding</i>): <i>piramid</i>	Pilihan ganda	9
			Menyebutkan prosedur lipatan serbet makan (<i>napkin folding</i>): <i>rose</i>	Pilihan ganda	10

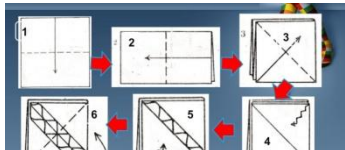
J. Kunci jawaban/rubrik penilaian untuk soal pilihan ganda

Bentuk : Pilihan Ganda

Jumlah Soal : 10 item soal

Berilah tanda silang pada jawaban yang benar!

1. Lipatan serbet makan disebut juga...
 - a. Serbet damas
 - b. Serbet jari
 - c. Serbet kertas
 - d. Napkin folding**
 - e. Napkin tissue
2. Di bawah ini merupakan fungsi lipatan napkin **kecuali**...
 - a. Sebagai hiasan
 - b. Menutupi pakaian agar tidak kotor
 - c. Untuk membersihkan hidung**
 - d. Untuk membersihkan mulut
 - e. Menyemarakkan ruang makan
3. Gunakan *napkin* yang bersih dan sudah halus permukaan agar menghasilkan lipatan yang maksimal. Pernyataan berikut merupakan...napkin
 - a. Pengertian napkin
 - b. Fungsi napkin
 - c. syarat-syarat napkin**
 - d. prosedur napkin
 - e. Ukuran napkin
4. Lipatan *square* adalah lipatan serbet dengan bentuk dasar...
 - a. **Segiempat**
 - b. Segitiga
 - c. berdiri
 - d. tidur
 - e. Lonjong
5.  Gambar disamping merupakan lipatan serbet makan...
 - a. *Cardinal hat*
 - b. *Piramid*
 - c. *double fan*
 - d. *candle*
 - e. *Cocks comb***
6. Untuk mendapatkan hasil lipatan serbet yang baik diperlukan jenis bahan...
 - a. **damas**
 - b. satin
 - c. kaku
 - d. licin
 - e. Kertas
7. Di bawah ini lipatan napkin yang menyerupai lilin adalah...
 - a. *Bishop hat*
 - b. *Cocks comb*
 - c. *candle***
 - d. *rose*
 - e. Piramid

8.  Gambar disamping merupakan langkah-langkah lipatan serbet makan...

- a. **Double jagot** c. *Double fan* e. *Cocks comb*
 b. *Piramid* d. *Candle*
9. Lipatan akhir napkin dengan bentuk segitiga adalah...
 a. *bishop hat* c. *Candle* **e. Piramid**
 b. *cocks comb* d. *rose*
10. Pegang bagian tengah serbet secara perlahan, tarik lipatan serbet yang di bawah sehingga membentuk seperti perahu, pernyataan tersebut adalah prosedur pembuatan contoh lipatan napkin...
 a. *bishop hat* c. *Candle* e. *Piramid*
 b. *cocks comb* **d. rose**

K. Pedoman penskoran

- a. Pedoman penilaian post test:

NO. Soal	Skor Maksimal
1	0,4
2	0,4
3	0,4
4	0,4
5	0,4
6	0,4
7	0,4
8	0,4
9	0,4
10	0,4
NILAI	4

L. Rubrik soal penilaian post test:

Indikator No Soal	Kriteria
1	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 0,4 = jika jawaban benar
2	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 0,4 = jika jawaban benar
3	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 0,4 = jika jawaban benar
4	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 0,4 = jika jawaban benar
5	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 0,4 = jika jawaban benar
6	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 0,4 = jika jawaban benar
7	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 0,4 = jika jawaban benar
8	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 0,4 = jika jawaban benar
9	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 0,4 = jika jawaban benar
10	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 0,4 = jika jawaban benar

Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

No	Nama Siswa	Sikap											
		Aktif				Bekerjasama				Bertanggung jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4

Keterangan: 1= Tidak baik 2= Kurang baik 3= Baik 4= Sangat baik

- Indikator sikap aktif dalam pembelajaran peralatan makan dan minum, alat hidang dan lenan
 1. Tidak baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pelajaran
 2. Kurang baik *jika* ada sedikit usaha ambil bagian dalam pembelajaran
 3. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi kurang konsisten
 4. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan konsisten
- Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kegiatan kelompok
 1. Tidak baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok
 2. Kurang baik *jika* sedikit memberikan usaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok
 3. Baik *jika* sudah ada usaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok tetapi masih kurang konsisten
 4. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan konsisten
- Indikator sikap bertanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah
 1. Tidak baik *jika* sama sekali tidak bersikap bertanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas
 2. Kurang baik *jika* sedikit memberikan sikap tanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas
 3. Baik *jika* sudah menunjukkan ada usaha untuk bersikap tanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih kurang konsisten
 4. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap bertanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan konsisten

LEMBAR PENILAIAN KETERAMPILAN

Berikan tanda \checkmark pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.


No	Nama siswa	Ketrampilan			
		Mempraktikan maksimal 10 macam Lipatan Napkin			
		1	2	3	4

1. Keterangan :

1= Tidak baik 2= Kurang baik 3= Baik 4= Sangat baik

2. Indikator trampil menerapkan konsep dan strategi Pemecahan masalah dalam peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan

- Tidak baik *jika* sama sekali tidak dapat Mempraktikan 10 macam lipatan napkin beserta namanya
- Kurang baik *jika* hanya dapat mempraktikan 3 macam lipatan napkin beserta namanya
- Baik *jika* dapat mempraktikan minimal 5-7 macam lipatan napkin beserta namanya
- Sangat baik *jika* dapat mempraktikan maksimal 10 macam lipatan napkin beserta namanya

	SMK Negeri 1 Sewon			
	JOB SHEET TATA HIDANG			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode: BOG 319	Hal. 1 dari
	Semester Gasal	LIPATAN SERBET MAKAN (NAPKIN FOLDING)		225 menit

KOMPETENSI

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.4 Membedakan lipatan serbet makan (*napkin folding*)
- 4.3 Membuat lipatan serbet makan (*napkin folding*)

TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah pembelajaran siswa:

1. Menjelaskan pengertian lipatan serbet makan (*napkin folding*)
2. Menjelaskan fungsi lipatan serbet makan (*napkin folding*)
3. Menjelaskan jenis-jenis lipatan serbet makan (*napkin folding*)
4. Menyebutkan syarat-syarat lipatan serbet makan (*napkin folding*)
5. Menyebutkan prosedur lipatan serbet makan (*napkin folding*)
6. Mempraktikan lipatan serbet makan (*napkin folding*)


URAIAN MATERI

A. Prosedur Lipatan Napkin

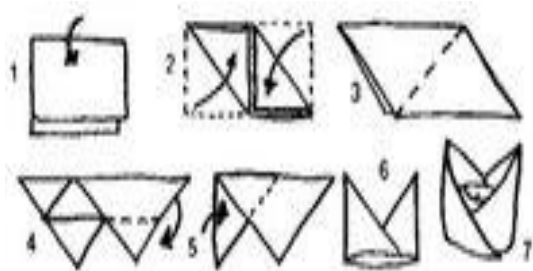
1. *Bishop Hat*

Cara membuat lipatan serbet makan *bishop hat* adalah:

- 1) Buka serbet
- 2) Lipat serbet dari bawah ke atas
- 3) Lipat ujung kanan serbet ke atas
- 4) Lalu lipat lagi ujung kiri serbet ke bawah
- 5) Balik serbet hingga berbentuk jajargenjang
- 6) Lipat serbet dari atas ke bawah keluarkan ujung segitiganya

	SMK Negeri 1 Sewon		
	JOB SHEET TATA HIDANG		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode: BOG 319
	Semester Gasal	LIPATAN SERBET MAKAN (NAPKIN FOLDING)	
		Hal. 1 dari	225 menit

- 7) Lipat serbet sebelah kiri selipkan ke sebelah kanan
- 8) Lalu serbet dibalik
- 9) Lakukan hal yang sama seperti langkah ke 7
- 10) Hasil lipatan bentuk *bishop hat*



2. Rosebud

- 1) Bentangkan serbet
- 2) Lipat serbet menjadi segitiga
- 3) Lipat kembali bagian sisi serbet ke bagian tengah
- 4) Lipat kembali sisi yang lain, sehingga serbet menjadi bentuk empat persegi panjang
- 5) Balikan lipatan serbet



	SMK Negeri 1 Sewon			
	JOB SHEET TATA HIDANG			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode: BOG 319	Hal. 1 dari
	Semester Gasal	LIPATAN SERBET MAKAN (NAPKIN FOLDING)		225 menit

6) Lipat serbet sekitar $\frac{3}{4}$ bagian ke arah atas



7) Balikkan kembali lipatan serbet tersebut



8) Temukan ujung-ujung lipatan, kemudian selipkan satu sama lain, seperti tampak pada gambar



9) Berdirikan lipatan serbet tersebut



REFERENSI

Annayanti Budiningsih. 2012. *Pelayanan Makan dan Minuman*. Sukamaju Depok: Arya Duta

https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=9&cad=rja&uact=&ved=http%3A%2F%2Ffile.upi.edu%2FDirektori%2FFPTK%2FJUR._PEND._KESEJAHTERAAN_KELUARGACICA_YULIA%2FJOB_SHEET_NAPKIN_FOLDING.pdf&usg=AFQjCNErb1J98oxF1g1bu2JsEbOiIyQvAw. Diakses pada tanggal 07 09 2015 WIB.

	SMK Negeri 1 Sewon		
	JOB SHEET TATA HIDANG		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode: BOG 319
	Semester Gasal	LIPATAN SERBET MAKAN (NAPKIN FOLDING)	
			Hal. 1 dari
			225 menit

KOMPETENSI

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.4 Membedakan lipatan serbet makan (*napkin folding*)
- 4.3 Membuat lipatan serbet makan (*napkin folding*)

TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah pembelajaran siswa:

1. Menjelaskan pengertian lipatan serbet makan (*napkin folding*)
2. Menjelaskan fungsi lipatan serbet makan (*napkin folding*)
3. Menjelaskan jenis-jenis lipatan serbet makan (*napkin folding*)
4. Menyebutkan syarat-syarat lipatan serbet makan (*napkin folding*)
5. Menyebutkan prosedur lipatan serbet makan (*napkin folding*)
6. Mempraktikkan lipatan serbet makan (*napkin folding*)


URAIAN MATERI

A. Prosedur Lipatan Napkin

1. *Oriental fan*

1. Lipat napkin menjadi setengah



	SMK Negeri 1 Sewon		
	JOB SHEET TATA HIDANG		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode: BOG 319
	Semester Gasal	LIPATAN SERBET MAKAN (NAPKIN FOLDING)	
			Hal. 1 dari
			225 menit

2. Mulai melipat kecil-kecil ke atas dan ke bawah secara bergantian dengan lebar 2 cm



3. Lipat hingga 2/3 bagian panjang napkin



4. Lipat menjadi dua hingga bertemu sisinya



5. Lipat secara diagonal bagian yang tersisa




6. Berdirikan dan kembangkan seperti kipas menghadap ke tubuh



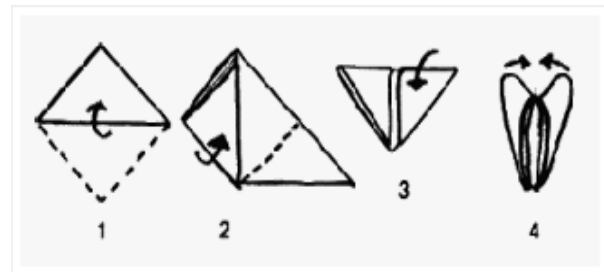
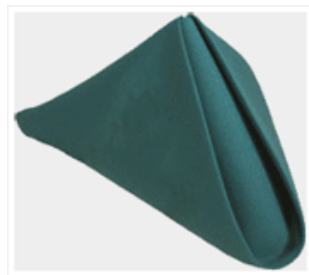
2. *Pyramid*

Cara membuat lipatan napkin pyramid adalah:

- 1) Lipat napkin setengah diagonal.
- 2) Lipat bagian sudut untuk bertemu pada titik bagian atas.

	SMK Negeri 1 Sewon			
	JOB SHEET TATA HIDANG			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode: BOG 319	Hal. 1 dari
	Semester Gasal	LIPATAN SERBET MAKAN (NAPKIN FOLDING)		225 menit

- 3) Putar napkin dan lipat setengahnya.
- 4) Ambil napkin di pusat dan berada pada dasar segitiga.



REFERENSI

Annayanti Budiningsih. 2012. *Pelayanan Makan dan Minuman*. Sukamaju Depok: Arya Duta

<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=9&cad=rja&uact=&ved=http%3A%2F%2Ffile.upi.edu%2FDirektori%2FFPTK%2FJUR.PEND.KESEJAHTERAAN.KELUARGACICA.YULIA%2FJOB.SHEET.NAPKIN.FOLDING.pdf&usg=AFQjCNErb1J98oxF1g1bu2JsEbOiIyQvAw>. Diakses pada tanggal 07 09 2015 WIB.

	SMK Negeri 1 Sewon		
	JOB SHEET TATA HIDANG		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode: BOG 319
	Semester Gasal	LIPATAN SERBET MAKAN (NAPKIN FOLDING)	
			Hal. 1 dari
			225 menit

KOMPETENSI

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.4 Membedakan lipatan serbet makan (*napkin folding*)
- 4.3 Membuat lipatan serbet makan (*napkin folding*)

TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah pembelajaran siswa:

1. Menjelaskan pengertian lipatan serbet makan (*napkin folding*)
2. Menjelaskan fungsi lipatan serbet makan (*napkin folding*)
3. Menjelaskan jenis-jenis lipatan serbet makan (*napkin folding*)
4. Menyebutkan syarat-syarat lipatan serbet makan (*napkin folding*)
5. Menyebutkan prosedur lipatan serbet makan (*napkin folding*)
6. Mempraktikkan lipatan serbet makan (*napkin folding*)


URAIAN MATERI

A. Prosedur Lipatan Napkin

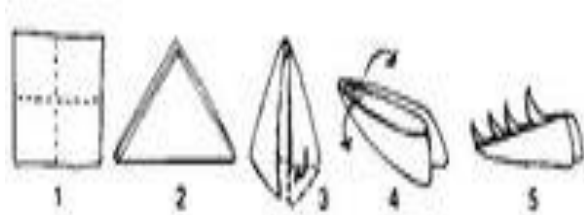
1. *Cocks comb*

Cara membuat lipatan napkin *cocks comb* adalah:

- 1) Lipat napkin setengah dan setengah lagi.
- 2) Lipat dengan titik setengah diagonal pada bagian atas dan menghadap ke atas.
- 3) Lipat sisi kiri dan kanan di sepanjang garis tengah, putar titik memanjang di bawahnya.
- 4) Lipat setengah dengan dimensi panjang sisi pinggir menghadap keluar.

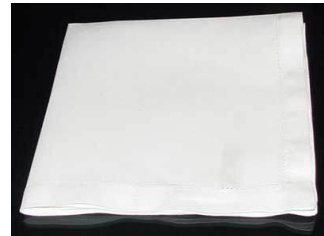
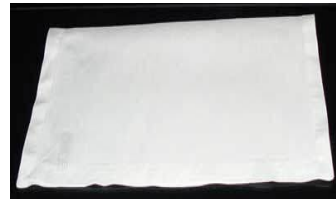
	SMK Negeri 1 Sewon			
	JOB SHEET TATA HIDANG			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode: BOG 319	Hal. 1 dari
	Semester Gasal	LIPATAN SERBET MAKAN (NAPKIN FOLDING)		225 menit


- 5) Tarik titik dan atur pada permukaan kain.



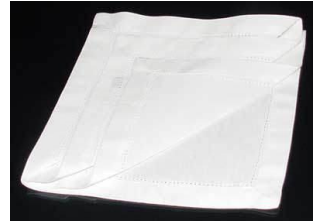
2. *Diamond*

- 1) Letakkan napkin secara terbalik
- 2) Lipat napkin ke arah anda sehingga membentuk persegi panjang
- 3) Lipat kembali napkin ke arah kanan agar membentuk persegi
- 4) Ambil salah satu sisi terbuka bagian kanan bawah dan lipat ke arah atas secara diagonal
- 5) Lipat satu lagi sisi terbuka bagian kanan secara diagonal, tapi jangan sampai garis diagonalnya sama dengan lipatan pertama, sehingga ada jarak antara garis napkin pertama dan kedua tadi



	SMK Negeri 1 Sewon			
	JOB SHEET TATA HIDANG			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode: BOG 319	Hal. 1 dari
	Semester Gasal	LIPATAN SERBET MAKAN (NAPKIN FOLDING)		225 menit

- 6) Lakukan hal yang sama dan tetap perhatikan agar garis lipatan napkin yang ketiga tidak sama dengan garis lipatan napkin ke dua



- 7) Lipat kembali sisi napkin yang terakhir




- 8) Sekarang lipat ujung kiri dan kanan napkin ke bagian belakang agar membentuk kerucut seperti di gambar



REFERENSI

Annayanti Budiningsih. 2012. *Pelayanan Makan dan Minuman*. Sukamaju Depok: Arya Duta

https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=9&cad=rja&uact=&ved=http%3A%2F%2Ffile.upi.edu%2FDirektori%2FFPTK%2FJUR._PEND._KESEJAHTERAAN_KELUARGACICA_YULIA%2FJOB_SHEET_NAPKIN_FOLDING.pdf&usg=AFQjCNErb1J98oxF1g1bu2JsEbOiIyQvAw. Diakses pada tanggal 07 09 2015 WIB.

	SMK Negeri 1 Sewon		
	JOB SHEET TATA HIDANG		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode: BOG 319
	Semester Gasal	LIPATAN SERBET MAKAN (NAPKIN FOLDING)	
			Hal. 1 dari
			225 menit

KOMPETENSI

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.4 Membedakan lipatan serbet makan (*napkin folding*)
- 4.3 Membuat lipatan serbet makan (*napkin folding*)

TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah pembelajaran siswa:

1. Menjelaskan pengertian lipatan serbet makan (*napkin folding*)
2. Menjelaskan fungsi lipatan serbet makan (*napkin folding*)
3. Menjelaskan jenis-jenis lipatan serbet makan (*napkin folding*)
4. Menyebutkan syarat-syarat lipatan serbet makan (*napkin folding*)
5. Menyebutkan prosedur lipatan serbet makan (*napkin folding*)
6. Mempraktikkan lipatan serbet makan (*napkin folding*)


URAIAN MATERI

A. Prosedur Lipatan Napkin

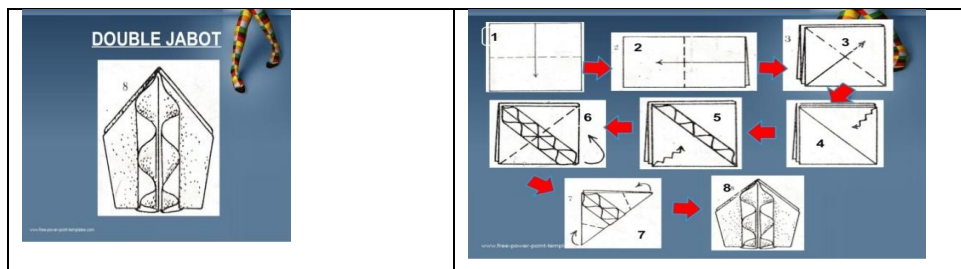
1. *Double jagot*

Cara membuat lipatan napkin *double jagot* adalah:

- 1) Buka serbet
- 2) Lipat serbet menjadi setengah dan setengah lagi
- 3) Tarik ujung sisi kiri dan kanan di sepanjang garis tengah, lipat kecil-kecil ke atas dan kebawah bergantian hingga bertemu di titik tengah
- 4) Balik serbet sembari mempertahankan ujung yang terbuka menjauhi tubuh.

	SMK Negeri 1 Sewon			
	JOB SHEET TATA HIDANG			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode: BOG 319	Hal. 1 dari
	Semester Gasal	LIPATAN SERBET MAKAN (NAPKIN FOLDING)		225 menit

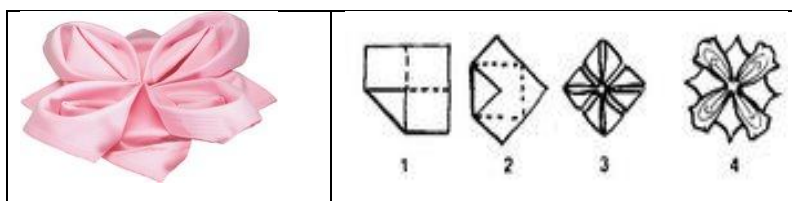
- 5) Lipat bagian bawah $\frac{3}{4}$ ke atas.
- 6) Satukan ke dua ujungnya, belitkan satu sama lainnya.
- 7) Dirikan dan luruskan.



2. Rose

Cara membuat lipatan serbet makan *rose* adalah:

- 1) Buka serbet
- 2) Lipat setiap ujung serbet ke tengah
- 3) Lipat lagi setiap ujung serbet ke tengah
- 4) Balik serbet perlahan
- 5) Lipat ujung serbet ke tengah lagi
- 6) Pegang bagian tengah serbet secara perlahan, tarik lipatan serbet yang di bawah sehingga membentuk seperti perahu
- 7) Setelah semua berbentuk perahu, bagian bawah yang berbentuk segitiga tarik ke samping, rapikan serbet agar bentuknya bagus



REFERENSI

Annayanti Budiningsih. 2012. *Pelayanan Makan dan Minuman*. Sukamaju Depok: Arya Duta

<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=9&cad=rja&uact=&ved=http%3A%2F%2Ffile.upi.edu%2FDirektori%2FFPTK%2FJUR.PEND.KESEJAHTERAAN.KELUARGACICA.YULIA%2FJOB.SHEET.NAPKIN.FOLDING.pdf&usg=AFQjCNErb1J98oxF1g1bu2JsEbOiIyQvAw>. Diakses pada tanggal 07 09 2015 WIB.

	SMK Negeri 1 Sewon		
	JOB SHEET TATA HIDANG		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode: BOG 319
	Semester Gasal	LIPATAN SERBET MAKAN (NAPKIN FOLDING)	
			Hal. 1 dari
			225 menit

KOMPETENSI

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.4 Membedakan lipatan serbet makan (*napkin folding*)
- 4.3 Membuat lipatan serbet makan (*napkin folding*)

TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah pembelajaran siswa:

1. Menjelaskan pengertian lipatan serbet makan (*napkin folding*)
2. Menjelaskan fungsi lipatan serbet makan (*napkin folding*)
3. Menjelaskan jenis-jenis lipatan serbet makan (*napkin folding*)
4. Menyebutkan syarat-syarat lipatan serbet makan (*napkin folding*)
5. Menyebutkan prosedur lipatan serbet makan (*napkin folding*)
6. mempraktikkan lipatan serbet makan (*napkin folding*)


URAIAN MATERI

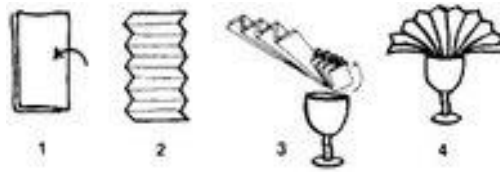
A. Prosedur Lipatan Napkin

1. *Fan Goblet*

Cara membuat lipatan *goblet fan* adalah:

- 1) Lipat napkin menjadi setengah
- 2) Mulai melipat kecil-kecil ke atas dan ke bawah secara bergantian dengan lebar 2 cm.
- 3) Lipat hingga bagian panjang napkin.
- 4) Lipat lagi bagian bawah ke atas sedikit saja, kira-kira $\frac{3}{4}$
- 5) Lipat seperti membuat kipas, lalu masukkan dalam gelas

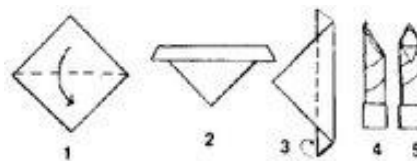
	SMK Negeri 1 Sewon			
	JOB SHEET TATA HIDANG			
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode: BOG 319	Hal. 1 dari
	Semester Gasal	LIPATAN SERBET MAKAN (NAPKIN FOLDING)		225 menit



2. *Candle*

Cara membuat lipatan serbet makan *candle* adalah:

- 1) Buka serbet
- 2) Lipat ujung bawah serbet ke atas membentuk segitiga
- 3) Lipat dasar serbet ke atas 1/3 bagian
- 4) Lalu serbet di balik
- 5) Tekuk ujung serbet sebelah kanan
- 6) Gulung serbet dari kanan ke kiri secara perlahan-lahan
- 7) Gulung sampai ujung serbet
- 8) Selipkan ujung serbet agar gulungan tidak terbuka



REFERENSI

Annayanti Budiningsih. 2012. *Pelayanan Makan dan Minuman*. Sukamaju Depok: Arya Duta

<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=9&cad=rja&uact=&ved=http%3A%2F%2Ffile.upi.edu%2FDirektori%2FFPTK%2FJUR.PEND.KESEJAHTERAAN.KELUARGACICA.YULIA%2FJOB.SHEET.NAPKIN.FOLDING.pdf&usg=AFQjCNErb1J98oxF1g1bu2JsEbOiiyQvAw>. Diakses pada tanggal 07 09 2015 WIB.

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode: Hal.
	Semester gasal	225 menit	

A. KOMPETENSI DASAR

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.4 Membedakan lipatan serbet makan (*napkin folding*)
- 4.3 Membuat lipatan serbet makan (*napkin folding*)

B. Tujuan Pembelajaran

Setelah pembelajaran siswa:

1. Menjelaskan pengertian lipatan serbet makan (*napkin folding*)
2. Menjelaskan fungsi lipatan serbet makan (*napkin folding*)
3. Menjelaskan jenis-jenis lipatan serbet makan (*napkin folding*)
4. Menyebutkan syarat-syarat lipatan serbet makan (*napkin folding*)
5. Menyebutkan prosedur lipatan serbet makan (*napkin folding*)
6. Mempraktikkan lipatan serbet makan (*napkin folding*)

C. DASAR TEORI

Lipatan serbet makan (*napkin folding*) yang rapi dan indah dapat menyemarakkan ruang makan sehingga dapat menambah selera makan. Ada berbagai macam teknik melipat serbet (*napkin*), diantaranya lipatan jengger ayam, lipatan bunga *rose* (mawar), lipatan *candle* (lilin), lipatan *double jabbot*, lipatan *cardinal hat*, dan lain-lain.

1. Pengertian Lipatan Serbet Makan (*napkin folding*)

Lipatan serbet makan disebut juga *napkin folding*. Lipatan serbet makan adalah bentuk lipatan serbet yang biasanya diletakkan di atas meja sebagai hiasan dan mempunyai bentuk penampilan yang indah dan menarik.

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode: Hal.
	Semester gasal		225 menit

Serbet makan dapat terbuat dari kertas atau kain dengan bermacam-macam warna serta corak yang disesuaikan dengan taplak meja makan. Serbet makan sebaiknya menggunakan bahan dari damas atau bahan yang mudah dilipat. Serbet makan yang terbuat dari kertas dipergunakan untuk jamuan makan tidak resmi.

Ukuran serbet yang biasa digunakan adalah 45cm x 45 cm atau 50cm x 50cm, baik untuk makan siang maupun makan malam. Sedangkan serbet untuk kelengkapan makan pagi atau menyajikan kue-kue disebut serbet jari. Ukuran serbet jari 35cm x 35cm atau 40cm x 40cm.

2. Fungsi dan Jenis Lipatan Napkin

a. Fungsi lipatan napkin adalah:

- 1) Untuk menghias meja makan
- 2) Untuk menghias ruang makan
- 3) Lipatan serbet (*napkin*) yang rapi dan indah dapat menyamarakkan ruangan makan sehingga dapat menambah selera makan.

b. Jenis lipatan serbet makan

Adapun jenis-jenis lipatan serbet makan adalah:

- 1) Lipatan *square* (lipatan dari dasar lipatan segi empat)
Contoh: oriental fan, double fan, bishop hat, banana, rose, sail boat dan diamond.
- 2) Lipatan *triangle* (lipatan dari dasar lipatan segitiga)
Contoh: piramid, candle, rosebud, French dan the cone.


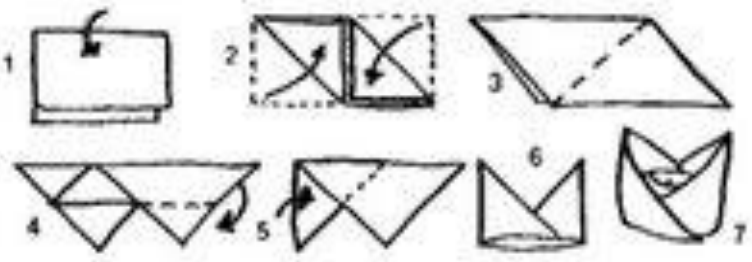



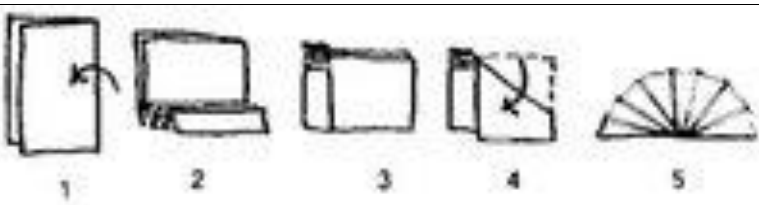

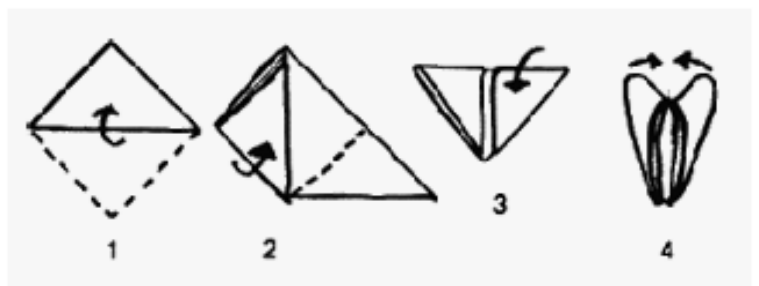
Lipatan serbet yang menarik akan mempermanis tatanan meja makan. Ada banyak model lipatan serbet. Namun, sebelum dibentuk menjadi lipatan rumit, ada lipatan dasarnya, yaitu tiga lipatan (*three folding*) atau dua lipatan (*two folding*). Tiga lipatan yaitu menangkupkan serbet hingga menjadi tiga. Dua lipatan hanya menangkupkan serbet menjadi dua.

Dalam penataan meja, serbet yang sudah dilipat cantik, ditempatkan di tengah-tengah piring. Namun, bila tidak ada piring, serbet diletakkan tepat di depan. Supaya bisa dibentuk menjadi berbagai macam model, disarankan untuk menggunakan serbet berbahan katun. Bahan ini tergolong kokoh, tidak

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal		Hal. 225 menit

mudah pecah saat dibentuk sedangkan bahan lain tidak sekokoh katun. Sementara untuk ukuran, bisa memanfaatkan serbet dengan ukuran berapa pun. Asal berbentuk bujur sangkar.

Berikut ini ada beberapa model lipatan serbet yang bisa diaplikasikan.

Model Lipatan Serbet	Cara Melipat Serbet
 Bishop Hat	
 Rose Bud	
 Oriental fan	
 Pyramid	



SMK Negeri 1 Sewon

HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN

No: BAK / TBB / SBG
308 / 36

Revisi: 00

Kode:

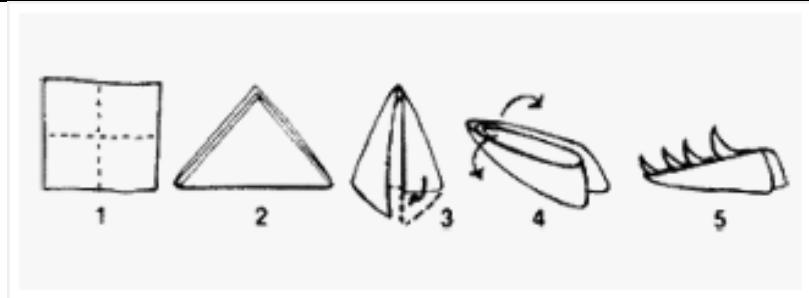
Hal.

Semester
gasal

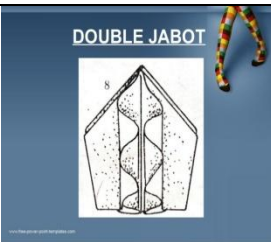
225 menit



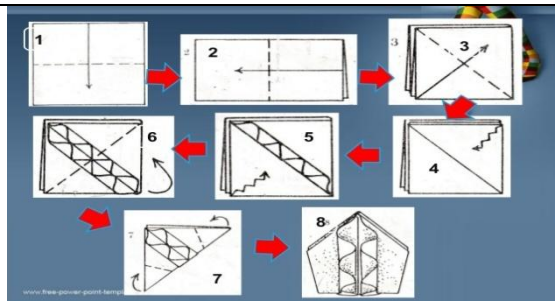
Cocks comb



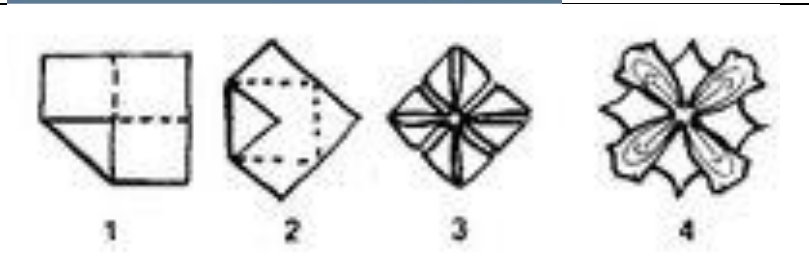
Diamond



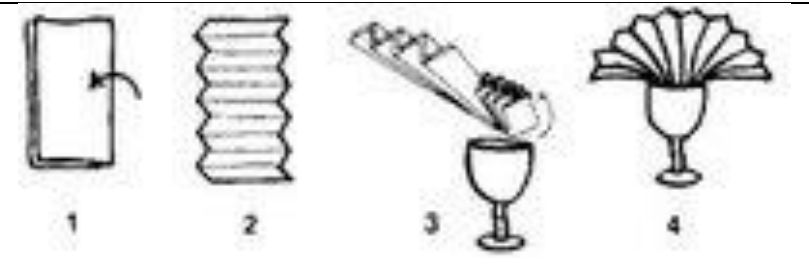
Double jagot



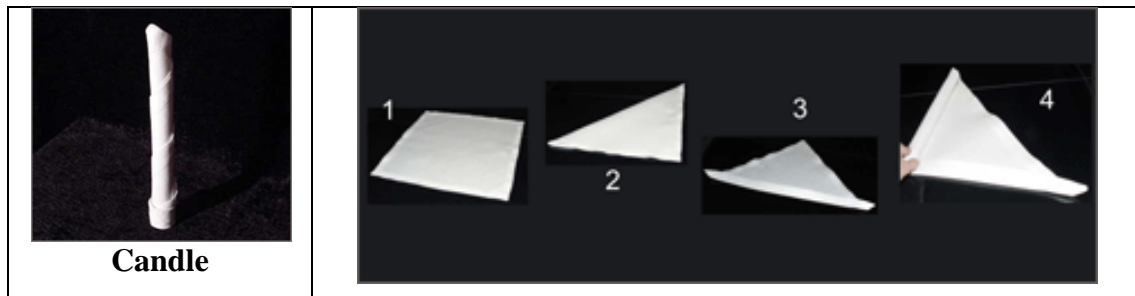
rose



Fan Goblet



	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal		Hal. 225 menit



3) Syarat-syarat lipatan serbet makan (*napkin folding*)

Hal-hal yang harus diperhatikan pada saat melipat *napkin* adalah sebagai berikut:

- a. Cucilah tangan dengan bersih sebelum melipat *napkin* untuk menjaga kebersihan.
- b. Pada saat melipat *napkin* , usahakan jangan terlalu banyak menyentuh *napkin* karena *napkin* akan digunakan tamu untuk membersihkan mulutnya.
- c. Bila memungkinkan gunakan sarung tangan saat melipat *napkin*.
- d. Gunakan *napkin* yang bersih dan sudah halus permukaan agar menghasilkan lipatan yang maksimal.
- e. Letakkan *napkin* yang sudah dilipat ditempat yang bersih.

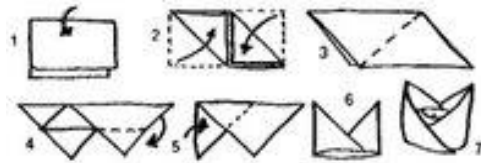
4) Prosedur Lipatan Serbet Makan

a. *Bishop hat* (Topi Uskup)

Cara membuat lipatan serbet makan *cardinal hat* adalah:

- 1) Buka serbet
- 2) Lipat serbet dari bawah ke atas
- 3) Lipat ujung kanan serbet ke atas
- 4) Lalu lipat lagi ujung kiri serbet ke bawah
- 5) Balik serbet hingga berbentuk jajargenjang
- 6) Lipat serbet dari atas ke bawah keluarkan ujung segitiganya
- 7) Lipat serbet sebelah kiri selipkan ke sebelah kanan
- 8) Lalu serbet dibalik
- 9) Lakukan hal yang sama seperti langkah ke 7
- 10) Hasil lipatan bentuk *bishop hat*

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal		Hal. 225 menit



b. Rose Bud



Disain serbet kain yang rumit ini sesuai untuk bahan yang keras atau diberikan sedikit kanji. Diseterika juga akan memudahkan ketepatan lipatan.

- 1) Letakkan serbet dengan bagian depan di bawah.
- 2) Lipat serbet menjadi dua secara diagonal.
- 3) Lipat pojok kanan secara diagonal.
- 4) Balik serbet sembari mempertahankan ujung yang terbuka menjauhi tubuh.
- 5) Lipat bagian bawah $\frac{3}{4}$ ke atas.
- 6) Balik serbet.
- 7) Satukan ke dua ujungnya, belitkan satu sama lainnya.
- 8) Dirikan dan luruskan.

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal		Hal. 225 menit



c. *Oriental Fan* (kipas)



- 1) Lipat napkin menjadi setengah.



- 2) Mulai melipat kecil-kecil ke atas dan ke bawah secara bergantian dengan lebar 2 cm.



- 3) Lipat hingga 2/3 bagian panjang napkin.

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal		Hal. 225 menit



4) Lipat menjadi dua hingga bertemu sisinya.

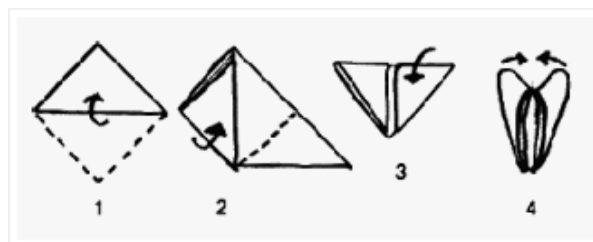
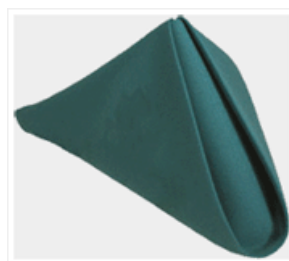


5) Lipat secara diagonal bagian yang tersisa.



6) Berdirikan dan kembangkan seperti kipas menghadap ke tubuh.

d. Pyramid



Cara membuat lipatan napkin pyramid adalah:

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode: Hal.
	Semester gasal	225 menit	

- 1) Lipat napkin setengah diagonal.
- 2) Lipat bagian sudut untuk bertemu pada titik bagian atas.
- 3) Putar napkin dan lipat setengahnya.
- 4) Ambil napkin di pusat dan berada pada dasar segitiga.

e. *Cocks comb*



Cara membuat lipatan napkin *cocks comb* adalah:

- 1) Lipat napkin setengah dan setengah lagi.
- 2) Lipat dengan titik setengah diagonal pada bagian atas dan menghadap ke atas.
- 3) Lipat sisi kiri dan kanan di sepanjang garis tengah, putar titik memanjang di bawahnya.
- 4) Lipat setengah dengan dimensi panjang sisi pinggir menghadap keluar.
- 5) Tarik titik dan atur pada permukaan kain.

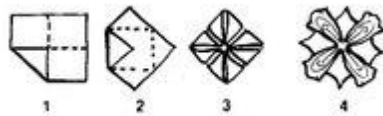
f. *Rose*

Cara membuat lipatan serbet makan *rose* adalah:

- 1) Buka serbet
- 2) Lipat setiap ujung serbet ke tengah
- 3) Lipat lagi setiap ujung serbet ke tengah
- 4) Balik serbet perlahan
- 5) Lipat ujung serbet ke tengah lagi
- 6) Pegang bagian tengah serbet secara perlahan, tarik lipatan serbet yang di bawah sehingga membentuk seperti perahu

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HANDOUT PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG SERTA LENAN		
	No: BAK / TBB / SBG 308 / 36	Revisi: 00	Kode:
	Semester gasal		Hal. 225 menit

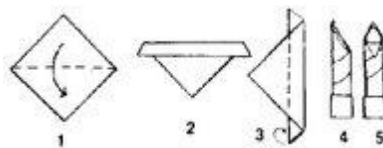
- 7) Setelah semua berbentuk perahu, bagian bawah yang berbentuk segitiga tarik ke samping, rapikan serbet agar bentuknya bagus



g. *Candle* (lilin)

Cara membuat lipatan serbet makan *candle* adalah:

- 1) Buka serbet
- 2) Lipat ujung bawah serbet ke atas membentuk segitiga
- 3) Lipat dasar serbet ke atas 1/3 bagian
- 4) Lalu serbet di balik
- 5) Tekuk ujung serbet sebelah kanan
- 6) Gulung serbet dari kanan ke kiri secara perlahan-lahan
- 7) Gulung sampai ujung serbet
- 8) Selipkan ujung serbet agar gulungan tidak terbuka



LIPATAN NAPKIN

Oleh:

DESSY ISMIATIN FAZRUN

TUJUAN

```
graph TD; A[TUJUAN] --> B[1. Menjelaskan pengertian lipatan serbet makan (napkin folding)]; B --> C[2. Menjelaskan fungsi lipatan serbet makan (napkin folding)]; C --> D[3. Menjelaskan jenis-jenis lipatan serbet makan (napkin folding)]; D --> E[4. Menyebutkan syarat-syarat lipatan serbet makan (napkin folding)]; E --> F[5. Menyebutkan prosedur lipatan serbet makan (napkin folding)]; F --> G[6. mempraktikkan lipatan serbet makan (napkin folding)];
```

1. Menjelaskan pengertian lipatan serbet makan
(*napkin folding*)

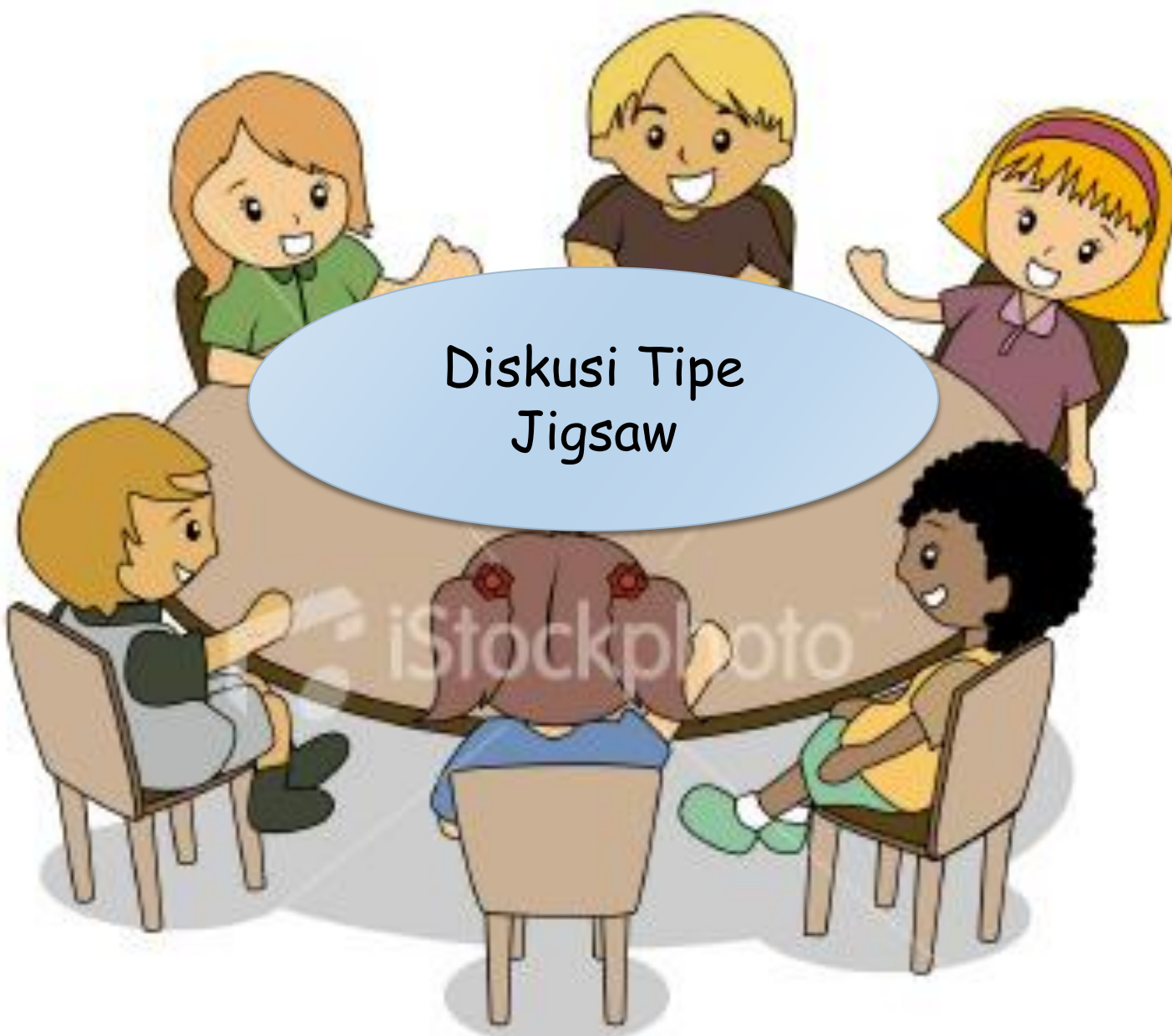
2. Menjelaskan fungsi lipatan serbet makan (*napkin folding*)

3. Menjelaskan jenis-jenis lipatan serbet makan
(*napkin folding*)

4. Menyebutkan syarat-syarat lipatan serbet makan
(*napkin folding*)

5. Menyebutkan prosedur lipatan serbet makan
(*napkin folding*)

6. mempraktikkan lipatan serbet makan (*napkin folding*)



Diskusi Tipe
Jigsaw

iStockphoto

LIPATAN SERBET

- ▶ **Lipatan Serbet (*napkin folding*)** adalah bentuk lipatan serbet yang biasanya diletakkan di atas meja sebagai hiasan dan mempunyai bentuk penampilan yang indah dan menarik.



Lipatan Dekoratif Kain Napkin



Kain Napkin merupakan sebuah komponen *dekoratif* meja yang sangat penting



Fungsi Napkin

- ▶ Menghias meja makan
- ▶ Menghias ruang makan
- ▶ Menambah selera makan



P

Y

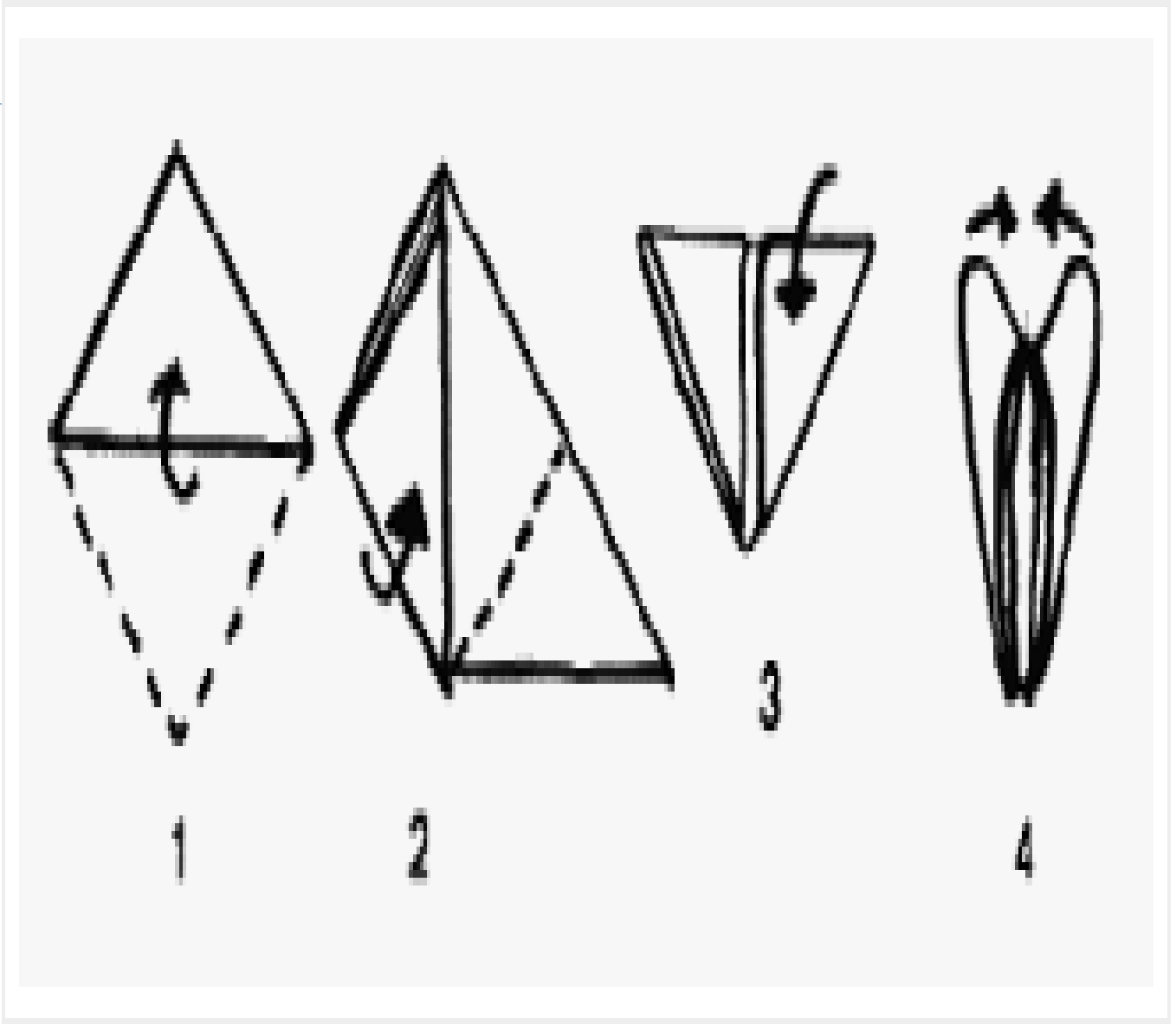
R

A

M

I

D



HASIL



R O S E



1



2



3



4



HASIL



Lipatan Napkin – *Fan Goblet*







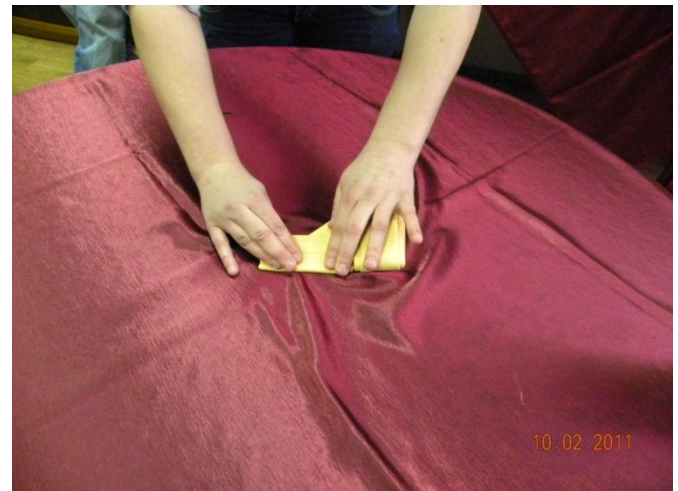
Lipatan Napkin – *Rose Bud*





Lipatan Napkin – *Oriental Fan*





HASIL



THANKS FOR WATCHING !



SMK NEGERI 1 SEWON BANTUL
 DAFTAR NAMA SISWA TAHUN PELAJARAN 2015-2016

Kelas : XI Jasa Boga 2
 Prog. Keahlian : Tata Boga Komp. Keahlian: Jasa Boga
 Nama Wali Kelas : Sartini, S.Pd.

LEMBAR PENILAIAN SIKAP
XI Jasa Boga 2

No	Nama Siswa	Aktif				Bekerjasama				Bertanggung jawab				Nilai
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1	Aditya Laksana				4			4				4		4
2	Anggita Kurnia Pawestri			3				3				3		3
3	Anik Nopitasari			3				3				3		3
4	Azis Ghani Kusuma Widotomo				4			4				4		4
5	Azis Nur Hidayat				4			4				4		4
6	Chandra Mahardhika Putra S				4			4				4		4
7	Desi Sinta Wulandari				4			4				4		4
8	Dina Nur Fitriyani			3				3				3		3
9	Ela Rosita				4			4				4		4
10	Erma Fatmawati			3				3				3		3
11	Feri Yuniarti			3				3				3		3
12	Jumitri Anti			3				3				3		3
13	Ken Shyta Eka Amelia			3				3				3		3
14	Krismiati				4			4				4		4
15	Kun Anisa Yuniarti			3				3				3		3
16	Linda Anisa Nur Khasanah			3				3				3		3
17	Meka Ningsih			3				3				3		3
18	Muhammad Noviyanto Aman N			3				3				3		3
19	Nara Triwindita			3				3				3		3
20	Nunung Purwati			3				3				3		3
21	Nurul Fitasari			3				3				3		3
22	Padang Arum Sari				4			4				4		4
23	Pradita Galuh Nurmalitasari				4			4				4		4
24	Putri Wulandari				4			4				4		4
25	Radwan Maharesitama			3				3				3		3
26	Revinda Adelia A.W			3				3				3		3
27	Ridho Luqman Nur Hakim			3				3				3		3
28	Rizki Nur Latifah			3				3				3		3
29	Sauma Devy Ariska			3				3				3		3
30	Siti Aisiyah			3				3				3		3
31	Vena Zalfa Yudhanti			3				3				3		3
32	Vicky Remiyati			3				3				3		3
33	Yeni Widayastuti			3				3				3		3

SMK NEGERI 1 SEWON BANTUL
 DAFTAR NAMA SISWA TAHUN PELAJARAN 2015-2016

Kelas : XI Jasa Boga 3
 Prog. Keahlian : Tata Boga Komp. Keahlian: Jasa Boga
 Nama Wali Kelas : Chomsana Kinta Marini, S.Pd

LEMBAR PENILAIAN SIKAP
XI Jasa Boga 3

No	Nama Siswa	Aktif				Bekerjasama				Bertanggung jawab				Nilai
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1	Aditya Setiawan			3			3				3			3
2	Agtri Prihartanti			3			3				3			3
3	Angi Rahmawati			3			3				3			3
4	Anis Rahmawati				4				4				4	4
5	Ari Purnomo			3			3				3			3
6	Ari Suhendar			3			3				3			3
7	Atik Windriana			3			3				3			3
8	Dwi Ade Putra				4				4				4	4
9	Eka Pratiwi			3			3				3			3
10	Fatirotn Nahdhiyah			3			3				3			3
11	Felintina Febriyani				4				4				4	4
12	Firda Nur Anggraini			3			3				3			3
13	Ida Pujiastuti			3			3				3			3
14	Irvan Kurniawan			3			3				3			3
15	Lucky Dewi Kurniawati			3			3				3			3
16	Mia Nur Azizah			3			3				3			3
17	Miftah Annurrahmahwati			3			3				3			3
18	Muhammad Misbakhudiin				4				4				4	4
19	Nadela Festy Fauziah				4				4				4	4

20	Nindi Sekar Widayanti				4				4				4	4
21	Nur Alia Yahya			3				3				3		3
22	Padma Purnawanti			3				3				3		3
23	Renisilpa			3				3				3		3
24	Restu Dananti			3				3				3		3
25	Safina Fitri			3				3				3		3
26	Sakti Wijaya Ningrum				4				4				4	4
27	Siti Salimah			3				3				3		3
28	Siwi Etikawati				4				4				4	4
29	Sumaya Fatma			3				3				3		3
30	Tri Agustina				4				4				4	4
31	Trimalita Sari			3				3				3		3
32	Ulfa Rilek Tusmiyasih			3				3				3		3

F/751-P/WKS 1/19

01/07/2012



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

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

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



DAFTAR NILAI

Kelas/Kompetensi Keahlian : XI/Jasa Boga 2
Mata Pelajaran : Tata Hidang

Semester: 1
Tahun: 2015/2016

NO	NAMA SISWA	NILAI						P	K	S
		PENGETAHUAN		SIKAP		KETERAMPILAN				
		1	2	1	2	1	2			
1	Aditya Laksana	2,8	3,6	4	4		3	3,2	3	SB
2	Anggita Kurnia Pawestri	3,2	3,2	3	4			3,2		B
3	Anik Nopitasari	3,6	3,2	3	4		4	3,4	4	B
4	Azis Ghani Kusuma Widotomo	2	3,6	4	4		4	2,8	4	SB
5	Azis Nur Hidayat	3,6	3,6	4	4			3,6		SB
6	Chandra Mahardhika Putra S	3,6	2,8	4	4		3	3,2	3	SB
7	Desi Sinta Wulandari	3,2	3,2	4	4		4	3,2	4	SB
8	Dina Nur Fitriyani	3,6	3,2	3	4		4	3,4	4	B
9	Ela Rosita	3,6	0	4	4			1,8		SB
10	Erma Fatmawati	3,6	3,6	3	4		4	3,6	4	B

11	Feri Yuniarti	2,8	3,2	3	4			3		B
12	Jumitri Anti	2,8	3,2	3	4			3		B
13	Ken Shyta Eka Amelia	3,2	3,2	3	4		4	3,2	4	B
14	Krismiati	3,6	3,6	4	4		4	3,6	4	SB
15	Kun Anisa Yuniarti	3,2	0	3	4			1,6		B
16	Linda Anisa Nur Khasanah	2,8	2,4	3	4			2,6		B
17	Meka Ningsih	3,2	2,8	3	4		3	3	3	B
18	Muhammad Noviyanto Aman N	3,2	3,6	3	4		4	3,4	4	B
19	Nara Triwindita	0	3,2	3	4		3	1,6	3	B
20	Nunung Purwati	3,2	3,2	3	4		4	3,2	4	B
21	Nurul Fitasari	0	3,2	3	4		4	1,6	4	B
22	Padang Arum Sari	3,2	3,2	4	4		4	3,2	4	SB
23	Pradita Galuh Nurmalitasari	3,2	3,2	4	4		3	3,2	3	SB
24	Putri Wulandari	3,2	3,2	4	4		4	3,2	4	SB
25	Radwan Maharesitama	2,8	3,6	3	4		3	3,2	3	B
26	Revinda Adelia A.W	2,8	3,2	3	4		4	3	4	B
27	Ridho Luqman Nur Hakim	0	3,2	3	4			1,6		B
28	Rizki Nur Latifah	3,6	3,2	3	4		4	3,4	4	B
29	Sauma Devy Ariska	3,2	0	3	4			1,6		B
30	Siti Aisiyah	0	3,2	3	4			1,6		B
31	Vena Zalfa Yudhanti	3,6	3,2	3	4		4	3,4	4	B
32	Vicky Remiyati	0	3,2	3	4		4	1,6	4	B
33	Yeni Widyastuti	2,8	0	3	4			1,4		B

Formulasi Nilai Raport :

P = Rata-rata nilai Pengetahuan

K = rata-rata nilai Keterampilan

Ket.

1. Peralatan Makan dan Minum, Alat Hidang serta Lenan

2. Lipatan Serbet Makan (*Napkin Folding*)

S = modus dari nilai sikap

Guru Pembimbing

Marniah, S.Pd.

NIP. 19710213 199803 2 009

Mahasiswa

Dessy Ismiatin Fazrun

NIM.

12511244011



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

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

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

F/751-P/WKS 1/19

01/07/2012



DAFTAR NILAI

Kelas/Kompetensi Keahlian : XI/Jasa Boga 3
Mata Pelajaran : Tata Hidang

Semester: 1
Tahun: 2015/2016

NO	NAMA SISWA	NILAI						P	K	S
		PENGETAHUAN		SIKAP		KETERAMPILAN				
		1	2	1	2	1	2			
1	Aditya Setiawan	4	3,6	4	4		3	3,8	3	SB
2	Agtri Prihartanti	4	2,8	3	4			3,4		B
3	Angi Rahmawati	4	3,6	3	4		4	3,8	4	B
4	Anis Rahmawati	4	3,6	4	4		4	3,8	4	SB
5	Ari Purnomo	4	2	4	4			3		SB
6	Ari Suhendar	4	2,8	4	4		3	3,4	3	SB
7	Atik Windriana	4	3,6	4	4		4	3,8	4	SB
8	Dwi Ade Putra	4	1,6	3	4		4	2,8	4	B
9	Eka Pratiwi	4	2,4	4	4			3,2		SB
10	Fatirotun Nahdhiyah	4	3,6	3	4		4	3,8	4	B

11	Felintina Febriyani	4	3,6	3	4			3,8		B
12	Firda Nur Anggraini	4	4	3	4			4		B
13	Ida Pujiastuti	4	3,6	3	4		4	3,8	4	B
14	Irvan Kurniawan	4	2,4	4	4		4	3,2	4	SB
15	Lucky Dewi Kurniawati	4	2,4	3	4			3,2		B
16	Mia Nur Azizah	44	3,6	3	4			23,8		B
17	Miftah Annurrahmahwati	4	3,6	3	4		3	3,8	3	B
18	Muhammad Misbakhudiin	4	3,6	3	4		4	3,8	4	B
19	Nadela Festy Fauziah	4	3,6	3	4		3	3,8	3	B
20	Nindi Sekar Widayanti	4	3,6	3	4		4	3,8	4	B
21	Nur Alia Yahya	4	3,6	3	4		4	3,8	4	B
22	Padma Purnawanti	4	3,6	4	4		4	3,8	4	SB
23	Renisilpa	4	3,6	4	4		3	3,8	3	SB
24	Restu Dananti	4	3,6	4	4		4	3,8	4	SB
25	Safina Fitri	4	3,2	3	4		3	3,6	3	B
26	Sakti Wijaya Ningrum	4	1,6	3	4		4	2,8	4	B
27	Siti Salimah	4	0	3	4			2		B
28	Siwi Etikawati	4	3,2	3	4		4	3,6	4	B
29	Sumaya Fatma	4	4	3	4			4		B
30	Tri Agustina	4	2	3	4			3		B
31	Trimalita Sari	4	4	3	4		4	4	4	B
32	Ulfa Rilek Tusmiyasih	4	3,6	3	4		4	3,8	4	B

Formulasi Nilai Raport :

P = Rata-rata nilai Pengetahuan
K = rata-rata nilai Keterampilan
S = modus dari nilai sikap

Ket. 1. Peralatan Makan dan Minum, Alat Hidang serta Lenan
2. Minuman Non Alkohol

Guru Pembimbing

Marniah, S.Pd.

NIP. 19710213 199803 2 009

Mahasiswa

Dessy Ismiatin Fazrun

NIM.

12511244011



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

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

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



ANALISIS KETUNTASAN HASIL BELAJAR

Mata Pelajaran =

Tata Hidang

Kls/Komp. Keahlian =

XI JB 3

Pokok Materi =

Peralatan Makan dan Minum

Banyak Peserta tes =

32 orang

Hari/Tgl Tes =

Sabtu/15 Agustus 2015

Banyaknya soal =

10 butir

KKM =

80

NO	NAMA SISWA	No. Soal/Skor Soal/Skor Perolehan										Jumlah Skor	% Keter capaian	Ketuntasan	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			Ya ≥ KKM	Tidak ≤ KKM
		0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4				
1	Aditya Setiawan	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	4	100	V	
2	Agtri Prihartanti	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	4	100	V	
3	Angi Rahmawati	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	4	100	V	
4	Anis Rahmawati	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	4	100	V	
5	Ari Purnomo	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	4	100	V	
6	Ari Suhendar	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	4	100	V	

Jumlah skor perolehan	12,8	12,8	12,8	12,8	12,8	12,8	12,8	12,8	12,8	12,8	120	2900	29,00	
Jumlah skor maksimum	12,8	12,8	12,8	12,8	12,8	12,8	12,8	12,8	12,8	12,8	128			
% tercapai	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	93,75			
Perlu perbaikan soal secara klasikal	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				

Hasil analisis :

1. Ketuntasan Belajar

a. Perorangan

- Banyaknya siswa seluruhnya = 32
- Banyaknya siswa tuntas belajar = 29,00
- Prosentase siswa tuntas belajar = 91%

b. Klasikal (Ya / Tidak) = YA

(ketuntasan / daya serap klasikal 85 % telah tuntas belajar)

2. Kesimpulan

a. Perlu perbaikan klasikal soal nomor :

.....

b. Perlu perbaikan individual siswa nomor absen :

.....

Guru Mata Pelajaran

Marniah, S.Pd

NIP.197102131998032009



**PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL**

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

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

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



ANALISIS KETUNTASAN HASIL BELAJAR

Mata Pelajaran	=	Tata Hidang	Kls/Komp. Keahlian	=	XI JB 3
Pokok Materi	=	Minuman Non Alkohol	Banyak Peserta tes	=	32 orang
Hari/Tgl Tes	=	Sabtu/5 September 2015	Banyaknya soal	=	10 butir
			KKM	=	80

NO	NAMA SISWA	No. Soal/Skor Soal/Skor Perolehan										Jumlah Skor 4	% Keter capaian	Ketuntasan	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			Ya	Tidak
		0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4			≥ KKM	≤ KKM
1	Aditya Setiawan	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	0,4	0,4	0,4	3,6	90	v	
2	Agtri Prihartanti	0	0	0,4	0,4	0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	2,8	70		v
3	Angi Rahmawati	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	0,4	0,4	0,4	3,6	90	v	
4	Anis Rahmawati	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	0,4	0,4	0,4	3,6	90	v	
5	Ari Purnomo	0	0	0,4	0	0	0,4	0	0,4	0,4	0,4	2	50		v
6	Ari Suhendar	0	0,4	0,4	0,4	0,4	0	0,4	0,4	0,4	0	2,8	70		v
7	Atik Windriana	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	0,4	0,4	0,4	3,6	90	v	
8	Dwi Ade Putra	0	0,4	0,4	0	0	0,4	0	0	0,4	0	1,6	40		v
9	Eka Pratiwi	0,4	0,4	0,4	0	0	0,4	0	0,4	0,4	0	2,4	60		v
10	Fatirotn Nahdhiyah	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	0,4	0,4	0,4	3,6	90	v	

11	Felintina Febriyani	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	0,4	0,4	0,4	3,6	90	v	
12	Firda Nur Anggraini	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	4	100	v	
13	Ida Pujiastuti	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	0,4	0,4	0,4	3,6	90	v	
14	Irvan Kurniawan	0	0,4	0,4	0,4	0,4	0	0,4	0	0,4	0	2,4	60		v
15	Lucky Dewi Kurniawati	0	0	0,4	0,4	0	0,4	0	0,4	0,4	0,4				
16	Mia Nur Azizah	0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	3,6	90	v	
17	Miftah Annurrahmahwati	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	0,4	0,4	0,4	3,6	90	v	
18	Muhammad Misbakhudiin	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	0,4	0,4	0,4	3,6	90	v	
19	Nadela Festy Fauziah	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	0,4	0,4	0,4	3,6	90	v	
20	Nindi Sekar Widayanti	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	0,4	0,4	0,4	3,6	90	v	
21	Nur Alia Yahya	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	0,4	0,4	0,4	3,6	90	v	
22	Padma Purnawanti	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	0,4	0,4	0,4	3,6	90	v	
23	Renisilpa	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	0,4	0,4	0,4	3,6	90	v	
24	Restu Dananti	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	0,4	0,4	0,4	3,6	90	v	
25	Safina Fitri	0,4	0,4	0,4	0,4	0	0,4	0	0,4	0,4	0,4	3,2	80	v	
26	Sakti Wijaya Ningrum	0	0	0,4	0,4	0	0,4	0	0	0,4	0	1,6	40		v
27	Siti Salimah	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
28	Siwi Etikawati	0,4	0,4	0,4	0,4	0	0,4	0	0,4	0,4	0,4	3,2	80	v	
29	Sumaya Fatma	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4				
30	Tri Agustina	0,4	0,4	0,4	0	0	0,4	0	0	0,4	0	2	50		v
31	Trimalita Sari	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	4	100	v	
32	Ulfa Rilek Tusmiyasih	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	0,4	0,4	0,4	3,6	90	v	
	Jumlah skor perolehan	9,2	10,4	11,6	10	8,4	10,8	2,4	10	11,6	9,2	86,8	2170	21,00	8
	Jumlah skor maksimum	12,8	12,8	12,8	12,8	12,8	12,8	12,8	12,8	12,8	12,8	128			
	% tercapai	71,9	81,25	90,63	78,13	65,63	84,4	18,8	78,1	90,63	71,9	67,8125			
	Perlu perbaikan soal secara klasikal	YA	-	-	YA	YA	-	YA	YA	-	YA				

Hasil analisis :

1. Ketuntasan Belajar

a. Perorangan

- Banyaknya siswa seluruhnya = 32
- Banyaknya siswa tuntas belajar = 21,00
- Prosentase siswa tuntas belajar = 66%

b. Klasikal (Ya / Tidak) = TIDAK

(ketuntasan / daya serap klasikal 85 % telah tuntas belajar)

2. Kesimpulan

a. Perlu perbaikan klasikal soal nomor :

b. Perlu perbaikan individual siswa nomor absen :

Guru Mata Pelajaran

Marniah, S.Pd

NIP.197102131998032009



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

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

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



ANALISIS KETUNTASAN HASIL BELAJAR

Mata Pelajaran

=

Tata Hidang

Kls/Komp. Keahlian

=

Pokok Materi

=

Peralatan Makan dan Minum

Banyak Peserta tes

=

Hari/Tgl Tes

=

Selasa/25 Agustus 2015

Banyaknya soal

=

KKM

=

NO	NAMA SISWA	No. Soal/Skor Soal/Skor Perolehan										Jumlah	%	Ketu
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Skor	Keter	Ya
		0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	4	capaian	≥ KKM
1	Aditya Laksana	0,4	0,4	0,4	0,4	0	0	0,4	0	0,4	0,4	2,8	70	V
2	Anggita Kurnia Pawestri	0,4	0,4	0,4	0,4	0	0,4	0,4	0,4	0	0,4	3,2	80	V
3	Anik Nopitasari	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	3,6	90	V
4	Azis Ghani Kusuma Widotomo	0,4	0,4	0	0	0	0	0,4	0,4	0	0,4	2	50	V
5	Azis Nur Hidayat	0,4	0,4	0,4	0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	3,6	90	V
6	Chandra Mahardhika Putra S	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	3,6	90	V

33	Yeni Widyastuti	0,4	0,4	0	0,4	0	0,4	0,4	0,4	0	0,4	2,8	70		V
Jumlah skor perolehan		11,2	11,2	8,8	10	5,2	10,4	11,2	10,4	3,2	7,6	89,2	2230	20,00	8
Jumlah skor maksimum		13,2	13,2	13,2	13,2	13,2	13,2	13,2	13,2	13,2	13,2	132			
% tercapai		84,848	84,85	66,67	75,76	39,39	78,788	84,848	78,79	24,24	57,58	67,5757576			
Perlu perbaikan soal secara klasikal		-	-	YA	YA	YA	YA	-	YA	YA	YA	YA			

Hasil analisis :

1. Ketuntasan Belajar

a. Perorangan

- Banyaknya siswa seluruhnya = 33
- Banyaknya siswa tuntas belajar = 20,00
- Prosentase siswa tuntas belajar = 61%

b. Klasikal (Ya / Tidak) = TIDAK

(ketuntasan / daya serap klasikal 85 % telah tuntas belajar)

2. Kesimpulan

a. Perlu perbaikan klasikal soal nomor :

.....

b. Perlu perbaikan individual siswa nomor absen :

.....

Guru Mata

Marniah, S

NIP.19710



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

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

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



ANALISIS KETUNTASAN HASIL BELAJAR

Mata Pelajaran

=

Tata Hidang

Pokok Materi

=

Lipatan Serbet Makan (*Napkin Folding*)

Hari/Tgl Tes

=

Selasa/08 September 2015

Kls/Komp. Keahlian

=

XI JB

Banyak Peserta tes

=

Banyaknya soal

=

KKM

=

NO	NAMA SISWA	No. Soal/Skor Soal/Skor Perolehan										Jumlah	%	Ketuntasan	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Skor	Ketercapaian	Ya	Tidak
		0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	4		≥ KKM	≤ K
1	Aditya Laksana	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	3,6	90	V	
2	Anggita Kurnia Pawestri	0,4	0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	3,2	80	V	
3	Anik Nopitasari	0,4	0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	3,2	80	V	
4	Azis Ghani Kusuma Widotomo	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	3,6	90	V	
5	Azis Nur Hidayat	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	3,6	90	V	
6	Chandra Mahardhika Putra S	0,4	0	0,4	0,4	0,4	0	0,4	0,4	0,4	0	2,8	70		

7	Desi Sinta Wulandari	0,4	0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	3,2	80	V
8	Dina Nur Fitriyani	0,4	0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	3,2	80	V
9	Ela Rosita	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
10	Erma Fatmawati	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	3,6	90	V
11	Feri Yuniarti	0,4	0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	3,2	80	V
12	Jumitri Anti	0,4	0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	3,2	80	V
13	Ken Shyta Eka Amelia	0,4	0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	3,2	80	V
14	Krismiati	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	3,6	90	V
15	Kun Anisa Yuniarti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
16	Linda Anisa Nur Khasanah	0,4	0	0	0,4	0	0,4	0,4	0,4	0,4	0	2,4	60	
17	Meka Ningsih	0,4	0	0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	2,8	70	
18	Muhammad Noviyanto Aman N	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	3,6	90	V
19	Nara Triwindita	0,4	0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	3,2	80	V
20	Nunung Purwati	0,4	0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	3,2	80	V
21	Nurul Fitasari	0,4	0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	3,2	80	V
22	Padang Arum Sari	0,4	0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	3,2	80	V
23	Pradita Galuh Nurmalitasari	0,4	0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	3,2	80	V
24	Putri Wulandari	0,4	0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	3,2	80	V
25	Radwan Maharesitama	0,4	0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	3,6	90	V
26	Revinda Adelia A.W	0,4	0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	3,2	80	V
27	Ridho Luqman Nur Hakim	0,4	0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	3,2	80	V
28	Rizki Nur Latifah	0,4	0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	3,2	80	V
29	Sauma Devy Ariska	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
30	Siti Aisiyah	0,4	0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	3,2	80	V
31	Vena Zalfa Yudhanti	0,4	0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	3,2	80	V
32	Vicky Remiyati	0,4	0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0	3,2	80	V

33	Yeni Widyastuti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
Jumlah skor perolehan		11,6	2,4	10,8	11,6	11,2	11,2	11,6	11,6	11,6	0,4	94	2350	26,00	3,00
Jumlah skor maksimum		13,2	13,2	13,2	13,2	13,2	13,2	13,2	13,2	13,2	13,2	132			
% tercapai		87,88	18,182	81,82	87,88	84,8	84,85	87,9	87,88	87,88	3,03	71,2121212			
Perlu perbaikan soal secara klasikal		-	YA	-	-	-	-	-	-	-	YA				

Hasil analisis :

1. Ketuntasan Belajar

a. Perorangan

- Banyaknya siswa seluruhnya = 33
- Banyaknya siswa tuntas belajar = 26,00
- Prosentase siswa tuntas belajar = 79%

b. Klasikal (Ya / Tidak) = TIDAK

(ketuntasan / daya serap klasikal 85 % telah tuntas belajar)

2. Kesimpulan

a. Perlu perbaikan klasikal soal nomor :

.....

b. Perlu perbaikan individual siswa nomor absen :

.....

Guru Mata Pelajar

Marniah, S.Pd

NIP.1971021319

11	Feri Yuniarti	√	√										
12	Jumitri Anti	√	√										
13	Ken Shyta Eka Amelia	√	√										
14	Krismiati	√	√										
15	Kun Anisa Yuniarti	√	s							1			
16	Linda Anisa Nur Khasanah	√	√										
17	Meka Ningsih	√	√										
18	Muhammad Noviyanto Aman N	√	√										
19	Nara Triwindita	i	√								1		
20	Nunung Purwati	√	√										
21	Nurul Fitasari	i	√								1		
22	Padang Arum Sari	√	√										
23	Pradita Galuh Nurmalitasari	√	√										
24	Putri Wulandari	√	√										
25	Radwan Maharesitama	√	√										
26	Revinda Adelia A.W	√	√										
27	Ridho Luqman Nur Hakim	a	√										1
28	Rizki Nur Latifah	√	√										
29	Sauma Devy Ariska	√	s							1			
30	Siti Aisiyah	s	√							1			
31	Vena Zalfa Yudhanti	√	√										
32	Vicky Remiyati	i	√								1		
33	Yeni Widyastuti	√	s							1			

Bantul, 11 September 2015

Mengetahui
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Marniah, S.Pd
NIP.197102131998032009

Dessy Ismiatin F
NIM. 12511244011

Bantul, 11 September 2015

Mengetahui
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Marniah, S.Pd
NIP.197102131998032009

Dessy Ismiatin F
NIM.
12511244011