

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

Disusun Guna Memenuhi Tugas Mata Kuliah Praktik Pengalaman Lapangan



**Disusun Oleh :  
FATIMAH  
NIM. 12511241044**

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

## HALAMAN PENGESAHAN

Menerangkan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa di bawah ini :

Nama : Fatimah  
NIM : 12511241044  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Fakultas : Teknik

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

Bantul, 16 September 2015

Mengesahkan,  
Dosen Pembimbing, Guru Pembimbing,  
  
Dr. Kokom Komariah Zuniarti, M. Pd.  
NIP. 19600808 198403 2 002 NIP. 19701019 200701 2 006

Mengetahui,  
Kepala SMK Negeri 1 Sewon Koordinator PPL Sekolah  
  
Dra. Hj. Sudaryanti Dra. Sri Sudaryanti  
NIP. 19600806 199003 2 004 NIP. 19640810 198903 2 015



## KATA PENGANTAR

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

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

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

13. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan bantuan demi kelancaran kegiatan PPL UNY 2015 di SMK Negeri 1 Sewon.

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

Bantul, 15 September 2015

Penulis

## DAFTAR ISI

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

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

**ABSTRAK**

**Oleh :  
Fatimah  
12511241044**

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

Kegiatan PPL dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus – 12 September 2015 di SMK Negeri 1 Sewon. Sebelum kegiatan PPL dilaksanakan, terdapat beberapa persiapan yang harus dilakukan meliputi: pengajaran mikro, pembekalan, observasi sekolah, persiapan sebelum mengajar, serta konsultasi dan bimbingan. Mata Pelajaran yang diampu adalah Pengelolaan Usaha Boga kelas XII. Praktik mengajar dilakukan sebanyak enam kali pertemuan yang terdiri dari tiga kali praktik mengajar terbimbing dan tiga kali praktik mengajar mandiri dengan durasi waktu setiap pertemuan yaitu 270 menit sehingga total durasi waktu adalah 27 jam. Kegiatan persiapan sebelum mengajar meliputi penyusunan RPP, penyusunan materi ajar, penyusunan dan pengembangan media pembelajaran, dan pembuatan soal evaluasi.

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

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

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

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

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

### **A. Analisis Situasi**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **1) Visi**

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

## 2) Misi

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

## c. Sarana dan Prasarana Sekolah

### 1) Fasilitas Bangunan

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

Tabel 1. Fasilitas SMK Negeri 1 Sewon

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

## **2) Fasilitas Luar Bangunan**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tabel 2. Struktur dan Muatan Kurikulum 2013 Tata Boga

Mata Pelajaran		Kelas					
		X		XI		XII	
		1	2	1	2	1	2
<b>Kelompok A (Wajib)</b>							
1	Pendidikan Agama dan Budi Pekerti	3	3	3	3	3	3
2	Pend. Pancasila dan Kewarganegaraan	2	2	2	2	2	2
3	Bahasa Indonesia	4	4	4	4	4	4
4	Matematika	4	4	4	4	4	4
5	Sejarah Indonesia	2	2	2	2	2	2
6	Bahasa Inggris	2	2	2	2	2	2
<b>Kelompok B (Wajib)</b>							
7	Seni Budaya	2	2	2	2	2	2
8	Prakarya dan Kewirausahaan	2	2	2	2	2	2
9	Pend. Jasmani, Olah Raga & Kesehatan	3	3	3	3	3	3
<b>Total Kelompok A dan B (Wajib)</b>		<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>
<b>Kelompok C (Peminatan)</b>							
<b>C1. Dasar Bidang Keahlian</b>							
10	IPA Aplikasi	2	2	2	2	-	-
11	Pengantar Pariwisata	2	2	2	2	-	-
<b>C2. Dasar Program Keahlian</b>							
12	Simulasi Digital	3	3	-	-	-	-
13	Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja	2	2	-	-	-	-
14	Pengetahuan Bahan Pangan	3	3	-	-	-	-
15	Boga Dasar	7	7	-	-	-	-
16	Ilmu Gizi	5	5	-	-	-	-
<b>C3. Paket Dasar Keahlian</b>							
<b>1. Jasa Boga</b>							
17	Tata Hidang	-	-	5	5	5	5
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental	-	-	7	7	-	-
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	-	-	8	8	6	6
	Hidangan Kesempatan Khusus dan <i>Fusion Food</i>	-	-	-	-	8	8
	Pengolahan Usaha Boga	-	-	-	-	5	5
<b>2. Patiseri</b>							
17	Tata Hidang	-	-	5	5	5	5
	Produk Pastry dan Bakery	-	-	5	5	6	6
	Produk Cake	-	-	5	5	-	-
	Kue Indonesia	-	-	5	5	-	-
	Roti, kue diet khusus, dan teknik fusion	-	-	-	-	8	8
	Pengelolaan Usaha Pastry dan Bakery	-	-	-	-	5	5
<b>Total Jasa Boga</b>		-	-	20	20	24	24
<b>Total</b>		<b>48</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>48</b>

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Program keahlian ini menjalin hubungan kerjasama dengan berbagai industri seperti:

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

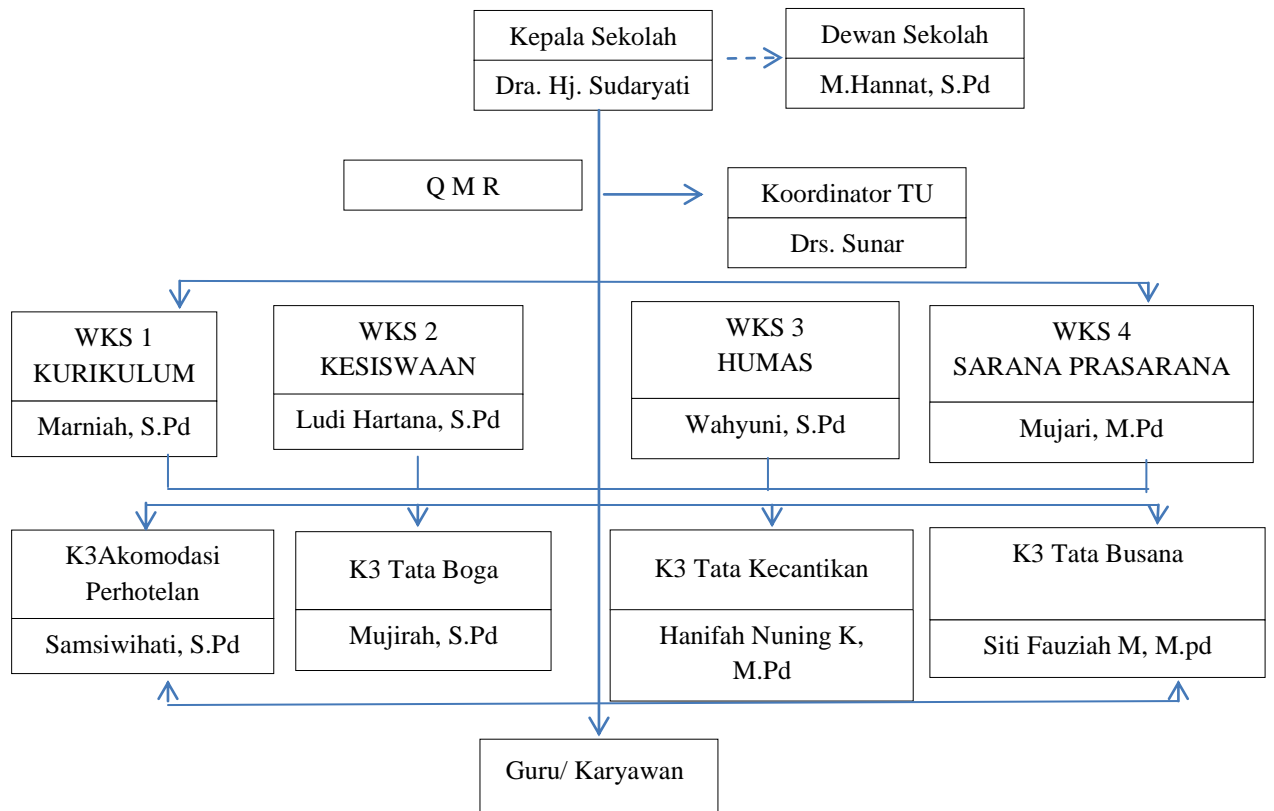
#### **6) Teknik Komputer dan Jaringan (TKJ)**

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

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

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

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



### e. Kondisi Warga Sekolah

#### 1) Kondisi Guru

Tabel 3. Kondisi Guru SMK Negeri 1 Sewon

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

#### 2) Kondisi Karyawan

Tabel 4. Kondisi Karyawan SMK Negeri 1 Sewon

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

#### 3) Kondisi Siswa

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

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

Tabel 5. Kondisi Siswa SMK Negeri 1 Sewon

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

	<b>Kelas</b>	<b>L</b>	<b>P</b>	<b>Jumlah</b>
<b>XII</b>	JB 1	5	22	
	JB 2	7	22	29
	JB 3	5	23	28
	JB 4	0	0	0
	PS	3	28	31
	Kec. 1	0	25	25
	Kec. 2	0	31	31
	BB 1	0	29	29
	BB 2	0	31	31
	BB 3	0	32	32
	BB 4	0	31	31
	TKJ			
<b>Total</b>				<b>1381</b>

### 3. Potensi dan Permasalahan Pembelajaran

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

#### a. Potensi Guru

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

#### b. Potensi Karyawan

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

#### c. Potensi Siswa

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

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

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

### **1. Persiapan PPL**

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

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

### **2. Pelaksanaan PPL**

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

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

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

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

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

## **BAB II**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**a. Proses Pembelajaran**

1) Membuka pelajaran

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

2) Metode pembelajaran

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

3) Bahan ajar

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

4) Penggunaan bahasa

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

5) Penggunaan waktu

Secara keseluruhan penggunaan waktu belajar mengajar sudah efektif.

6) Gerak

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

7) Cara memotifasi siswa

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

8) Teknik bertanya

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

9) Teknik penguasaan kelas

Penguasaan kelas bagus, guru dapat mengendalikan seluruh siswa sehingga perilaku siswa didalam kelas dapat terkontrol dengan baik, meskipun beberapa waktu siswa membuat kegiatan sendiri dikarenakan bosan. Guru menggunakan microphone atau pengeras suara sehingga seluruh siswa dapat lebih jelas mendengarkan penjelasan materi.

10) Penggunaan media

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

11) Bentuk dan cara evaluasi

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

12) Menutup pelajaran

Pelajaran ditutup dengan review materi yang telah disampaikan dan evaluasi.

**b. Perilaku siswa**

1) Perilaku siswa didalam kelas

Kadang ramai, tetapi guru dapat mengontrol siswanya.

2) Perilaku siswa diluar kelas

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

**4. Persiapan Sebelum Mengajar**

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

## 5. Konsultasi dan Bimbingan

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

### B. Pelaksanaan PPL

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

#### 1. Praktik Mengajar Terbimbing

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

Tabel 6. Rincian Praktik Mengajar Terbimbing

No.	Hari, tanggal	Kelas	Kegiatan Mengajar	Jam Pelajaran ke-	Durasi Waktu
1.	Sabtu, 15 Agustus 2015	XII JB 1	Teori	1 – 6	270 menit
2.	Kamis, 20 Agustus 2015	XII JB 3	Praktik	1 – 6	270 menit
3.	Senin, 24 Agustus 2015	XII JB 2	Praktik	2 – 7	270 menit

#### 2. Praktik Mengajar Mandiri

Praktik mengajar mandiri dilakukan sebanyak tiga kali yaitu pada pertemuan keempat hingga pertemuan keenam. Pada praktik mengajar mandiri ini guru tidak lagi memberikan banyak bantuan terkait dengan pengkondisian kelas dan kinerja siswa. Mahasiswa sudah cukup memiliki pengalaman dari praktik mengajar terbimbing sebelumnya sehingga sedikit banyak mampu mengontrol kelas. Praktik mengajar mandiri secara rinci dapat dilihat pada Tabel 7. berikut:

Tabel 7. Rincian Praktik Mengajar Mandiri

No.	Hari, tanggal	Kelas	Kegiatan Mengajar	Jam Pelajaran ke-	Durasi Waktu
1.	Sabtu, 29 Agustus 2015	XII JB 1	Praktik	1 – 6	270 menit
2.	Senin, 31 Agustus 2015	XII JB 2	Praktik	2 – 7	270 menit
3.	Kamis, 3 September 2015	XII JB 3	Teori	1 – 6	270 menit

### C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

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

#### 1. Analisis Hasil Pelaksanaan PPL

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

- a. Mahasiswa dapat mempelajari dan memahami hal-hal menyangkut pelaksanaan kegiatan belajar mengajar dan teknik penguasaan kelas.
- b. Mahasiswa dapat mempelajari cara menyusun Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang baik untuk setiap pertemuan.
- c. Mahasiswa mendapat pengalaman keterampilan mengajar, seperti pengelolaan kelas, cara mengajar yang baik, kemampuan interaksi yang baik dengan siswa, pengelolaan waktu, pemanfaatan fasilitas dalam proses belajar mengajar, penugasan siswa, dan evaluasi belajar siswa
- d. Mahasiswa mempelajari berbagai metode belajar yang dapat digunakan dalam proses belajar mengajar agar siswa tidak merasa bosan

#### 2. Refleksi Hasil Pelaksanaan PPL

##### a. Hambatan dalam Pelaksanaan PPL

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

- 1) Sikap siswa yang kurang mendukung pelaksanaan kegiatan belajar mengajar (KBM) secara optimal (ada siswa yang tidak memperhatikan pelajaran)
- 2) Beberapa siswa tidak bisa kondusif saat kegiatan belajar mengajar sehingga mengganggu siswa lainnya

- 3) Fokus mata pelajaran Pengelolaan Usaha Boga adalah untuk melatih siswa menjadi pengusaha makanan, namun semangat para siswa dalam menjual produk makanannya dirasa kurang.
- 4) Terdapat salah satu kelas yang jam pelajarannya dimulai pada jam ke-2 sehingga waktu untuk mengolah makanan dirasa kurang karena kesempatan menjual bagi siswa yaitu pada saat jam istirahat.
- 5) Siswa merasa kesulitan dalam mengelola uang hasil penjualan sehingga setiap membuat laporan penjualan, siswa selalu mengeluh dan memerlukan waktu yang cukup lama.

**b. Usaha Mengatasinya**

- 1) Untuk menghadapi siswa yang tidak memperhatikan pelajaran atau berbicara sendiri, diberikan pertanyaan kepada siswa tersebut sebagai motivasi atau menyuruh siswa tersebut membacakan materi yang disampaikan
- 2) Penggunaan media pembelajaran yang lebih menarik untuk memacu minat siswa mengikuti materi ajar yang bersangkutan
- 3) Memberikan motivasi terkait semangat menjual dan semangat wirausaha.
- 4) Kelas yang jam pelajarannya dimulai pada jam ke-2 diberi keringanan yaitu dengan mengolah sebagian makanannya di rumah, sehingga di sekolah hanya perlu melakukan pengemasan.
- 5) Sebelum siswa menjual produk makanannya, mahasiswa selalu mengingatkan agar lebih teliti dalam mengelola uang.

## **BAB III**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

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

1. Sebelum kegiatan PPL dilaksanakan, terdapat beberapa persiapan yang harus dilakukan meliputi: pengajaran mikro, pembekalan, observasi sekolah, persiapan sebelum mengajar, serta konsultasi dan bimbingan.
2. Dalam pelaksanaannya, mahasiswa mengajar mata pelajaran Pengelolaan Usaha Boga kelas XII Jasa Boga sebanyak enam kali pertemuan, yaitu tiga kali pertemuan untuk praktik mengajar terbimbing dan tiga kali pertemuan untuk praktik mengajar mandiri.
3. Praktik mengajar terdiri dari dua kali pertemuan teori dan empat kali pertemuan praktik dengan durasi waktu untuk setiap pertemuan adalah 270 menit, sehingga total durasi waktu untuk enam kali pertemuan adalah 1.620 menit atau 27 jam.
4. Hasil dari pelaksanaan PPL secara garis besar yaitu mahasiswa mendapat pengalaman mengajar yang sesungguhnya meliputi: administrasi pembelajaran, metode pembelajaran, serta kemampuan berinteraksi.
5. Selama pelaksanaan PPL terdapat beberapa hambatan yaitu: siswa kurang mendukung pelaksanaan KBM, sikap siswa yang kurang kondusif, semangat berwirausaha siswa yang kurang, jam pelajaran yang kurang efektif, serta kemampuan siswa dalam mengelola keuangan kurang.
6. Hambatan – hambatan yang terjadi dapat diatasi dengan beberapa tindakan yang telah diperhitungkan.
7. Tidak ada permasalahan yang berarti antara pihak sekolah dengan pihak mahasiswa.

#### **B. Saran**

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

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

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

- a. Pelaksanaan observasi sekolah dilakukan secara mendalam agar data yang diperoleh lebih akurat.

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

### **DAFTAR PUSTAKA**

Tim KKN – PPL UNY. 2013. Laporan KKN – PPL. Yogyakarta: UNY

Tim Penyusunan Panduan PPL. 2015. Panduan PPL edisi 2015. Yogyakarta: UNY

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

# **LAMPIRAN**



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

Pulutan, Pandowoharjo, Sewon, Bantul

**F01**  
Untuk  
Mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Fatimah  
 NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK Negeri 1 Sewon  
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Pulutan, Pandowoharjo, Sewon, Bantul  
 GURU PEMBIMBING : Zuniarti, M.Pd.

NIM : 12511241044  
 FAKULTAS : Teknik  
 PRODI : Pendidikan Teknik Boga  
 DPL Pamong : Dr. Sri Wening

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

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

Bantul, 17 September 2015

Mengetahui:

Dosen Pembimbing Lapangan



Dr. Kokom Komariah  
NIP. 19600808 198403 2 002

Guru Pembimbing



Zuniarti, M.Pd.  
NIP. 19701019 200701 2 006

Mahasiswa PPL,



Fatimah  
NIM. 12511241044



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

**F02**

untuk  
mahasiswa

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

NAMA MAHASISWA : Fatimah  
NO. MAHASISWA : 12511241044  
FAK/ JUR/ PR.STUDI : Teknik/ PTBB/ PT. Boga  
DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah

Minggu ke: 1

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 10 Agustus 2015	- Upacara Bendera	Diikuti oleh seluruh warga sekolah		
		- Mengumpulkan bahan - bahan materi ajar untuk menyusun RPP	Bahan materi ajar diperoleh dari buku dan beberapa referensi internet.	Koneksi internet kurang mendukung	Lebih banyak menggunakan referensi dari buku
2.	Selasa, 11 Agustus 2015	- Mengumpulkan bahan – bahan materi ajar untuk menyusun RPP	Bahan materi ajar diperoleh dari buku dan beberapa referensi internet.	Koneksi internet kurang mendukung	Lebih banyak menggunakan referensi dari buku
3.	Rabu, 12 Agustus 2015	- Bimbingan dalam rangka membuat RPP	RPP yang telah dibuat perlu diperbaiki pada beberapa bagian.		
4.	Kamis, 13 Agustus 2015	- Mengikuti KBM guru pembimbing	Selama KBM berlangsung mahasiswa dapat melakukan observasi kelas.		
		- Membuat hand out pembelajaran	Hand out untuk siswa tentang Usaha Boga telah terbuat		
5.	Jum'at, 14 Agustus 2015	- Mengikuti kegiatan Adiwiyata	Kegiatan yang dilakukan meliputi apel pagi dan bersih – bersih		

			lingkungan sekolah.		
		- Membuat media pembelajaran	Media pembelajaran berupa <i>power point</i> telah dibuat		
6.	Sabtu, 15 Agustus 2015	- Melaksanakan praktik mengajar	Mengajar di kelas XII JB 1 dengan materi Usaha Boga	Belum terbiasa menguasai kelas	Lebih meningkatkan kemampuan menguasai kelas

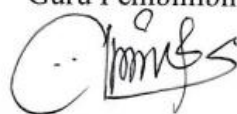
Bantul, 16 September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan



Dr. Kokom Komariah  
NIP. 19600808 198403 2 002

Guru Pembimbing



Zuniarti, M.Pd.  
NIP. 19701019 200701 2 006

Mahasiswa PPL,



Fatimah  
NIM. 12511241044



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

**F02**

untuk  
mahasiswa

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

NAMA MAHASISWA : Fatimah  
NO. MAHASISWA : 12511241044  
FAK/ JUR/ PR.STUDI : Teknik/ PTBB/ PT. Boga  
DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah

Minggu ke: 2

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 11 Agustus 2015	- Upacara Hari Kemerdekaan Republik Indonesia	Diikuti oleh warga sekolah SMK N 1 Sewon, SMK N 2 Sewon, SD Sewon, dan lembaga pemerintahan Sewon		
2.	Selasa, 18 Agustus 2015	- Mengumpulkan bahan – bahan materi ajar untuk menyusun RPP	Bahan materi ajar diperoleh dari buku dan beberapa referensi internet.	Koneksi internet kurang mendukung	Lebih banyak menggunakan referensi dari buku
		- Bimbingan dalam rangka membuat RPP	RPP yang telah dibuat perlu diperbaiki pada beberapa bagian.		
		- Pembuatan Job sheet pembelajaran	Job sheet untuk praktik Pengelolaan Usaha Boga telah terbuat		
3.	Rabu, 19 Agustus 2015	- Piket jaga UKS	Menjaga UKS sekolah	Pengetahuan tentang obat kurang	Mencari informasi tentang obat – obat umum UKS
		- Membuat media pembelajaran	Media pembelajaran berupa <i>power point</i> telah dibuat		
		- Membimbing kegiatan ekstra Juggling	Kegiatan diikuti oleh 5 orang siswa		

4.	Kamis, 20 Agustus 2015	- Melaksanakan praktik mengajar	Mengajar praktik Pengelolaan Usaha Boga di kelas XII JB 3.	Mahasiswa belum menguasai kondisi dapur dan peralatannya.	Meminta bantuan guru
		- Membimbing kegiatan ekstra Juggling	Kegiatan diikuti oleh 5 orang siswa		
5.	Jum'at, 21 Agustus 2015	- Mengikuti kegiatan Adiwiyata	Kegiatan yang dilakukan meliputi apel pagi dan bersih – bersih lingkungan sekolah.		
		- Mengoreksi laporan praktik siswa	Mengoreksi laporan hasil praktik siswa kelas XII JB 3		
6.	Sabtu, 22 Agustus 2015	- Mengikuti KBM guru pembimbing	Selama KBM berlangsung mahasiswa dapat melakukan observasi kelas.		
		- Pembuatan Job sheet pembelajaran	Job sheet untuk praktik Pengelolaan Usaha Boga telah terbuat		

Bantul, 16 September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan



Dr. Kokom Komariah  
NIP. 19600808 198403 2 002

Guru Pembimbing



Zuniarti, M.Pd.  
NIP. 19701019 200701 2 006

Mahasiswa PPL,



Fatimah  
NIM. 12511241044



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

**F02**

untuk  
mahasiswa

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

NAMA MAHASISWA : Fatimah  
NO. MAHASISWA : 12511241044  
FAK/ JUR/ PR.STUDI : Teknik/ PTBB/ PT. Boga  
DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah

Minggu ke: 3

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 24 Agustus 2015	- Upacara Bendera	Diikuti oleh seluruh warga sekolah		
		- Melaksanakan praktik mengajar	Mengajar praktik Pengelolaan Usaha Boga di kelas XII JB 2		
2.	Selasa, 25 Agustus 2015	- Piket jaga UKS	Menjaga UKS sekolah		
		- Mengoreksi laporan praktik siswa	Mengoreksi laporan hasil praktik siswa kelas XII JB 2		
3.	Rabu, 26 Agustus 2015	- Membuat <i>job sheet</i> pembelajaran	Job sheet untuk praktik Pengelolaan Usaha Boga telah terbuat		
		- Membimbing kegiatan ekstra Juggling	Kegiatan diikuti oleh 5 orang siswa		
4.	Kamis, 27 Agustus 2015	- Mengikuti KBM guru pembimbing	Mendampingi dan membantu guru mengajar		

		- Membimbing kegiatan ekstra Juggling	Kegiatan diikuti oleh 5 orang siswa		
5.	Jum'at, 28 Agustus 2015	- Mengikuti kegiatan Adiwiyata	Kegiatan yang dilakukan meliputi apel pagi dan bersih – bersih lingkungan sekolah.		
		- Bimbingan dalam rangka membuat RPP	RPP yang telah dibuat perlu diperbaiki pada beberapa bagian.		
6.	Sabtu, 29 Agustus 2015	- Melaksanakan praktik mengajar	Mengajar praktik Pengelolaan Usaha Boga di kelas XII JB 1		

Bantul, 16 September 2015

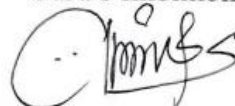
Dosen Pembimbing Lapangan



Dr. Kokom Komariah

NIP. 19600808 198403 2 002

Guru Pembimbing



Zuniarti, M.Pd.

NIP. 19701019 200701 2 006

Mahasiswa PPL,



Fatimah

NIM. 12511241044



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

**F02**

untuk  
mahasiswa

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

NAMA MAHASISWA : Fatimah  
NO. MAHASISWA : 12511241044  
FAK/ JUR/ PR.STUDI : Teknik/ PTBB/ PT. Boga  
DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah

Minggu ke: 4

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 31 Agustus 2015	- Upacara Bendera	Diikuti oleh seluruh warga sekolah		
		- Melaksanakan praktik mengajar	Mengajar praktik Pengelolaan Usaha Boga di kelas XII JB 2		
2.	Selasa, 1 September 2015	- Mengoreksi laporan praktik siswa	Mengoreksi laporan hasil praktik siswa kelas XII JB 1 dan 2		
		- Bimbingan dalam rangka membuat RPP	RPP yang telah dibuat perlu diperbaiki pada beberapa bagian.		
3.	Rabu, 2 September 2015	- Piket jaga UKS	Menjaga UKS sekolah		
		- Pembuatan Hand out pembelajaran	Hand out untuk siswa dengan materi Promosi dan pemasaran telah terbuat		
		- Membuat media pembelajaran	Media pembelajaran berupa <i>power point</i> telah dibuat		
4.	Kamis, 3 September 2015	- Melaksanakan praktik mengajar	Mengajar teori Promosi dan Pemasaran di kelas XII JB 3		
		- Membimbing kegiatan	Kegiatan diikuti oleh 5 orang siswa		

		ekstra Juggling			
5.	Jum'at, 4 September 2015	- Mengikuti kegiatan Adiwiyata	Kegiatan yang dilakukan meliputi apel pagi dan bersih – bersih lingkungan sekolah.		
		- Mengoreksi hasil post test siswa	Mengoreksi hasil post test siswa kelas XII JB 3		
6.	Sabtu, 5 September 2015	- Mengikuti KBM guru pembimbing	Mendampingi dan membantu guru mengajar		

Bantul, 16 September 2015

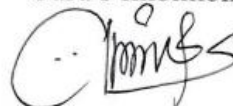
Dosen Pembimbing Lapangan



Dr. Kokom Komariah

NIP. 19600808 198403 2 002

Guru Pembimbing



Zuniarti, M.Pd.

NIP. 19701019 200701 2 006

Mahasiswa PPL,



Fatimah

NIM. 12511241044



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

**F02**

untuk  
mahasiswa

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

NAMA MAHASISWA : Fatimah  
NO. MAHASISWA : 12511241044  
FAK/ JUR/ PR.STUDI : Teknik/ PTBB/ PT. Boga  
DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah

Minggu ke: 5

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 7 September 2015	- Upacara Bendera	Diikuti oleh seluruh warga sekolah		
		- Mengikuti KBM guru pembimbing	Mendampingi dan membantu guru mengajar		
2.	Selasa, 8 September 2015	- Membuat analisis butir soal	Menganalisis soal post tes promosi dan pemasaran		
		- Membuat KKM	Membuat KKM untuk materi Usaha Boga, Promosi dan Pemasaran, dan Pengelolaan Usaha Boga		
3.	Rabu, 9 September 2015	- Piket jaga UKS	Menjaga UKS sekolah		
		- Membuat rekapan nilai siswa			
4.	Kamis, 10 Agustus 2015	- Mengikuti KBM guru pembimbing	Mendampingi dan membantu guru mengajar		
5.	Jum'at, 11 September 2015	- Mengikuti kegiatan Adiwiyata	Kegiatan yang dilakukan meliputi apel pagi dan bersih – bersih lingkungan sekolah.		

		- Penyusunan laporan PPL			
6.	Sabtu, 12 September 2015	- Mengikuti KBM guru pembimbing	Mendampingi dan membantu guru mengajar		
		- Penarikan PPL			

Bantul, 16 September 2015

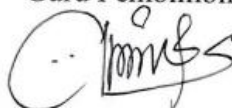
Dosen Pembimbing Lapangan



Dr. Kokom Komariah

NIP. 19600808 198403 2 002

Guru Pembimbing



Zuniarti, M.Pd.

NIP. 19701019 200701 2 006

Mahasiswa PPL,



Fatimah

NIM. 12511241044

## SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK  
 Paket Keahlian : Jasa Boga  
 Mata Pelajaran : Pengelolaan Usaha Boga  
 Kelas /Semester : XII

### Kompetensi Inti

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, 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 phenomena 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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<b>Usaha Boga</b>	<b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang berbagai jenis usaha boga</li> </ul> <b>Menanya</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, karakteristik, produk yang</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok	1 minggu	<b>Sumber :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>film/video/gambar</li> <li>Referensi / buku terkait</li> <li>Lembar kasus</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha boga. 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
sikap professional. 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		<p>dijual, serta tipe pelayanan yang dilakukan, serta apakah ada hubungan antara jenis usaha dengan kebutuhan pasar di lingkungan usaha.</p> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</li> <li>Kerja kelompok untuk menentukan jenis usaha boga berdasarkan analisis masalah yang terdapat pada lembar kasus</li> </ul> <p><b>Mengssosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan lembar tugas</li> <li>Menyimpulkan hasil analisis tentang jenis usaha boga</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> </ul>	<p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>		
3.1. Menganalisis berbagai usaha boga					
4.1. Menentukan jenis usaha boga yang dapat dikembangkan berdasarkan kebutuhan konsumen					
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produk</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan</p>	1 minggu	<p><b>Sumber :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>film/video/</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha boga.</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>	<p>makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penentuan jenis produk</li> </ul>	<p>film/video/gambar/membaca buku tentang berbagai jenis produk makanan</p> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, karakteristik, cara menentukan produk makanan, serta apakah ada hubungan antara jenis produk dengan kebutuhan pasar di lingkungan usaha.</li> </ul>	<p>sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p>		<p>gambar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Referensi / buku terkait</li> <li>• Lembar kasus</li> </ul>
<p>3.2. Menganalisis produk makanan di pasaran</p>					
<p>4.2. Menentukan produk makanan yang akan dijual</p>		<p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</li> <li>• Kerja kelompok untuk menentukan jenis produk boga berdasarkan masalah yang terdapat pada lembar kasus</li> </ul> <p><b>Mengssosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan lembar tugas</li> <li>• Menyimpulkan hasil analisis tentang jenis produk makanan yang akan dijual</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p>	<p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> </ul>			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha boga.</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>4.3. Memahami promosi dan pemasaran produk boga</p> <p>4.4. Merencanakan promosi dan pemasaran produk boga</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Promosi dan pemasaran produk boga</li> <li>Perencanaan Promosi dan pemasaran produk boga</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang promosi dan pemasaran produk boga</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, fungsi, cara melakukan promosi dan pemasaran produk boga, serta apakah ada hubungan antara promosi dan pemasaran dengan tingkat penjualan produk.</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</li> <li>Kerja kelompok untuk merencanakan promosi dan pemasaran produk boga sesuai dengan lembar tugas</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>	1 minggu	<p><b>Sumber :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>film/video/gambar</li> <li>Referensi / buku terkait</li> <li>Lembar tugas</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p><b>Mengssosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok</li> <li>• Menyimpulkan hasil analisis tentang promosi dan penjualan produk</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> </ul>			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha boga.</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.4. Mendeskripsikan tujuan, prosedur, metode, persyaratan petugas, dan administrasi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembelian bahan makanan</li> <li>• Pembuatan administrasi Pembelian bahan makanan</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang pembelian bahan makanan</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, tujuan, prosedur, metode, persyaratan petugas dan administrasi pembelian,, serta apakah ada hubungan antara cara pembelian dengan jenis usaha boga</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap</p>	2 minggu	<p><b>Sumber :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• film/video/gambar</li> <li>• Referensi / buku terkait</li> <li>• Format administrasi pembelian</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
pembelian bahan makanan		<p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</li> <li>Kerja kelompok untuk membuat administrasi pembelian bahan makanan</li> </ul> <p><b>Mengssosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok</li> <li>Menyimpulkan hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> </ul>	selama pembelajaran		
4.4. Membuat administrasi pembelian bahan makanan					
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Penerimaan dan penyimpanan bahan makanan</li> <li>Pembuatan administrasi</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang penerimaan dan penyimpanan bahan makanan</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p>	2 minggu	<p><b>Sumber :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>film/video/gambar</li> <li>Referensi / buku terkait</li> <li>Format administrasi</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha boga.					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>	<p>penyimpanan bahan makanan</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, tujuan, prosedur, metode, persyaratan petugas dan administrasi Penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, serta apakah ada perbedaan antara petugas penerimaan dan penyimpanan bahan makanan</li> </ul>	<p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>		<p>si Penerimaan dan penyimpanan bahan makanan</p>
<p>3.5. Mendeskripsikan tujuan, prosedur, persyaratan petugas, dan administrasi penerimaan dan penyimpanan bahan makanan</p>					
<p>4.5. Membuat administrasi penerimaan dan penyimpanan bahan makanan</p>		<p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</li> <li>Kerja kelompok untuk membuat administrasi Penerimaan dan penyimpanan bahan makanan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok</li> <li>Menyimpulkan hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>kerja dan diskusi kelompok</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> </ul>			
<p>.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha boga.</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.6. Menjelaskan jumlah produk, system produksi dan kebutuhan tenaga kerja</p> <p>4.6 Merencanakan jumlah produk, system produksi dan kebutuhan tenaga kerja usaha boga</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jumlah produk, system produksi dan kebutuhan tenaga kerja</li> <li>Perencanaan jumlah produk, system produksi dan kebutuhan tenaga kerja</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang system produksi dan kebutuhan tenaga kerja</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, tujuan, jenis system produksi, cara menentukan produk dan perhitungan jumlah tenaga kerja serta apakah ada hubungan antara jumlah produksi dan system produksi yang akan ditentukan</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</li> <li>Kerja kelompok untuk merencanakan jumlah produk, system produksi dan kebutuhan tenaga kerja usaha boga berdasarkan masalah yang diberikan</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>	2 minggu	<p><b>Sumber :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>film/video/gambar</li> <li>Referensi / buku terkait</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok</li> <li>Menyimpulkan hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> </ul>			
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha boga.</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.7. Memahami pengemasan produk jasa boga</p> <p>4.7. Melakukan pengemasan produk jasa boga</p>	Pengemasan produk jasa boga	<p><b>Mengamati</b></p> <p>Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang pengemasan produk jasa boga</p> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis, karakteristik, cara pengemasan, serta apakah ada hubungan antara jumlah produksi, distribusi dan pengemasan produk</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>	2 minggu	<p><b>Sumber :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>film/video/gambar</li> <li>Referensi / buku terkait</li> <li>Jenis-jenis kemasan</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Praktik melakukan pengemasan produk jasa boga dan mencatat temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengssosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik</li> <li>Menyimpulkan hasil diskusi dan praktik terkait dengan pertanyaan tentang pengemasan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> </ul>	Tes Kinerja Melakukan pengemasan		
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha boga.</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>harga pokok produksi, harga jual dan titik impas</li> <li>Perhitungan harga pokok</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <p>1.2 Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang harga pokok produksi, harga jual dan titik impas</p> <p><b>Menanya</b></p>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p>	2 minggu	<p><b>Sumber :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>film/video/gambar</li> <li>Referensi / buku terkait</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>	<p>produksi, harga jual dan titik impas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis harga, cara perhitungan, HPP, harga jual dan titik impas, serta adakah perbedaan jenis usaha dengan tingkat harga jual yang ditentukan</li> </ul>	<p><b>Tes</b> Tes tertulis</p>		
<p>3.8. Menjelaskan cara menghitung berbagai biaya produksi, harga jual dan titik impas makanan</p>		<p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</li> </ul>	<p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>		
<p>4.8. Menghitung harga pokok produksi, harga jual dan titik impas</p>		<p>1.3 Kerja kelompok untuk menghitung harga pokok produksi, harga jual dan titik impas sesuai lembar kasus</p> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok kasus</li> <li>Menyimpulkan hasil diskusi dan kerja kelompok kasus</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil kerja dan diskusi kelompok</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil kerja dan diskusi</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		kelompok			
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Perencanaan usaha jasa boga</li> <li>• Pengelolaan usaha jasa boga</li> </ul>	<b>Mengamati</b> 1.4 Mengamati film/video/gambar/membaca buku tentang perencanaan dan pengelolaan usaha jasa boga  <b>Menanya</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, komponen, fungsi, langkah-langkah, pelaksanaan, serta apakah ada perbedaan antara perencanaan dan pengelolaan usaha jasa boga</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok  <b>Tes</b> Tes tertulis  <b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran	2 minggu	<b>Sumber :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• film/video/gambar</li> <li>• Referensi / buku terkait</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha boga.					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.					
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja					
3.9. Merencanakan usaha jasa boga		<b>Mengumpulkan Data</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</li> </ul> 1.5 Kerja kelompok untuk menyusun perencanaan usaha jasa boga sesuai dengan hasil identifikasi jenis usaha  1.6 Praktik melakukan pengelolaan usaha jasa boga dan mencatat temuan untuk digunakan sebagai sumber data guna menjawab			
4.9. Mengelola usaha jasa Boga					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>pertanyaan</p> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi , kerja kelompok perencanaan dan pengelolaan usaha</li> <li>• Menyimpulkan hasil diskusi dan kerja kelompok perencanaan dan pengelolaan usaha</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi dan hasil pengelolaan usaha</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil pengelolaan usaha</li> </ul>			



## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah : SMK N 1 Sewon  
Program Studi Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Pengelolaan Usaha Boga  
Kelas/Semester : XII / 1  
Materi Pokok : Usaha Boga  
Pertemuan : Pertama  
Alokasi Waktu : 6 x 45 menit

### A. Kompetensi Inti

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

### B. Kompetensi Dasar dan Indikator

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Bertambah keimanannya dengan menyadari hubungan keteraturan dan kompleksitas alam dan jagad raya terhadap kebesaran Tuhan yang menciptakannya

2.1	Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia	Terlihat aktif dalam pembelajaran dan memiliki rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang sayuran dan hasil olahannya.
2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional	Menunjukkan perilaku ilmiah (memiliki rasa ingin tahu; objektif; jujur; teliti; cermat; tekun; hati-hati; bertanggung jawab; terbuka; kritis; kreatif; inovatif dan peduli lingkungan) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan percobaan dan berdiskusi
2.3	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi peduli lingkungan seperti: <i>- berlatih menjalankan usaha boga dengan meminimalkan polusi atau limbah</i>
3.3	Menganalisis berbagai usaha boga	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memahami pengertian usaha boga</li> <li>2. Menjelaskan jenis – jenis usaha boga</li> <li>3. Menyebutkan karakteristik usaha boga</li> <li>4. Menyebutkan macam – macam produk yang dijual dalam usaha boga</li> <li>5. Memahami tipe pelayanan dari masing – masing jenis usaha boga</li> <li>6. Memahami hubungan antara jenis usaha dengan kebutuhan pasar</li> </ol>
4.3	Menentukan jenis usaha boga yang dapat dikembangkan berdasarkan kebutuhan konsumen	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Membuat perencanaan jenis usaha boga yang akan dikembangkan berdasarkan kebutuhan konsumen</li> </ol>

### C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pembelajaran usaha boga ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggungjawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat:

1. Menjelaskan pengertian usaha boga
2. Menjelaskan jenis – jenis usaha boga
3. Menyebutkan karakteristik usaha boga
4. Menyebutkan macam – macam produk yang dijual dalam usaha boga
5. Menyebutkan tipe pelayanan dari masing – masing jenis usaha boga
6. Memahami hubungan antara jenis usaha dengan kebutuhan pasar
7. Membuat perencanaan jenis usaha boga yang akan dikembangkan berdasarkan kebutuhan konsumen

### D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian Usaha Boga
2. Jenis – Jenis Usaha Boga
3. Karakteristik Usaha Boga
4. Macam – macam Produk yang Dijual dalam Usaha Boga
5. Tipe Pelayanan Usaha Boga
6. Hubungan Antara Jenis Usaha dengan Kebutuhan Pasar

### E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Cooperative learning, Scientific Learning*
2. Metode : Ceramah dan Diskusi

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

1. Media : *Power Point*
2. Alat : *Projector, Laptop, White Board, Board marker*
3. Sumber pembelajaran :
  - a. *Hand out* pembelajaran
  - b. Ari Fadianti. 2011. *Mengelola Usaha Jasa Boga yang Sukses*. Remaja Rosdakarya Offset. Bandung

### G. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan Pembelajaran Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pengkondisian kelas.</li><li>2. Guru memberikan salam dan memeriksa kehadiran siswa.</li><li>3. Guru memberikan gambaran umum tentang materi yang akan disampaikan yaitu tentang usaha boga.</li><li>4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.</li></ol>	30 Menit

Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru menampilkan gambar – gambar usaha boga melalui <i>projector</i>.</li> <li>2. Peserta didik mendapatkan permasalahan tentang usaha boga dari gambar yang ditampilkan.</li> </ol> <p><b>Menanya</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru menyampaikan materi melalui media <i>power point</i> dan mengajak peserta didik menganalisis materi tentang usaha boga meliputi : pengertian usaha boga, jenis – jenis usaha boga, karakteristik, produk usaha boga, tipe pelayanan usaha boga, hubungan antara produk boga dengan kebutuhan pasar, dan ciri – ciri pengusaha yang sukses.</li> </ol> <p><b>Mengumpulkan data</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik dikelompokkan, masing-masing kelompok terdiri dari 3 peserta didik.</li> <li>2. Setiap kelompok mendapat tugas untuk membuat perencanaan usaha boga meliputi: jenis usaha yang ingin dibuat, makanan yang dijual, dan alasan memilih jenis usaha tersebut.</li> </ol> <p><b>Mengasosiasikan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik secara berkelompok mendiskusikan tugas yang diberikan guru.</li> <li>2. Guru menampilkan contoh – contoh usaha boga yang sudah berkembang di Yogyakarta dan sekitarnya.</li> </ol> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik membuat laporan hasil diskusi dan menyampaikannya di depan kelas dengan pengawasan guru.</li> </ol>	200 Menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik diarahkan pada kesimpulan hasil dengan cara mengulas kembali materi yang telah disampaikan.</li> <li>2. Guru memberikan latihan soal essay sejumlah 8 butir.</li> <li>3. Peserta didik mengerjakan soal latihan dan mengumpulkannya setelah selesai.</li> <li>4. Peserta didik dan guru bersama-sama mengakhiri kegiatan belajar dengan berdoa bersama (salam)</li> </ol>	40 Menit

## H. Penilaian Pembelajaran

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap a. Disiplin dalam mengikuti pembelajaran pengelolaan usaha boga b. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori pengelolaan usaha boga. c. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok.	Pengamatan	Selama pembelajaran, saat diskusi dan presentasi.
2	Pengetahuan Usaha boga	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu

## 1. Kisi – kisi Penilaian Aspek Sikap

Kompetensi Dasar	Aspek yang dinilai	Sub aspek yang dinilai	Bentuk Instrumen
2.1. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional	Disiplin	Masuk kelas tepat waktu	Lembar <i>rating scale</i>
	Aktif	Memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi saat pembelajaran	Lembar <i>rating scale</i>
2.2. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja	Bekerjasama	Bekerjasama dalam menyelesaikan tugas kelompok	Lembar <i>rating scale</i>

## 2. Rubrik Penilaian Aspek Sikap

No.	Sub aspek yang dinilai	Kriteria	Skor	Ket.
1.	Masuk kelas tepat waktu	a. Masuk kelas 5 menit sebelum pelajaran dimulai	4	Sangat disiplin
		b. Masuk kelas tepat pelajaran dimulai	3	Disiplin
		c. Masuk kelas 5 menit setelah pelajaran dimulai	2	Kurang disiplin
		d. Masuk kelas 10 menit setelah pelajaran dimulai	1	Tidak disiplin
2.	Memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi saat pembelajaran	a. Selalu memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi	4	Sangat aktif
		b. Beberapa kali memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi	3	Aktif
		c. Kadang – kadang memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi	2	Kurang aktif
		d. Tidak pernah memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi	1	Tidak aktif
3.	Bekerjasama dalam menyelesaikan tugas kelompok	a. Selalu menghormati keputusan kelompok dan turut andil memberikan saran	4	Sangat dapat bekerjasama
		b. Beberapa kali menghormati keputusan kelompok dan turut andil memberikan saran	3	Dapat bekerjasama
		c. Kadang – kadang menghormati keputusan kelompok dan turut andil memberikan saran	2	Kurang dapat bekerjasama
		d. Tidak pernah menghormati keputusan kelompok dan turut andil memberikan saran	1	Tidak dapat bekerjasama

**Pedoman penilaian:**

**NILAI = skor yang diperoleh + 8**

**LEMBAR PENILAIAN ASPEK SIKAP**  
**SISWA KELAS XII JASA BOGA 1 SMK N 1 SEWON**

Petunjuk : berilah tanda (√) pada kolom sikap sesuai pengamatan

NIS	Nama Siswa	Sikap												Skor	Nilai
		Disiplin				Aktif				Bekerjasama					
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
7913	AMELIA NURUL FATIMAH				√			√				√		10	9
7914	ANDI HERMAWAN														
7915	ARADIBA WAHYUNTA			√			√					√		8	8
7916	BERKAH WIDIYANTO			√			√					√		8	8
7918	DEWI APRILISARI			√				√				√		9	8.5
7919	DIAN ARIFAH QUR'ANI				√			√				√		10	9
7920	DITA PUTRI ANGGRAENI														
7921	DWI FEBRIYANTI			√				√				√		9	8.5
7922	ERNIWATI			√				√				√		9	8.5
7923	FEBBRI ARDY KURNIAWAN			√			√					√		8	8
7924	FITRI NUR ALIMAH														
7925	HALIZZA OCATVIANI K.			√			√					√		8	8
7926	IBTA RINO DESTARI	√						√				√		7	7.5
7927	KHOIRANI LATIFAH	√					√					√		6	7
7928	KRISMONIA LIKYTA DEWI														
7929	LIA APRIATI														
7930	LIANA WIJAYASARI			√				√				√		9	8.5
7931	LIZA OKTAVIANI			√				√				√		9	8.5
7932	MAHESTI DILLA PIRANNI														
7933	MUHAMMAD ARIF H.			√			√					√		8	8
7934	NAFISAH MARFU' ATUN H.			√				√				√		9	8.5
7935	NI'MATUL MAULIY			√				√				√		9	8.5
7936	NOVA VEMILIA			√			√					√		8	8
7937	NURUL EKAWATI			√			√					√		8	8
7938	RESTU ANDRI N.														
7939	RISTIYA SURYANI			√				√				√		9	8.5
7940	ROCHMAT SAPUTRO			√			√					√		8	8
7941	TRI RAHAYU			√			√					√		9	8.5
7943	WAHYU WARDANINGTYAS			√				√				√		9	8.5
7944	WELLAS NIKHI			√			√					√		8	8

Bantul, 15 Agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Mahasiswa PPL,

Zuniarti, M.Pd  
NIP.197010192007012006

Fatimah  
NIM. 12511241044

**LEMBAR PENILAIAN ASPEK SIKAP**  
**SISWA KELAS XII JASA BOGA 2 SMK N 1 SEWON**

Petunjuk : berilah tanda (√) pada kolom sikap sesuai pengamatan

NIS	Nama Siswa	Sikap											
		Disiplin				Aktif				Bekerjasama			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
7945	A IDA FITRI ANI												
7946	ALFI RAHMAWATI												
7948	ANISSA KURNIASIH												
7949	ARIFIA ALFY FACHRIZA												
7950	AYU OKTA PRAVESTARI												
7951	BIL ABDILAH SUPRIATNO												
7952	DAFFA REYHANDIKA												
7953	DANANG WIRADI												
7954	DENNY EKA PRATAMA												
7955	EKA MAESYAROH												
7956	ELITA TRIANA												
7957	ESTIANA DWI MAWARNI												
7960	FIKRI ZIKRA AKRAMA												
7961	GESTIANI DWIASIH												
7962	HANI MEI LANA												
7963	KISMONICA ADELIN												
7964	MARIA INDAH PRIYANTINI												
7965	MAYA YULINDASARI												
7966	NUR FATIMAH SAPTANINGRUM												
7967	QORY NUR CHRISTIANTI												
7968	RIA KRISNAWATI RAHAYU												
7969	RIZKA PERMATASARI												
7970	SEKAR PALUPI												
7971	SIGIT PRASETYO GOMO												
7972	SURYANTI												
7973	YAYAK NUR AINI												
7974	YOSEPHINA EGA SAPUTRI												
7975	YUANDA YUSUF												
7976	YUSVITA ANGGITASARI												

Bantul, Agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Mahasiswa PPL,

Zuniarti, M.Pd  
NIP.197010192007012006

Fatimah  
NIM. 12511241044

**LEMBAR PENILAIAN ASPEK SIKAP**  
**SISWA KELAS XII JASA BOGA 3 SMK N 1 SEWON**

Petunjuk : berilah tanda (√) pada kolom sikap sesuai pengamatan

NIS	Nama Siswa	Sikap											
		Disiplin				Aktif				Bekerjasama			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
7977	AMILIA SETYANINGRUM												
7978	ARFI NURDIANA												
7979	BAGUS NAVIANTORO PUTRO												
7980	DENY KURNIAWAN												
7981	DEVI IRAWATI												
7982	DIYAH PERMATASARI ADE SURONO												
7983	EVA DWI HARTANTI												
7984	FERAYANI RAHMADONA												
7985	FITRIA ASTINI												
7986	FITRY MAULINA												
7987	FURNI FITRI ASTUTI												
7988	HARI SETIAWAN												
7989	HEBRON PRAHATNOWO												
7990	HEPY DWI JAYANTI												
7992	ISA KRISTIYANINGSIH												
7993	MILA DIAN UTARI												
7994	MOYAR LARASSATI												
7996	NINGGAR ARWANTI												
7997	NOVIAN HERI SUSANTO												
7998	PUJIYARTI												
7999	RENAI ASA DESAMYA												
8000	REVI ANGRAINI												
8001	RICHA YUANITA												
8002	ROSI YULIANA												
8004	SISTHA WASTU WIDYA												
8005	TRI WULAN SARI												
8006	VICKY LADYANA REANNITA												
8007	YULIA WALANDARI												

Bantul, Agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Mahasiswa PPL,

Zuniarti, M.Pd  
NIP.197010192007012006

Fatimah  
NIM. 12511241044

### 3. Kisi – kis Penilaian Aspek Pengetahuan

Kompetensi Dasar	No Soal	Indikator Esensial soal	Pengalaman Kognitif	Soal	Kunci Jawaban	Skor
3.1 Menganalisis berbagai usaha boga	1	Pengertian usaha boga	C2	Jelaskan secara singkat pengertian usaha boga!	Usaha boga adalah suatu kegiatan atau usaha untuk memberikan pelayanan makanan dan minuman untuk konsumen.	10
	2	Macam – macam usaha boga	C3	Sebut dan jelaskan 3 macam usaha boga ditinjau dari segi keuntungan!	a. Komersial, adalah usaha boga yang ditujukan untuk mengambil keuntungan yang sebesar besarnya. b. Semi komersial, adalah usaha boga yang ditujukan untuk mengambil keuntungan tidak terlalu banyak. c. Sosial, adalah usaha boga yang sama sekali tidak mengambil keuntungan.	10
	3	Tipe pelayanan usaha boga	C2	Jelaskan tipe pelayanan usaha boga yang anda ketahui!	a. Dilayani pramusaji Tamu memesan hidangan dilayani oleh pramusaji. Dalam hal ini pramusaji merupakan bagian terdepan dalam penyampaian hidangan karena berhubungan langsung dengan tamu. b. Tidak dilayani pramusaji Tamu memilih dan mengambil hidangannya sendiri tanpa dibantu oleh pramusaji. Cara penyajian seperti ini umumnya banyak digunakan untuk resoran jenis cafeteria, buffet, kantin industry. Dengan tidak menggunakan tenaga pramusaji sehingga harga lebih murah harga jualnya.	10
	4	Macam – macam usaha boga	C1	Sebutkan 10 macam usaha boga ditinjau dari segi jenis usaha!	1. Restoran hotel 2. Restoran di luar hotel 3. Vending machine 4. Bistro 5. Cafeteria 6. Coffee shop 7. Delicatessen 8. Cake shop 9. Restoran buffet 10. Snack bar 11. Drive inn 19. Fish and chip 20. Night club 21. Pizzeria 22. Pub 23. Terrace restaurant 24. Gourmet restaurant 25. Main dinning room 26. Warung makan 27. Pedagang makanan 28. Pedagang keliling 29. Catering	10

					12.Grill 13.Rathskeller 14.Club 15.Restoran khusus 16.Café 17.Carvery 18.Diskotek	30. Outside catering 31. JB rumah sakit 32. JB transportasi 33. JB sekolah 34. JB rumah yatim 35. JB rumah jompo 36. JB lapas	
5	Karakteristik usaha boga	C2	Sebutkan 5 karakteristik usaha boga!	5	a. Usaha bergerak di bidang makanan dan minuman b. Perlu perencanaan mulai dari persiapan, pengolahan, hingga penyajian dan pelayanan c. Tujuan utama usaha adalah untuk memenuhi kebutuhan makanan dan minuman konsumennya d. Sasaran atau pangsa pasar terdiri dari semua kalangan (anak – anak, remaja, dewasa, dan lansia) e. Tipe pembayaran dapat berupa cash atau menggunakan kartu		10
6	Macam – macam makanan yang dijual dalam usaha boga	C1	Tuliskan 5 macam makanan yang dijual dalam usaha boga!	5	1. <i>Appetizer</i> 2. <i>Soup</i> 3. <i>Main course</i> 4. <i>Dessert</i> 5. <i>Sandwich</i> 6. <i>Drink</i> 7. <i>Snack</i> 8. <i>Chip</i>		10
7	Tipe pelayanan usaha boga	C1	Tuisikan 3 jenis usaha boga yang pelayanannya tidak dilayani pramusaji!	3	1. Vending machine 2. Cafeteria 3. Drive inn		10
8	Hubungan antara jenis usaha dengan kebutuhan pasar	C3	Jelaskan apa yang dimaksud dengan hubungan antara jenis usaha dengan kebutuhan pasar!		Jenis usaha boga yang ada di pasaran biasanya disesuaikan dengan kebutuhan pasar. Misalnya apabila pasar menginginkan makanan yang cepat saji, maka usaha boga yang harus dijalankan adalah jenis usaha boga yang menyajikan makanan cepa saji dan dengan pelayanan yang cepat pula.		10

#### 4. Rubrik Penilaian Aspek Pengetahuan

No Soal	Indikator Jawaban	Kriteria	Skor
1	Usaha boga adalah suatu kegiatan atau usaha untuk memberikan pelayanan makanan dan minuman untuk konsumen.	- Dapat menjawab dengan benar dan lengkap	10
		- Dapat menjawab dengan benar tetapi tidak lengkap	5
		- Tidak dapat menjawab sama sekali	0
2	<p>a. Komersial, adalah usaha boga yang ditujukan untuk mengambil keuntungan yang sebesar besarnya.</p> <p>b. Semi komersial, adalah usaha boga yang ditujukan untuk mengambil keuntungan tidak terlalu banyak.</p> <p>c. Sosial, adalah usaha boga yang sama sekali tidak mengambil keuntungan.</p>	- Jika mampu menjelaskan 3 point dengan tepat	10
		- Jika mampu menjelaskan 2 point dengan tepat	8
		- Jika mampu menjelaskan 1 point dengan tepat	6
		- Jika hanya menyebutkan 3 point tanpa penjelasan	3
		- Jika hanya menyebutkan 2 point tanpa penjelasan	2
		- Jika hanya menyebutkan 1 point tanpa penjelasan	1
		- Jika tidak dapat menyebutkan sama sekali	0
3.	<p>a. Dilayani pramusaji Tamu memesan hidangan dilayani oleh pramusaji. Dalam hal ini pramusaji merupakan bagian terdepan dalam penyampaian hidangan karena berhubungan langsung dengan tamu.</p> <p>b. Tidak dilayani pramusaji Tamu memilih dan mengambil hidangannya sendiri tanpa dibantu oleh pramusaji. Cara penyajian seperti ini umumnya banyak digunakan untuk resoran jenis cafeteria, buffet, kantin industry. Dengan tidak menggunakan tenaga pramusaji sehingga harga lebih murah harga jualnya.</p>	- Jika mampu menjelaskan 2 point dengan benar dan lengkap	10
		- Jika mampu menjelaskan 1 point dengan benar dan lengkap	5
		- Jika tidak mampu menjelaskan sama sekali	0
4.	<p>1. Restoran hotel                    19. Fish and chip</p> <p>2. Restoran di luar hotel        20. Night club</p> <p>3. Vending machine            21. Pizzeria</p> <p>4. Bistro                                22. Pub</p> <p>5. Cafeteria                            23. Terrace restaurant</p> <p>6. Coffee shop                        24. Gourmet restaurant</p> <p>7. Delicatessen                      25. Main dinning room</p> <p>8. Cake shop                            26. Warung makan</p> <p>9. Restoran buffet                    27. Pedagang makanan</p>	- Jika mampu menyebutkan 10 point dengan benar	10
		- Jika mampu menyebutkan 9 point dengan benar	9
		- Jika mampu menyebutkan 8 point dengan benar	8
		- Jika mampu menyebutkan 7 point dengan benar	7
		- Jika mampu menyebutkan 6 point dengan benar	6
		- Jika mampu menyebutkan 5 point dengan benar	5
		- Jika mampu menyebutkan 4 point dengan benar	4
		- Jika mampu menyebutkan 3 point dengan benar	3
		- Jika mampu menyebutkan 2 point dengan benar	2

	10.Snack bar 11.Drive inn 12.Grill 13.Rathskeller 14.Club 15.Restoran khusus 16.Café 17.Carvery 18.Diskotek	28. Pedagang keliling 29. Catering 30. Outside catering 31. JB rumah sakit 32. JB transportasi 33. JB sekolah 34. JB rumah yatim 35. JB rumah jompo 36. JB lapas	- Jika mampu menyebutkan 1 point dengan benar	1
			- Jika tidak mampu menyebutkan sama sekali	0
5.	a. Usaha bergerak di bidang makanan dan minuman b. Perlu perencanaan mulai dari persiapan, pengolahan, hingga penyajian dan pelayanan c. Tujuan utama usaha adalah untuk memenuhi kebutuhan makanan dan minuman konsumennya d. Sasaran atau pangsa pasar terdiri dari semua kalangan (anak – anak, remaja, dewasa, dan lansia) e. Tipe pembayaran dapat berupa cash atau menggunakan kartu		- Jika mampu menyebutkan 5 point dengan benar	10
			- Jika mampu menyebutkan 4 point dengan benar	8
			- Jika mampu menyebutkan 3 point dengan benar	6
			- Jika mampu menyebutkan 2 point dengan benar	4
			- Jika mampu menyebutkan 1 point dengan benar	2
		- Jika tidak mampu menjelaskan sama sekali	0	
6.	1. <i>Appetizer</i> 2. <i>Soup</i> 3. <i>Main course</i> 4. <i>Dessert</i> 5. <i>Sandwich</i> 6. <i>Drink</i> 7. <i>Snack</i> 8. <i>Chip</i>		- Jika mampu menyebutkan 8 point dengan benar	10
			- Jika mampu menyebutkan 7 point dengan benar	8
			- Jika mampu menyebutkan 6 point dengan benar	7
			- Jika mampu menyebutkan 5 point dengan benar	6
			- Jika mampu menyebutkan 4 point dengan benar	5
			- Jika mampu menyebutkan 3 point dengan benar	4
			- Jika mampu menyebutkan 2 point dengan benar	2
			- Jika mampu menyebutkan 1 point dengan benar	1
			- Jika tidak mampu menyebutkan sama sekali	0
7.	a. Vending machine b. Cafeteria c. Drive inn		- Jika mampu menyebutkan 3 point dengan benar	10
			- Jika mampu menyebutkan 2 point dengan benar	6
			- Jika mampu menyebutkan 1 point dengan benar	2
			- Jika tidak mampu menyebutkan sama sekali	0

8.	Jenis usaha boga yang ada di pasaran biasanya disesuaikan dengan kebutuhan pasar. Misalnya apabila pasar menginginkan makanan yang cepat saji, maka usaha boga yang harus dijalankan adalah jenis usaha boga yang menyajikan makanan cepa saji dan dengan pelayanan yang cepat pula.	- Jika mampu menjelaskan dengan benar dan lengkap	10
		- Jika mampu menjelaskan dengan benar dan kurang lengkap	7
		- Jika mampu menjelaskan dengan benar dan tidak lengkap	4
		- Jika tidak mampu menjelaskan sama sekali	0
Total skor			80

**Pedoman penskoran:**

$$\text{NILAI} = \frac{\text{skor yang diperoleh}}{8}$$

## **Soal**

1. Jelaskan secara singkat pengertian usaha boga!
2. Sebut dan jelaskan 3 macam usaha boga ditinjau dari segi keuntungan!
3. Jelaskan tipe pelayanan usaha boga yang anda ketahui!
4. Sebutkan 10 macam usaha boga ditinjau dari segi jenis usaha!
5. Sebutkan 5 karakteristik usaha boga!
6. Tuliskan 5 macam makanan yang dijual dalam usaha boga!
7. Jelaskan apa yang dimaksud dengan hubungan antara jenis usaha dengan kebutuhan pasar!
8. Tuiskan 3 jenis usaha boga yang pelayanannya tidak dilayani pramusaji!

## **Kunci jawaban**

1. Usaha boga adalah suatu kegiatan atau usaha untuk memberikan pelayanan makanan dan minuman untuk konsumen.
2. Macam – macam usaha boga ditinjau dari segi keuntungan:
  - d. Komersial, adalah usaha boga yang ditujukan untuk mengambil keuntungan yang sebesar besarnya.
  - e. Semi komersial, adalah usaha boga yang ditujukan untuk mengambil keuntungan tidak terlalu banyak.
  - f. Sosial, adalah usaha boga yang sama sekali tidak mengambil keuntungan.
3. Tipe pelayanan usaha boga:
  - c. Dilayani pramusaji  
Tamun memesan hidangan dilayani oleh pramusaji. Dalam hal ini pramusaji merupakan bagian terdepan dalam penyampaian hidangan karena berhubungan langsung dengan tamu.
  - d. Tidak dilayani pramusaji  
Tamun memilih dan mengambil hidangannya sendiri tanpa dibantu oleh pramusaji. Cara penyajian seperti ini umumnya banyak digunakan untuk resoran jenis cafeteria, buffet, kantin industry. Dengan tidak menggunakan tenaga pramusaji sehingga harga lebih murah harga jualnya.

4. Macam – macam usaha boga ditinjau dari jenis usaha:

- |                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| 1) Restoran hotel         | 19) Fish and chip      |
| 2) Restoran di luar hotel | 20) Night club         |
| 3) Vending machine        | 21) Pizzeria           |
| 4) Bistro                 | 22) Pup                |
| 5) Cafeteria              | 23) Terrace restaurant |
| 6) Coffee shop            | 24) Gourmet restaurant |
| 7) Delicatessen           | 25) Main dinning room  |
| 8) Cake shop              | 26) Warung makan       |
| 9) Restoran buffet        | 27) Pedagang makanan   |
| 10) Snack bar             | 28) Pedagang keliling  |
| 11) Drive inn             | 29) Catering           |
| 12) Grill                 | 30) Outside catering   |
| 13) Rathskeller           | 31) JB rumah sakit     |
| 14) Club                  | 32) JB transportasi    |
| 15) Restoran khusus       | 33) JB sekolah         |
| 16) Café                  | 34) JB rumah yatim     |
| 17) Carvery               | 35) JB rumah jompo     |
| 18) Diskotek              | 36) JB lapas           |

5. Karakteristik usaha boga:

- Usaha bergerak di bidang makanan dan minuman
- Perlu perencanaan mulai dari persiapan, pengolahan, hingga penyajian dan pelayanan
- Tujuan utama usaha adalah untuk memenuhi kebutuhan makanan dan minuman konsumennya
- Sasaran atau pangsa pasar terdiri dari semua kalangan (anak – anak, remaja, dewasa, dan lansia)
- Tipe pembayaran dapat berupa cash atau menggunakan kartu

6. Macam – macam makanan yang dijual: *appetizer, soup, main course, dessert, sandwich, drink, snack, chip*

7. Jenis usaha boga yang ada di pasaran biasanya disesuaikan dengan kebutuhan pasar. Misalnya apabila pasar menginginkan makanan yang cepat saji, maka usaha boga yang harus dijalankan adalah jenis usaha boga yang menyajikan makanan cepa saji dan dengan pelayanan yang cepat pula.

8. Vending machine, cafeteria, drive inn

**LEMBAR PENILAIAN ASPEK PENGETAHUAN**  
**SISWA KELAS XII JASA BOGA 1 SMK N 1 SEWON**

Petunjuk : tuliskan nilai yang diperoleh pada kolom nilai sesuai hasil

NIS	NAMA SISWA	SKOR	NILAI
7913	AMELIA NURUL FATIMAH	74	9.2
7914	ANDI HERMAWAN		
7915	ARADIBA WAHYUNTA	58	7.2
7916	BERKAH WIDIYANTO	75	9.3
7918	DEWI APRILISARI	74	9.2
7919	DIAN ARIFAH QUR'ANI	78	9.7
7920	DITA PUTRI ANGGRAENI		
7921	DWI FEBRIYANTI	74	9.2
7922	ERNIWATI	74	9.2
7923	FEBBRI ARDY KURNIAWAN	78	9.7
7924	FITRI NUR ALIMAH		
7925	HALIZZA OCATVIANI KUSNADI	73	9.1
7926	IBTA RINO DESTARI	78	9.7
7927	KHOIRANI LATIFAH	74	9.2
7928	KRISMONIA LIKYTA DEWI		
7929	LIA APRIATI		
7930	LIANA WIJAYASARI	78	9.7
7931	LIZA OKTAVIANI	72	9
7932	MAHESTI DILLA PIRANNI		
7933	MUHAMMAD ARIF HIKMAWAN	78	9.7
7934	NAFISAH MARFU' ATUN HASANAH	74	9.2
7935	NI'MATUL MAULIY	74	9.2
7936	NOVA VEMILIA	73	9.3
7937	NURUL EKAWATI	74	9.2
7938	RESTU ANDRI NURROHMAN		
7939	RISTIYA SURYANI	72	9
7940	ROCHMAT SAPUTRO	71	8.8
7941	TRI RAHAYU	75	9.3
7943	WAHYU WARDANINGTYAS	76	9.5
7944	WELLAS NIKHI	78	9.7

Bantul, Agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Mahasiswa PPL,

Zuniarti, M.Pd  
NIP.197010192007012006

Fatimah  
NIM. 12511241044

**LEMBAR PENILAIAN ASPEK PENGETAHUAN**  
**SISWA KELAS XII JASA BOGA 1 SMK N 1 SEWON**

Petunjuk : tuliskan nilai yang diperoleh pada kolom nilai sesuai hasil

NIS	NAMA SISWA	NILAI
7945	A IDA FITRI ANI	
7946	ALFI RAHMAWATI	
7948	ANISSA KURNIASIH	
7949	ARIFIA ALFY FACHRIZA	
7950	AYU OKTA PRAVESTARI	
7951	BIL ABDILAH SUPRIATNO	
7952	DAFFA REYHANDIKA	
7953	DANANG WIRADI	
7954	DENNY EKA PRATAMA	
7955	EKA MAESYAROH	
7956	ELITA TRIANA	
7957	ESTIANA DWI MAWARNI	
7960	FIKRI ZIKRA AKRAMA	
7961	GESTIANI DWIASIH	
7962	HANI MEI LANA	
7963	KISMONICA ADELIN	
7964	MARIA INDAH PRIYANTINI	
7965	MAYA YULINDASARI	
7966	NUR FATIMAH SAPTANINGRUM	
7967	QORY NUR CHRISTIANTI	
7968	RIA KRISNAWATI RAHAYU	
7969	RIZKA PERMATASARI	
7970	SEKAR PALUPI	
7971	SIGIT PRASETYO GOMO	
7972	SURYANTI	
7973	YAYAK NUR AINI	
7974	YOSEPHINA EGA SAPUTRI	
7975	YUANDA YUSUF	
7976	YUSVITA ANGGITASARI	

Bantul, Agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Mahasiswa PPL,

Zuniarti, M.Pd  
NIP.197010192007012006

Fatimah  
NIM. 12511241044

**LEMBAR PENILAIAN ASPEK PENGETAHUAN**  
**SISWA KELAS XII JASA BOGA 1 SMK N 1 SEWON**

Petunjuk : tuliskan nilai yang diperoleh pada kolom nilai sesuai hasil

NIS	NAMA SISWA	NILAI
7977	AMILIA SETYANINGRUM	
7978	ARFI NURDIANA	
7979	BAGUS NAVIANTORO PUTRO	
7980	DENY KURNIAWAN	
7981	DEVI IRAWATI	
7982	DIYAH PERMATASARI ADE SURONO	
7983	EVA DWI HARTANTI	
7984	FERAYANI RAHMADONA	
7985	FITRIA ASTINI	
7986	FITRY MAULINA	
7987	FURNI FITRI ASTUTI	
7988	HARI SETIAWAN	
7989	HEBRON PRAHATNOWO	
7990	HEPY DWI JAYANTI	
7992	ISA KRISTIYANINGSIH	
7993	MILA DIAN UTARI	
7994	MOYAR LARASSATI	
7996	NINGGAR ARWANTI	
7997	NOVIAN HERI SUSANTO	
7998	PUJIYARTI	
7999	RENAI ASA DESAMYA	
8000	REVI ANGGRAINI	
8001	RICHA YUANITA	
8002	ROSI YULIANA	
8004	SISTHA WASTU WIDYA	
8005	TRI WULAN SARI	
8006	VICKY LADYANA REANNITA	
8007	YULIA WALANDARI	


Bantul, Agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Mahasiswa PPL,

Zuniarti, M.Pd  
NIP.197010192007012006

Fatimah  
NIM. 12511241044

	<b>SMK NEGERI 1 SEWON</b>	
	<b>HAND OUT PEMBELAJARAN</b>	
	<b>PENGELOLAAN USAHA BOGA</b>	<b>USAHA BOGA</b>

### A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari materi ini, peserta didik diharapkan mampu

1. Menjelaskan pengertian usaha boga
2. Menjelaskan jenis – jenis usaha boga
3. Menyebutkan karakteristik usaha boga
4. Menyebutkan macam – macam produk yang dijual dalam usaha boga
5. Menyebutkan tipe pelayanan dari masing – masing jenis usaha boga
6. Memahami hubungan antara jenis usaha dengan kebutuhan pasar
7. Membuat perencanaan jenis usaha boga yang akan dikembangkan berdasarkan kebutuhan konsumen

### B. Uraian Materi

#### 1. Pengertian Usaha Boga

Dalam bahasa Indonesia, Usaha Boga berasal dari kata “usaha” yang artinya salah satu kegiatan atau aktivitas untuk mencapai tujuan yang diinginkan dan “boga” yang artinya kegiatan mengolah atau membuat dan menyajikan makanan dan minuman. Jadi usaha boga adalah suatu kegiatan atau usaha untuk memberikan pelayanan makanan dan minuman untuk konsumen. Usaha jasa boga berasal dari kata *to cater*, yang terjemahan bebasnya berarti menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman untuk umum. Istilah ini populer di Inggris dan benua Eropa umumnya, sedangkan di Amerika lebih populer dengan istilah *food service*. Faktor – faktor yang mempengaruhi berdirinya suatu usaha boga yaitu untuk memenuhi kepuasan pada diri masing – masing seperti selera dan kebiasaan makan, kebutuhan gizi, pertimbangan kesehatan, dan gaya hidup. Untuk membantu terjadinya hubungan sosial, dan untuk penyelenggaraan hidangan yang mempunyai tujuan tertentu dalam jumlah besar.

#### 2. Jenis – jenis Usaha Boga

Seiring dengan perkembangan usaha jasa boga, maka usaha tersebut semakin banyak ragamnya, tetapi pada prinsipnya dapat dikelompokkan menjadi tiga bagian, yaitu ditinjau dari keuntungannya, jenis usahanya, serta berdasarkan pelayanannya.

##### a. Ditinjau dari Segi Keuntungan

Untuk memenuhi kebutuhan masyarakat yang bermacam – macam dalam bidang makanan maka muncullah berbagai jenis pelayanan makanan baik bersifat komersial, semikomersial, maupun sosial. Bersifat komersial apabila usaha tersebut ditujukan untuk mengambil untung yang sebesar besarnya, contohnya restoran di hotel, café, rumah sakit untuk kelas VVIP, dan cake shop. Bersifat semikomersial apabila usaha pelayanan makanan tersebut mengambil untung tidak terlalu banyak, seperti penyelenggaraan makan siang di sekolah. Sedangkan bersifat sosial apabila tidak mengambil untung sama sekali contohnya menyediakan makanan bagi panti jompo, rumah yatim, dan lembaga permasyarakatan.

##### b. Ditinjau dari Jenis Usaha

###### 1) Restoran hotel

Restoran jenis ini adalah restoran yang berlokasi di hotel dan menyajikan hidangan makan pagi, makan siang, makan malam, makanan kecil, dan minuman. Hotel yang besar biasanya mempunyai lebih dari satu restoran serta dilengkapi dengan ruang andrawina (*banquette*).

###### 2) Restoran di luar hotel

Restoran di luar hotel sama dengan restoran hotel hanya berlokasi tidak di hotel, melainkan di tempat – tempat umum. Dapat berlokasi di mall atau di gedung perkantoran.

**3) *Vending machine***

*Vending machine* adalah mesin penjual makanan dan minuman. Orang yang akan membeli memasukkan sejumlah uang sesuai dengan petunjuk yang ada, maka hidangan akan keluar secara otomatis. Keuntungan mempunyai vending machine adalah hidangan tersedia selama 24 jam, tidak diperlukan tenaga penyaji dan kasir karena pembeli melayani dirinya sendiri.

**4) **Bistro****

Bistro adalah restoran kecil yang menyajikan masakan Prancis, dan sifat pelayanannya tidak resmi.

**5) **Cafeteria****

Cafeteria adalah restoran yang tamunya mengambil sendiri hidangan yang tersedia di counter, dan pembeli membayar langsung hidangannya di ujung counter. Jenis hidangannya terbatas dan harganya tidak terlalu mahal. Letak cafeteria pada umumnya di lingkungan kantor, industri dan sekolah.

**6) **Coffee shop****

Coffee shop adalah restoran yang menyajikan hidangan yang cepat siap dan pada umumnya jenis hidangan yang dijual tidak banyak ragamnya. Sistem penyajiannya dilayani tetapi tidak formal.

**7) **Delicatessen****

Delicatessen adalah restoran yang menjual hidangan – hidangan seperti sosis, sandwich, kue dan roti.

**8) **Cake shop****

Cake shop adalah tempat menjual aneka produk patisserie serta aneka minuman non alcohol. Pelanggan dapat menikmati produk tersebut di cake shop atau dinikmati di tempat lain.

**9) **Restoran buffet****

Restoran buffet adalah restoran yang menyajikan bermacam – macam hidangan mulai dari hidangan pembuka sampai hidangan penutup. Hidangan disusun sangat menarik dan tamu melayani dirinya sendiri. Cara pembayaran ada dua macam, yaitu ada yang dibayar berdasarkan hidangan, yang diambil saja, dan ada pula yang dibayar per porsi untuk keseluruhan hidangan walaupun salah satu hidangannya tidak diambil.

**10) **Snack bar****

Snack bar adalah restoran yang umumnya menyajikan minuman, sandwich, salad, buah – buahan, dan kue.

**11) **Drive inn****

Drive inn adalah restoran yang terletak di tengah kota, high way, dan tepi jalan. Tamu membeli hidangannya dari dalam mobil. Hidangan tersebut dimakan di dalam mobil atau tempat lain, tetapi dapat juga dimakan di tempat tersebut pada meja – meja yang telah disediakan. Jenis hidangannya terbatas, yaitu sandwich, hamburger, hotdog, dan fish and chip.

**12) **Grill****

Grill adalah restoran yang khusus menjual hidangan steak dan hidangan tersebut dibakar menurut selera tamu.

**13) **Rathskeller****

Rathskeller adalah restoran kecil yang menjual masakan Jerman, umumnya terletak di bawah tangga gedung bertingkat atau di jalan bawah tanah.

**14) **Tavern****

Tavern adalah restoran kecil yang menjual minuman beralkohol.

**15) **Club****

Club adalah restoran yang pembelinya anggota club tersebut, dan biasanya terdiri dari pimpinan – pimpinan kantor.

**16) **Restoran khusus****

Restoran khusus adalah restoran yang menjual hidangan – hidangan khusus. Dapat berdasarkan wilayah maupun berdasarkan hidangannya.

**17) Café**

Café adalah restoran yang menyajikan makanan, minuman, dan makanan kecil. Biasanya dilengkapi dengan hiburan berupa home band, piano tunggal, karaoke, dan lain – lain. Saat ini café sudah semakin berkembang dan dikombinasikan dengan usaha lain seperti café & books, café & gallery, café & wifi, café & karaoke.

**18) Carvery**

Carvery adalah suatu restoran yang sering berhubungan dengan hotel. Para tamu dapat mengiris sendiri hidangan panggang sebanyak mereka inginkan dengan harga hidangan yang sudah ditetapkan.

**19) Diskotek**

Diskotek adalah suatu restoran yang pada prinsipnya berarti tempat dansa sambil menikmati alunan music. Hidangan yang tersedia pada umumnya berupa snack.

**20) Fish and shop**

Fish and shop adalah suatu restoran yang banyak terdapat di Inggris. Kita dapat membeli macam – macam chip dan ikan goreng, biasanya berupa ikan cod, dibungkus dalam kertas dan dibawa pergi. Jadi, makanannya tidak dinikmati di tempat itu.

**21) Night club/super club**

Night club adalah suatu restoran yang pada umumnya mulai dibuka menjelang larut malam, menyediakan makan malam bagi tamu yang ingin santai. Dekorasinya mewah dan pelayanannya megah.

**22) Pizzeria**

Pizzeria adalah suatu restoran yang khusus menjual pizza. Kadang – kadang juga dilengkapi hidangan lain berupa spaghetti serta makana khas Italia lainnya.

**23) Pub**

Pub pada mulanya merupakan tempat hiburan umum yang mendapat izin untuk menjual bir serta minuman beralkohol lainnya. Para tamu mendapatkan minumannya dari counter dan dapat menikmatinya sambil berdiri atau duduk di kursi bar. Hidangan yang tersedia berupa pie dan sandwich, kacang – kacangan, dan chip.

**24) Terrace restaurant**

Terrace restaurant adalah suatu restoran yang terletak di luar bangunan, tetapi pada umumnya masih berhubungan dengan hotel maupun restoran induk. Di negara barat pada umumnya restoran tersebut hanya buka pada waktu musim semi, musim panas, dan awal musim gugur.

**25) Gourmet restaurant**

Gourmet adalah suatu restoran yang menyelenggarakan pelayanan makan dan minum untuk orang – orang yang berpengalaman luas dalam bidang rasa makanan dan minuman. Keistimewaan restoran ini adalah makanan dan minumannya yang lezat, pelayanan megah, dan harga cukup mahal.

**26) Main dining room**

Main dining room adalah suatu restoran atau ruang makan utama yang pada umumnya terdapat di hotel –hotel besar. Penyajian makanannya secara resmi, terikat oleh suatu peraturan yang ketat. Servisnya biasa mempergunakan pelayanan ala Prancis atau Rusia. Tamu – tamu yang hadir pun pada umumnya berpakaian resmi dan formal.

**27) Warung makan**

Warung makan adalah warung yang menyediakan makanan dan minuman dengan pilihan yang sederhana. Harganya terjangkau masyarakat luas dan penataan ruang yang sederhana. Istilah warung makan adalah istilah yang khusus digunakan di Indonesia. Populer di negara kita dengan nama warung tegal (warteg), warung padang, warung sunda, warung nasi, dan lain – lain.

**28) Pedagang makanan**

Pedagang makanan adalah penjaja makanan yang menyiapkan hidangan berupa makanan atau minuman dengan menggunakan fasilitas umum permanen yang

ditetapkan oleh pemerintah daerah, dikenal dengan sebutan warung tenda. Umumnya kota – kota besar memiliki lokasi seperti ini. Disamping menggunakan tenda permanen, ada juga yang menggunakan mobil.

### **29) Pedagang keliling**

Selain itu, ada juga penjaja makanan yang berkeliling di kompleks perumahan, mulai dengan alat transport yang sangat sederhana, yaitu dipikul sampai yang menggunakan mobil. Disebut dengan pedagang keliling. Pedagang keliling banyak dijumpai terutama di negeri yang sedang berkembang.

### **30) Jasa boga untuk industri**

Jasa boga untuk catering industri adalah jasa boga yang konsumennya diutamakan untuk pegawai – pegawai yang bekerja di daerah perindustrian. Hidangan yang disajikan disesuaikan dengan kebutuhan gizi untuk tenaga kerja. Pada umumnya perusahaan menunjuk jasa boga tertentu untuk menyediakan hidangan bagi para pegawainya. Harga hidangan terlebih dulu disetujui pihak perusahaan. Biaya makan pegawai tersebut dapat dibayar dengan sepenuhnya oleh pihak perusahaan, atau perusahaan mensubsidi sebagian biaya makan pegawai, atau dapat pula dibayar sepenuhnya oleh pegawai.

Cara penyajian pada jasa boga industri di negara kita umumnya cara catu yaitu suatu cara penyajian dimana hidangannya sudah diporsikan. Untuk menagih pembayaran pada pihak perusahaanterlebih dulu dibuat persetujuan di antara kedua belah pihak. Dalam hal ini ada dua cara yaitu meal coupon yang artinya hidangan dibayarkan berdasarkan jumlah kupon orang yang makan, atau meal order yang artinya dibayarkan berdasarkan jumlah pesanan tetap dan perusahaan membayar sepenuhnya walaupun di antara pegawai pada saat itu ada yang tidak makan.

### **31) Jasa boga transportasi**

Jasa boga transportasi adalah jasa boga yang menyajikan makanan dan minuman untuk para pengguna jasa transportasi. Terdiri dari beberapa macam, yaitu:

- a) Jasa boga di kapal udara (aircraft catering), yaitu jasa boga yang menyajikan makanan dan minuman untuk penumpang kapal udara selama perjalanannya. Hidangan tersebut dipesan oleh pihak perusahaan penerbangan dan biayanya dibebankan kepada penumpang dan sudah termasuk dalam harga tiket.
- b) Jasa boga di kereta api (railway catering), yaitu jasa boga yang menyajikan makanan dan minuman untuk penumpang kereta api. Untuk kereta api tertentu harga tiket sudah termasuk makan, tetapi pada umumnya harga tiket tidak termasuk makan. Hidangan tidak diolah di kereta api tetapi di dapur jasa boga.
- c) Jasa boga di kapal laut, yaitu jasa boga yang menyajikan hidangan untuk penumpang kapal laut. Untuk hidangan tertentu diolah di atas kapal apabila disajikan, sehingga dapur kapal laut umumnya lengkap dan besar serta bentuk alat pengolahan dan penyajian disesuaikan dengan kondisi kapal laut.

### **32) Outside catering service**

Artinya yaitu menerima pesanan makanan dimana lokasi penyajian berbeda tempat dengan lokasi dapur pengolah. Lokasi penyajian biasanya bergantung pada permintaan konsumen dan konsumen dapat meminta apakah dilengkapi dengan pelayanan atau tidak. Hotel dan restoran dapat bersifat inside catering dan dapat pula outside catering.

### **33) Jasa boga di rumah sakit**

Jasa boga di rumah sakit adalah jasa boga yang menyajikan hidangan untuk orang – orang yang dirawat di rumah sakit. Tujuan utama pemberian makanan di rumah sakit adalah untuk membantu proses penyembuhan. Karena itu pihak jasa boga harus memperhatikan beberapa faktor, seperti: penyajian yang menarik, menu yang bervariasi, memperhatikan petunjuk dokter dan ahli gizi. Jasa boga di rumah sakit adalah jasa boga yang bersifat semikomersial dan bahkan untuk kelas – kelas tertentu bersifat sosial.

**34) School meals service**

Adalah pelayanan makanan yang menyajikan hidangan untuk anak – anak sekolah. Makanan dapat dipesan pada jasa boga dan diawasi oleh organisasi penyediaan makanan untuk anak – anak sekolah.

**35) Jasa boga di rumah yatim**

Jasa boga di rumah yatim umumnya diselenggarakan oleh organisasi sosial atau oleh pemerintah dan sifatnya tidak mencari untung sama sekali.

**36) Jasa boga di rumah jompo**

Jasa boga di rumah jompo umumnya diselenggarakan oleh organisasi sosial atau pemerintah, dan pada umumnya bagi yang masih mempunyai keluarga dipungut biaya.

**37) Jasa boga di lembaga pemasyarakatan**

Jasa boga di lembaga pemasyarakatan umumnya diselenggarakan oleh pemerintah dan sifatnya sosial. Cara penyajian hidangannya dengan sistem catu.

**c. Ditinjau dari tipe pelayanan**

Yang dimaksud pelayanan disini adalah bagaimana caranya hidangan yang telah matang disampaikan kepada pembeli. Hal utama yang harus diperhatikan dalam menyampaikan hidangan kepada tamu adalah harus terlihat menarik dan disajikan sesuai dengan temperaturnya.

## 1) Dilayani pramusaji

Tamu memesan hidangan dilayani oleh pramusaji. Dalam hal ini pramusaji merupakan bagian terdepan dalam penyampaian hidangan.

## 2) Tidak dilayani pramusaji

Tamu memilih dan mengambil hidangannya sendiri tanpa dibantu oleh pramusaji.

**C. Karakteristik Usaha Boga**

1. Usaha bergerak di bidang makanan dan minuman
2. Perlu perencanaan mulai dari persiapan, pengolahan, hingga penyajian dan pelayanan
3. Tujuan utama usaha adalah untuk memenuhi kebutuhan makanan dan minuman konsumennya
4. Sasaran atau pangsa pasar terdiri dari semua kalangan (anak – anak, remaja, dewasa, dan lansia)
5. Tipe pembayaran dapat berupa cash atau menggunakan kartu

**D. Macam – macam Produk yang Dijual dalam Usaha Boga**

Produk yang dijual dalam usaha boga meliputi:

No.	Jenis usaha	Macam hidangan
1.	Restoran hotel	Hidangan pembuka s/d hidangan penutup
2.	Vending Machine	Snack dan minuman
3.	Bistro	Masakan perancis
4.	Cafeteria	Makanan sepinggan, hidangan pokok, makanan ringan, snack, minuman
5.	Coffee shop	Hidangan cepat saji
6.	Delicatessen	Sosis, ham, sandwich, kue, roti
7.	Cake shop	Produk patiseri dan minuman nonalkohol
8.	Restoran buffet	Hidangan pembuka s/d hidangan penutup
9.	Snack bar	Sandwich, salad, buah, kue
10.	Drive inn	Sandwich, hamburger, hotdog, fish and chip
11.	Grill	Hidangan steak
12.	Rathsketter	Masakan Jerman
13.	Tavern	Minuman beralkohol
14.	Culb	Minuman beralkohol, snack
15.	Restoran khusus	Hidangan khas suatu daerah

16.	Café	Makanan ringan, minuman
17.	Carvery	Hidangan pembuka s/d hidangan penutup
18.	Diskotek	Snack dan minuman beralkohol
19.	Fish and chip shop	Aneka keripik, ikan goreng
20.	Night clup	Hidangan pembuka s/d hidangan penutup
21.	Pizzeria	Pizza, pasta, dan masakan Italia lainnya
22.	Pub	Pie, sandwich, kacang – kacang, keripik
23.	Terrace restaurant	Hidangan pembuka s/d hidangan penutup
24.	Gourmet restaurant	Hidangan pembuka s/d hidangan penutup
25.	Main dinning room	Hidangan pembuka s/d hidangan penutup

#### **E. Tipe Pelayanan Usaha Boga**

Yang dimaksud pelayanan disini adalah bagaimana caranya hidangan yang telah matang disampaikan kepada pembeli/tamu. Hal utama yang harus diperhatikan dalam menyampaikan hidangan kepada tamu adalah harus kelihatan menarik dan disajikan sesuai dengan temperaturnya.

##### **1. Dilayani pramusaji**

Tamu memesan hidangan dilayani oleh pramusaji. Dalam hal ini pramusaji merupakan bagian terdepan dalam penyampaian hidangan karena berhubungan langsung dengan tamu.

##### **2. Tidak dilayani pramusaji**

Tamu memilih dan mengambil hidangannya sendiri tanpa dibantu oleh pramusaji. Cara penyajian seperti ini umumnya banyak digunakan untuk resoran jenis cafeteria, buffet, kantin industry. Dengan tidak menggunakan tenaga pramusaji sehingga harga lebih murah harga jualnya.

#### **F. Hubungan Antara Jenis Usaha Boga dengan Kebutuhan Pasar**

Jenis usaha boga yang ada di pasaran biasanya disesuaikan dengan kebutuhan pasar. Misalnya apabila pasar menginginkan makanan yang cepat saji, maka usaha boga yang harus dijalankan adalah jenis usaha boga yang menyajikan makanan cepa saji dan dengan pelayanan yang cepat pula. Selain itu, usaha boga di setiap lingkungan akan berbeda. Misalnya, untuk usaha boga di lingkungan sekitar perkantoran, menu dan harga dari setiap makanan akan berbeda dengan usaha boga yang berada di sekolah.



**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



**KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)**

Mata Pelajaran : Pengelolaan Usaha Boga  
 Kelas/Program Studi Keahlian : XII/Jasa Boga  
 Semester : 1(satu)  
 Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	KD	INDIKATOR	BOBOT			NILAI KKM		Keterangan
			Intake Siswa (A)	Kompleksitas (B)	Daya Dukung (C)	Jumlah	KKM	
1	Menganalisis berbagai usaha boga	Memahami pengertian usaha boga	2	3	3	8	3.56	
		Menjelaskan jenis - jenis usaha boga	2	3	3	8	3.56	
		Menyebutkan karakteristik usaha boga	3	2	3	8	3.56	
		Menyebutkan macam - macam produk yang dijual	3	2	3	8	3.56	
		Memahami tipe pelayanan dari masing - masing usaha	3	3	2	8	3.56	
		Memahami hubungan antara jenis usaha dengan kebutuhan pasar	3	3	2	8	3.56	
2	Menentukan jenis usaha boga yang dapat dikembangkan berdasarkan kebutuhan konsumen	Membuat perencanaan jenis usaha boga yang akan dikembangkan berdasarkan kebutuhan konsumen	3	3	2	8	3.56	
KKM Mata Pelajaran							3.56	

**Keterangan Bobot Nilai**

**Intake Siswa :**

Rendah : 1  
 Sedang : 2  
 Tinggi : 3

**Kompleksitas:**

Rendah : 3  
 Sedang : 2  
 Tinggi : 1

**Daya Dukung:**

Rendah : 1  
 Sedang : 2  
 Tinggi : 3

**Keterangan Perumusan Nilai KKM**

$$\frac{(A + B + C) \times 4}{9}$$

Mengetahui,  
 Guru Mata Pelajaran

Bantul, 20 Agustus 2015  
 Mahasiswa PPL

Zuniarti, M.Pd.  
 NIP. 197010192007012006

Fatimah  
 NIM. 12511241044



## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK N 1 Sewon
Program Studi Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Pengelolaan Usaha Boga
Kelas/Semester	: XII / 1
Materi Pokok	: Pengelolaan Usaha Jasa Boga
Pertemuan	: Ke-2, ke-3, ke-4, ke-5
Alokasi Waktu	: 6 x 45 menit

### A. Kompetensi Inti

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

### B. Kompetensi Dasar dan Indikator

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Bertambah keimanannya dengan menyadari hubungan keteraturan dan kompleksitas alam dan jagad raya terhadap kebesaran Tuhan yang menciptakannya

2.1	Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia	Terlihat aktif dalam pembelajaran dan memiliki rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang sayuran dan hasil olahannya.
2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional	Menunjukkan perilaku ilmiah (memiliki rasa ingin tahu; objektif; jujur; teliti; cermat; tekun; hati-hati; bertanggung jawab; terbuka; kritis; kreatif; inovatif dan peduli lingkungan) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan percobaan dan berdiskusi
2.3	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi peduli lingkungan seperti: <i>- berlatih menjalankan usaha boga dengan meminimalkan polusi atau limbah</i>
4.9	Mengelola usaha jasa boga	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Merencanakan menu</li> <li>2. Merencanakan daftar belanja sesuai menu</li> <li>3. Merencanakan harga jual</li> <li>4. Merencanakan laporan hasil penjualan dan pemasukan</li> <li>5. Praktik mengolah menu yang telah direncanakan.</li> <li>6. Praktik menjual produk hasil pengolahan</li> </ol>

### C. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti pembelajaran praktik ini, peserta didik diharapkan mampu:

1. Merencanakan menu
2. Merencanakan daftar belanja sesuai menu
3. Merencanakan harga jual
4. Merencanakan laporan hasil penjualan dan pemasukan

### D. Materi Pembelajaran

1. Menu
2. Daftar Belanja
3. Harga Jual
4. Laporan Hasil Penjualan dan Pemasukan

### E. Metode Pembelajaran

1. Strategi pembelajaran : *Scientific Learning, Cooperative Learning*
2. Metode : *Project Work*

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

1. Media : *Power Point*
2. Alat : *Projector, Laptop, Alat – alat praktik sebenarnya*

3. Sumber pembelajaran :

a. *Job sheet* Praktik Pengelolaan Usaha Jasa Boga

b. Ari Fadianti. 2011. *Mengelola Usaha Jasa Boga yang Sukses*. Remaja Rosdakarya Offset. Bandung

**G. Langkah-langkah Pembelajaran**

**1. Pertemuan ke-2**

Kegiatan Pembelajaran Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengkondisian kelas.</li> <li>2. Guru memberikan salam dan memeriksa kehadiran siswa.</li> <li>3. Guru memberikan gambaran umum tentang pembelajaran yang akan dilalui yaitu praktik mengolah menu yang telah direncanakan oleh siswa kemudian menjualnya.</li> <li>4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.</li> </ol>	20 Menit
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru menampilkan gambar makanan yang akan dipraktekkan dalam pengelolaan usaha boga (Es Cendol, Krokot Kentang, Nasi Goreng, Gado – gado, Bolu Gulung, Mie Goreng Sosis, Ayam Crispy) melalui <i>projector</i>.</li> </ol> <p><b>Menanya</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru menyampaikan materi melalui media <i>power point</i> tentang menu, daftar belanja, harga jual, serta laporan penjualan dan pemasukan</li> <li>2. Guru menanyakan kesiapan peserta didik dalam pembelajaran praktik pengelolaan usaha jasa boga, menanyakan persiapan alat dan bahan, serta menanyakan kendala yang dialami.</li> </ol> <p><b>Mengumpulkan data</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru mengarahkan peserta didik bersama kelompoknya masing – masing melakukan praktik pengolahan makanan sesuai menu yang direncanakan.</li> <li>2. Guru membimbing jalannya praktik meliputi pengolahan, pemorsian, dan pengemasan, serta membantu peserta didik yang mengalami kesulitan.</li> <li>3. Guru mengarahkan peserta didik untuk membuat perhitungan harga jual sebenarnya</li> </ol> <p><b>Mengasosiasikan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberikan penilaian terhadap hasil praktik</li> <li>2. Guru mengarahkan peserta didik untuk menjual makanan hasil praktik.</li> <li>3. Guru mengarahkan peserta didik untuk membersihkan area kerja</li> </ol> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik membuat laporan hasil penjualan dan pemasukan</li> <li>2. Peserta didik mengumpulkan laporan hasil penjualan dan pemasukan</li> <li>3. Guru secara sekilas menyampaikan laporan hasil penjualan dan pemasukan serta berdiskusi tentang proses penjualan.</li> </ol>	235 Menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru menyampaikan penjelasan tentang kegiatan pembelajaran untuk pertemuan selanjutnya.</li> <li>2. Peserta didik dan guru bersama-sama mengakhiri kegiatan belajar dengan berdoa bersama (salam)</li> </ol>	15 Menit

## 2. Pertemuan ke-3

Kegiatan Pembelajaran Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengkondisian kelas.</li> <li>2. Guru memberikan salam dan memeriksa kehadiran siswa.</li> <li>3. Guru memberikan gambaran umum tentang pembelajaran yang akan dilalui yaitu praktik mengolah menu yang telah direncanakan oleh siswa kemudian menjualnya.</li> <li>4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.</li> </ol>	20 Menit
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru menampilkan gambar makanan yang akan dipraktekkan dalam pengelolaan usaha boga (Es Selasih, Lumpia, Dadar Gulung Vla, Nasi Kuning, Mie Goreng, Gado – gado, Ayam Crispy, Cap Cay Goreng) melalui <i>projector</i>.</li> </ol> <p><b>Menanya</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Guru menyampaikan materi melalui media <i>power point</i> tentang menu, daftar belanja, harga jual, serta laporan penjualan dan pemasukan</li> <li>4. Guru menanyakan kesiapan peserta didik dalam pembelajaran praktik pengelolaan usaha jasa boga, menanyakan persiapan alat dan bahan, serta menanyakan kendala yang dialami.</li> </ol> <p><b>Mengumpulkan data</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru mengarahkan peserta didik bersama kelompoknya masing – masing melakukan praktik pengolahan makanan sesuai menu yang direncanakan.</li> <li>2. Guru membimbing jalannya praktik meliputi pengolahan, pemorsian, dan pengemasan, serta membantu peserta didik yang mengalami kesulitan.</li> <li>3. Guru mengarahkan peserta didik untuk membuat perhitungan harga jual sebenarnya</li> </ol> <p><b>Mengasosiasikan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberikan penilaian terhadap hasil praktik</li> <li>2. Guru mengarahkan peserta didik untuk menjual makanan hasil praktik.</li> <li>3. Guru mengarahkan peserta didik untuk membersihkan area kerja</li> </ol> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik membuat laporan hasil penjualan dan pemasukan</li> <li>2. Peserta didik mengumpulkan laporan hasil penjualan dan pemasukan</li> <li>3. Guru secara sekilas menyampaikan laporan hasil penjualan dan pemasukan serta berdiskusi tentang proses penjualan.</li> </ol>	235 Menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru menyampaikan penjelasan tentang kegiatan pembelajaran untuk pertemuan selanjutnya.</li> <li>2. Peserta didik dan guru bersama-sama mengakhiri kegiatan belajar dengan berdoa bersama (salam)</li> </ol>	15 Menit

### 3. Pertemuan ke-4

Kegiatan Pembelajaran Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengkondisian kelas.</li> <li>2. Guru memberikan salam dan memeriksa kehadiran siswa.</li> <li>3. Guru memberikan gambaran umum tentang pembelajaran yang akan dilalui yaitu praktik mengolah menu yang telah direncanakan oleh siswa kemudian menjualnya.</li> <li>4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.</li> </ol>	20 Menit
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru menampilkan gambar makanan yang akan dipraktekkan dalam pengelolaan usaha boga (Es Kelapa Muda, Batagor, Risols Kentang, Fruit Pie, Nasi Bakar, Mie Goreng) melalui <i>projector</i>.</li> </ol> <p><b>Menanya</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru menyampaikan materi melalui media <i>power point</i> tentang menu, daftar belanja, harga jual, serta laporan penjualan dan pemasukan</li> <li>2. Guru menanyakan kesiapan peserta didik dalam pembelajaran praktik pengelolaan usaha jasa boga, menanyakan persiapan alat dan bahan, serta menanyakan kendala yang dialami.</li> </ol> <p><b>Mengumpulkan data</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru mengarahkan peserta didik bersama kelompoknya masing – masing melakukan praktik pengolahan makanan sesuai menu yang direncanakan.</li> <li>2. Guru membimbing jalannya praktik meliputi pengolahan, pemorsian, dan pengemasan, serta membantu peserta didik yang mengalami kesulitan.</li> <li>3. Guru mengarahkan peserta didik untuk membuat perhitungan harga jual sebenarnya</li> </ol> <p><b>Mengasosiasikan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberikan penilaian terhadap hasil praktik</li> <li>2. Guru mengarahkan peserta didik untuk menjual makanan hasil praktik.</li> <li>3. Guru mengarahkan peserta didik untuk membersihkan area kerja</li> </ol> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik membuat laporan hasil penjualan dan pemasukan</li> <li>2. Peserta didik mengumpulkan laporan hasil penjualan dan pemasukan</li> <li>3. Guru secara sekilas menyampaikan laporan hasil penjualan dan pemasukan serta berdiskusi tentang proses penjualan.</li> </ol>	235 Menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru menyampaikan penjelasan tentang kegiatan pembelajaran untuk pertemuan selanjutnya.</li> <li>2. Peserta didik dan guru bersama-sama mengakhiri kegiatan belajar dengan berdoa bersama (salam)</li> </ol>	15 Menit

#### 4. Pertemuan ke-5

Kegiatan Pembelajaran Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengkondisian kelas.</li> <li>2. Guru memberikan salam dan memeriksa kehadiran siswa.</li> <li>3. Guru memberikan gambaran umum tentang pembelajaran yang akan dilalui yaitu praktik mengolah menu yang telah direncanakan oleh siswa kemudian menjualnya.</li> <li>4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.</li> </ol>	20 Menit
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru menampilkan gambar makanan yang akan dipraktekkan dalam pengelolaan usaha boga (Es Kelapa, Batagor, Sosis Solo, Puding Lapis, Magelangan, Bihun Goreng, Fuyung Hai,Putren Cabai Ijo) melalui <i>projector</i>.</li> </ol> <p><b>Menanya</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru menyampaikan materi melalui media <i>power point</i> tentang menu, daftar belanja, harga jual, serta laporan penjualan dan pemasukan</li> <li>2. Guru menanyakan kesiapan peserta didik dalam pembelajaran praktik pengelolaan usaha jasa boga, menanyakan persiapan alat dan bahan, serta menanyakan kendala yang dialami.</li> </ol> <p><b>Mengumpulkan data</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru mengarahkan peserta didik bersama kelompoknya masing – masing melakukan praktik pengolahan makanan sesuai menu yang direncanakan.</li> <li>2. Guru membimbing jalannya praktik meliputi pengolahan, pemorsian, dan pengemasan, serta membantu peserta didik yang mengalami kesulitan.</li> <li>3. Guru mengarahkan peserta didik untuk membuat perhitungan harga jual sebenarnya</li> </ol> <p><b>Mengasosiasikan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberikan penilaian terhadap hasil praktik</li> <li>2. Guru mengarahkan peserta didik untuk menjual makanan hasil praktik.</li> <li>3. Guru mengarahkan peserta didik untuk membersihkan area kerja</li> </ol> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik membuat laporan hasil penjualan dan pemasukan</li> <li>2. Peserta didik mengumpulkan laporan hasil penjualan dan pemasukan</li> <li>3. Guru secara sekilas menyampaikan laporan hasil penjualan dan pemasukan serta berdiskusi tentang proses penjualan.</li> </ol>	235 Menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru menyampaikan penjelasan tentang kegiatan pembelajaran untuk pertemuan selanjutnya.</li> <li>2. Peserta didik dan guru bersama-sama mengakhiri kegiatan belajar dengan berdoa bersama (salam)</li> </ol>	15 Menit

#### H. Penilaian Pembelajaran

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Keterampilan a. Persiapan praktik b. Pelaksanaan praktik c. Produk hasil praktik d. Keberhasilan pengelolaan usaha jasa boga	Pengamatan	Selama pembelajaran, (saat praktik)

### 1. Kisi – kis Penilaian Aspek Keterampilan

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Aspek Keterampilan	Target Pencapaian Ideal Keterampilan
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.	4.9 Mengelola Usaha Jasa Boga	1. Persiapan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Membuat lembar persiapan praktikum.</li> <li>b. Menggunakan baju <i>cook</i> warna putih dan celana hitam panjang.</li> <li>c. Menggunakan sepatu berhak pendek dan menutup seluruh permukaan kaki.</li> <li>d. Menggunakan celemek</li> <li>e. Rambut atau kerudung rapi.</li> <li>f. Menyiapkan bahan yang diperlukan sesuai resep.</li> <li>g. Menyiapkan peralatan yang diperlukan sesuai resep</li> </ul>
		2. Pelaksanaan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Melaksanakan praktik sesuai langkah kerja</li> <li>b. Melaksanakan praktik dengan tenang dan rapi</li> <li>c. Melaksanakan praktik dengan mandiri</li> <li>d. Menyelesaikan praktik dengan tepat waktu</li> </ul>
		3. Hasil	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Rasa makanan hasil praktik sesuai dengan kriteria</li> <li>b. Warna makanan hasil praktik sesuai dengan kriteria</li> <li>c. Tekstur makanan hasil praktik sesuai dengan kriteria</li> <li>d. Penampilan makanan hasil praktik sesuai dengan kriteria</li> </ul>
		4. Evaluasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Tingkat keberhasilan pengelolaan usaha jasa boga</li> </ul>

## 2. Rubrik Penilaian Persiapan dan Pelaksanaan

Aspek Keterampilan yang dinilai	Target Pencapaian Ideal	Kriteria	Skor	Ket.
1. Persiapan	a. Membuat lembar persiapan praktikum.	- Jika melaksanakan semua target pencapaian ideal	4	Sangat baik
	b. Menggunakan baju <i>cook</i> warna putih dan celana hitam panjang.	- Jika melaksanakan 5 sampai 6 target pencapaian ideal	3	Baik
	c. Menggunakan sepatu berhak pendek dan menutup seluruh permukaan kaki.	- Jika melaksanakan 3 sampai 4 target pencapaian ideal	2	Cukup Baik
	d. Menggunakan celemek	- Jika melaksanakan 1 sampai 2 target pencapaian ideal	1	Kurang baik
	e. Rambut atau kerudung rapi.			
2. Pelaksanaan	f. Menyiapkan bahan yang diperlukan sesuai resep.			
	g. Menyiapkan peralatan yang diperlukan sesuai resep			
	a. Melaksanakan praktik sesuai langkah kerja	- Jika melaksanakan semua target pencapaian ideal	4	Sangat baik
	b. Melaksanakan praktik dengan tenang dan rapi	- Jika melaksanakan 3 target pencapaian ideal	3	Baik
	c. Melaksanakan praktik dengan mandiri	- Jika melaksanakan 2 target pencapaian ideal	2	Cukup Baik
d. Menyelesaikan praktik dengan tepat waktu	- Jika melaksanakan 1 target pencapaian ideal	1	Kurang baik	
<b>Skor maksimal</b>			<b>8</b>	

**Pedoman penilaian:**

**NILAI** : skor yang diperoleh + 2

### 3. Rubrik Penilaian Produk dan Keberhasilan Pengelolaan Usaha

Aspek Keterampilan yang dinilai	Target Pencapaian Ideal	Kriteria	Skor
3. Produk hasil praktik	a. Rasa makanan hasil praktik sesuai dengan kriteria	- Jika rasa makanan hasil praktik sesuai dengan kriteria	21 – 25
		- Jika rasa makanan hasil praktik kurang sesuai dengan kriteria	16 – 20
		- Jika rasa makanan hasil praktik tidak sesuai dengan kriteria	1 – 15
	b. Warna makanan hasil praktik sesuai dengan kriteria	- Jika warna makanan hasil praktik sesuai dengan kriteria	21 – 25
		- Jika warna makanan hasil praktik kurang sesuai dengan kriteria	16 – 20
		- Jika warna makanan hasil praktik tidak sesuai dengan kriteria	1 – 15
	c. Tekstur makanan hasil praktik sesuai dengan kriteria	- Jika tekstur makanan hasil praktik sesuai dengan kriteria	21 – 25
		- Jika tekstur makanan hasil praktik kurang sesuai dengan kriteria	16 – 20
		- Jika tekstur makanan hasil praktik tidak sesuai dengan kriteria	1 – 15
	d. Penampilan makanan hasil praktik sesuai dengan kriteria	- Jika penampilan makanan hasil praktik sesuai dengan kriteria	21 – 25
		- Jika penampilan makanan hasil praktik kurang sesuai dengan kriteria	16 – 20
		- Jika penampilan makanan hasil praktik tidak sesuai dengan kriteria	1 – 15
2. Tingkat keberhasilan pengelolaan usaha jasa boga	Tingkat keberhasilan pengelolaan usaha jasa boga	- Jika mampu mengembalikan modal dan keuntungan lebih dari 35%	86 – 100
		- Jika mampu mengembalikan modal dan keuntungan 35%	85
		- Jika mampu mengembalikan modal dan keuntungan kurang dari 35%	80 – 84
		- Jika hanya mampu mengembalikan modal	70
		- Jika tidak mampu mengembalikan modal	60
<b>Skor maksimal</b>			<b>200</b>

**Pedoman penilaian:**

$$\text{NILAI} = \frac{\text{skor yang diperoleh}}{20}$$

**LEMBAR PENILAIAN ASPEK KETERAMPILAN**  
**SISWA KELAS XII JASA BOGA 1 SMK N 1 SEWON**

Praktik ke:

Petunjuk : berilah tanda (√) pada kolom keterampilan sesuai pengamatan

NIS	Nama Siswa	Keterampilan							
		Persiapan				Pelaksanaan			
		1	2	3	4	1	2	3	4
7913	AMELIA NURUL FATIMAH								
7914	ANDI HERMAWAN								
7915	ARADIBA WAHYUNTA								
7916	BERKAH WIDIYANTO								
7918	DEWI APRILISARI								
7919	DIAN ARIFAH QUR'ANI								
7920	DITA PUTRI ANGGRAENI								
7921	DWI FEBRIYANTI								
7922	ERNIWATI								
7923	FEBBRI ARDY KURNIAWAN								
7924	FITRI NUR ALIMAH								
7925	HALIZZA OCATVIANI KUSNADI								
7926	IBTA RINO DESTARI								
7927	KHOIRANI LATIFAH								
7928	KRISMONIA LIKYTA DEWI								
7929	LIA APRIATI								
7930	LIANA WIJAYASARI								
7931	LIZA OKTAVIANI								
7932	MAHESTI DILLA PIRANNI								
7933	MUHAMMAD ARIF HIKMAWAN								
7934	NAFISAH MARFU' ATUN HASANAH								
7935	NI'MATUL MAULIY								
7936	NOVA VEMILIA								
7937	NURUL EKAWATI								
7938	RESTU ANDRI NURROHMAN								
7939	RISTIYA SURYANI								
7940	ROCHMAT SAPUTRO								
7941	TRI RAHAYU								
7943	WAHYU WARDANINGTYAS								
7944	WELLAS NIKHI								

Bantul, September 2015

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Mahasiswa PPL,

Zuniarti, M.Pd  
NIP.197010192007012006

Fatimah  
NIM. 12511241044

**LEMBAR PENILAIAN ASPEK KETERAMPILAN**  
**SISWA KELAS XII JASA BOGA 2 SMK N 1 SEWON**

Praktik ke : \_\_\_\_\_

Petunjuk : berilah tanda (√) pada kolom keterampilan sesuai pengamatan

NIS	Nama Siswa	Keterampilan							
		Persiapan				Pelaksanaan			
		1	2	3	4	1	2	3	4
7945	A IDA FITRI ANI								
7946	ALFI RAHMAWATI								
7948	ANISSA KURNIASIH								
7949	ARIFIA ALFY FACHRIZA								
7950	AYU OKTA PRAVESTARI								
7951	BIL ABDILAH SUPRIATNO								
7952	DAFFA REYHANDIKA								
7953	DANANG WIRADI								
7954	DENNY EKA PRATAMA								
7955	EKA MAESYAROH								
7956	ELITA TRIANA								
7957	ESTIANA DWI MAWARNI								
7960	FIKRI ZIKRA AKRAMA								
7961	GESTIANI DWIASIH								
7962	HANI MEI LANA								
7963	KISMONICA ADELIN								
7964	MARIA INDAH PRIYANTINI								
7965	MAYA YULINDASARI								
7966	NUR FATIMAH SAPTANINGRUM								
7967	QORY NUR CHRISTIANI								
7968	RIA KRISNAWATI RAHAYU								
7969	RIZKA PERMATASARI								
7970	SEKAR PALUPI								
7971	SIGIT PRASETYO GOMO								
7972	SURYANTI								
7973	YAYAK NUR AINI								
7974	YOSEPHINA EGA SAPUTRI								
7975	YUANDA YUSUF								
7976	YUSVITA ANGGITASARI								

Bantul, Agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Mahasiswa PPL,

Zuniarti, M.Pd  
NIP.197010192007012006

Fatimah  
NIM. 12511241044

**LEMBAR PENILAIAN ASPEK KETERAMPILAN**  
**SISWA KELAS XII JASA BOGA 3 SMK N 1 SEWON**

Praktik ke : \_\_\_\_\_

Petunjuk : berilah tanda (√) pada kolom keterampilan sesuai pengamatan

NIS	Nama Siswa	Keterampilan							
		Persiapan				Pelaksanaan			
		1	2	3	4	1	2	3	4
7977	AMILIA SETYANINGRUM								
7978	ARFI NURDIANA								
7979	BAGUS NAVIANTORO PUTRO								
7980	DENY KURNIAWAN								
7981	DEVI IRAWATI								
7982	DIYAH PERMATASARI ADE SURONO								
7983	EVA DWI HARTANTI								
7984	FERAYANI RAHMADONA								
7985	FITRIA ASTINI								
7986	FITRY MAULINA								
7987	FURNI FITRI ASTUTI								
7988	HARI SETIAWAN								
7989	HEBRON PRAHATNOWO								
7990	HEPY DWI JAYANTI								
7992	ISA KRISTIYANINGSIH								
7993	MILA DIAN UTARI								
7994	MOYAR LARASSATI								
7996	NINGGAR ARWANTI								
7997	NOVIAN HERI SUSANTO								
7998	PUJIYARTI								
7999	RENAI ASA DESAMYA								
8000	REVI ANGRAINI								
8001	RICHA YUANITA								
8002	ROSI YULIANA								
8004	SISTHA WASTU WIDYA								
8005	TRI WULAN SARI								
8006	VICKY LADYANA REANNITA								
8007	YULIA WALANDARI								

Bantul, Agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Mahasiswa PPL,

Zuniarti, M.Pd  
NIP.197010192007012006

Fatimah  
NIM. 12511241044

**LEMBAR PENILAIAN PRODUK PUJB 2015****SMK N 1 SEWON****Kelas : XII JB 1****Praktik ke :**

Kel.	Nama Kelompok	Nama Menu	Penilaian				Jumlah Nilai
			Rasa	Warna	Tekstur	Tampilan	
1.	Dewi Aprilasari Ibta Rino Destari Nafisah Marfu'atun H.						
2.	Dwi Febriyanti Erniwati Ni'matul Mauliy						
3.	Khoirani Latifah Nurul Ekawati Nova Vemilia						
4.	Halizza Ocatviani Kusnadi Liza Oktaviani Tri Rahayu						
5.	Dian Arifah Qur'ani Liana Wijayasari Ristiya Suryani Rochmat Saputro						
6.	Amelia Nurul Fatimah Aradiba Wahyunta Wahyu Wardaningtyas Wellas Nikhi						
7.	Muhammad Arif H. Berkah Widiyanto Febbri Ardy Kurniawan						

Bantul, September 2015

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Mahasiswa PPL,

Zuniarti, M.Pd  
NIP.197010192007012006Fatimah  
NIM. 12511241044

**LEMBAR PENILAIAN PRODUK PUJB 2015****SMK N 1 SEWON****Kelas : XII JB 2****Praktik ke :**

Kel.	Nama Kelompok	Nama Menu	Penilaian				Jumlah Nilai
			Rasa	Warna	Tekstur	Tampilan	
1.	Alfi Rahmawati Hani Mei Lana Kismonica Adelin						
2.	Maria Indah Priyantini Rizka Permatasari Sekar Palupi						
3.	Arifia Alfya Fachriza Qory Nur Christiani Suryanti Yayak Nur Aini						
4.	Gestiani Dwiasih Eka Maesyaroh Maya Yulindasari						
5.	A Ida Fitri Ani Anissa Kurniasih Elita Triana Ria Krisnawati Rahayu						
6.	Danang Wiradi Fikri Zikra Akrama Sigit Prasetyo Gomo						
7.	Daffa Reyhandika Denny Eka Pratama Bil Abdilah Supriatno						
8.	Estiana Dwi Mawarni Yosephina Ega Saputri Yusvita Anggitasari						

Bantul, Agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Mahasiswa PPL,

Zuniarti, M.Pd  
NIP.197010192007012006Fatimah  
NIM. 12511241044

**LEMBAR PENILAIAN PRODUK PUJB 2015****SMK N 1 SEWON****Kelas : XII JB 3****Praktik ke :**

Kel.	Nama Kelompok	Nama Menu	Penilaian				Jumlah Nilai
			Rasa	Warna	Tekstur	Tampilan	
1.	Arfi Nurdiana Bagus Noviantoro Renai Asa Desamya						
2.	Furni Fitri A. Hari Setiawan Isa Kristyaningsih						
3.	Diyah Permatasari A. S. Sistha Wastu Widya Yulia Walandari						
4.	Ferayani Rahmadona Fitria Astini Pujiyarti						
5.	Rosi Yuliana Revi Angraini Tri Wulan Sari Vicky Ladyana Reannita						
6.	Fitry Maulina Hepy Dwi Jayanti Novian Heri Susanto						
7.	Hebron Prahatnowo Deny Kurniawan						
8.							

Bantul, Agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Mahasiswa PPL,

Zuniarti, M.Pd  
NIP.197010192007012006Fatimah  
NIM. 12511241044

**LEMBAR PENILAIAN TINGKAT KEBERHASILAN PUJB 2015****SMK N 1 SEWON****Kelas : XII JB 1****Praktik ke :**

<b>Kel.</b>	<b>Nama Kelompok</b>	<b>Nama Menu</b>	<b>Jumlah Terjual</b>	<b>Skor</b>
1.	Dewi Aprilasari Ibta Rino Destari Nafisah Marfu'atun H.			
2.	Dwi Febriyanti Erniwati Ni'matul Mauliy			
3.	Khoirani Latifah Nurul Ekawati Nova Vemilia			
4.	Halizza Ocatviani Kusnadi Liza Oktaviani Tri Rahayu			
5.	Dian Arifah Qur'ani Liana Wijayasari Ristiya Suryani Rochmat Saputro			
6.	Amelia Nurul Fatimah Aradiba Wahyunta Wahyu Wardaningtyas Wellas Nikhi			
7.	Muhammad Arif H. Berkah Widiyanto Febbri Ardy Kurniawan			
8.				

Bantul, September 2015

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Mahasiswa PPL,

Zuniarti, M.Pd  
NIP.197010192007012006Fatimah  
NIM. 12511241044

**LEMBAR PENILAIAN TINGKAT KEBERHASILAN PUJB 2015****SMK N 1 SEWON****Kelas : XII JB 2****Praktik ke :**

<b>Kel.</b>	<b>Nama Kelompok</b>	<b>Nama Menu</b>	<b>Jumlah Terjual</b>	<b>Skor</b>
1.	Alfi Rahmawati Hani Mei Lana Kismonica Adelin			
2.	Maria Indah Priyantini Rizka Permatasari Sekar Palupi			
3.	Arifia Alfya Fachriza Qory Nur Christianti Suryanti Yayak Nur Aini			
4.	Gestiani Dwiasih Eka Maesyaroh Maya Yulindasari			
5.	A Ida Fitri Ani Anissa Kurniasih Elita Triana Ria Krisnawati Rahayu			
6.	Danang Wiradi Fikri Zikra Akrama Sigit Prasetyo Gomo			
7.	Daffa Reyhandika Denny Eka Pratama Bil Abdilah Supriatno			
8.	Estiana Dwi Mawarni Yosephina Ega Saputri Yusvita Anggitasari			

Bantul, Agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Mahasiswa PPL,

Zuniarti, M.Pd  
NIP.197010192007012006Fatimah  
NIM. 12511241044

**LEMBAR PENILAIAN TINGKAT KEBERHASILAN PUJB 2015****SMK N 1 SEWON****Kelas : XII JB 3****Praktik ke :**


<b>Kel.</b>	<b>Nama Kelompok</b>	<b>Nama Menu</b>	<b>Jumlah Terjual</b>	<b>Skor</b>
1.	Arfi Nurdiana Bagus Noviantoro Renai Asa Desamya			
2.	Furni Fitri A. Hari Setiawan Isa Kristyaningsih			
3.	Diyah Permatasari A. S. Sistha Wastu Widya Yulia Walandari			
4.	Ferayani Rahmadona Fitria Astini Pujiyarti			
5.	Rosi Yuliana Revi Angraini Tri Wulan Sari Vicky Ladyana Reannita			
6.	Fitry Maulina Hepy Dwi Jayanti Novian Heri Susanto			
7.	Hebron Prahatnowo Deny Kurniawan			
8.				

Bantul, Agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Mahasiswa PPL,

Zuniarti, M.Pd  
NIP.197010192007012006Fatimah  
NIM. 12511241044

	<b>SMK NEGERI 1 SEWON</b>			
	Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054			
<b>JOB SHEET NO. 1</b>	<b>Pengelolaan Usaha Boga</b>	Membuat aneka produk boga (Es Cendol, Krokot Kentang, Nasi Goreng, Gado – Gado, Bolu Gulung, Mie Goreng Sosis, Ayam Crispy)	Kelas/ Semester: XII JB 3/1	6 x 45 menit

### A. Kompetensi Inti

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

### B. Kompetensi Dasar

4.9 Mengelola usaha jasa boga

### C. Dasar Teori

#### 1. Menu

Beberapa pengertian tentang menu yaitu susunan hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan; daftar makanan yang bisa dipesan; daftar makanan yang akan dihidangkan. Kegiatan perencanaan menu pada pembelajaran ini sebatas tentang menu yang akan dijual pada praktik pengelolaan usaha jasa boga. Batasan menu tersebut yaitu:

- a. Minuman
- b. Hidangan sepinggan
- c. Snack gurih
- d. Snack manis
- e. Hidangan dari nasi
- f. Hidangan dari mie
- g. Hidangan lauk
- h. Hidangan sayur

#### 2. Daftar Belanja

Perencanaan daftar belanja diperlukan untuk mempermudah dalam pembelian bahan makanan. Dengan adanya daftar belanja, pengelola usaha jasa boga dapat memperkirakan total biaya belanja. Pembuatan daftar belanja disesuaikan dengan jumlah porsi yang akan dibuat. Pada pembelajaran ini pembuatan daftar belanja mencakup kemasan yang digunakan dalam pengemasan. Format pembuatan daftar belanja yaitu sebagai berikut:

No.	Nama Bahan	Banyaknya	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Harga (Rp)
<b>Total Biaya</b>				

#### 3. Harga Jual

Setiap kegiatan usaha pasti akan selalu berusaha untuk meningkatkan aktivitasnya sehingga didapatkan pendapatan yang diharapkan. Pendapatan mengandung profit tertentu dan profit tersebut diperoleh karena produk dijual dengan harga tertentu. Salah satu cara untuk menentukan harga jual adalah dengan *mark up price*, yaitu menentukan harga jual dengan cara penambahan antara biaya produksi dengan besaran keuntungan yang diinginkan. Dalam praktik pengelolaan usaha jasa boga ini besaran keuntungan yang

diinginkan adalah 35%, yang terdiri dari laba (10%), tenaga (10%), BBM (10%) dan penyusutan alat (5%). Rumus perhitungan harga jual yaitu:

$$\text{Harga jual} = \frac{(FC \times 35\%) + FC}{\text{jumlah porsi}}$$

Ket:

*FC (Food Cost)*: seluruh biaya (*cost*) yang dikeluarkan untuk dapat menghasilkan suatu makanan atau minuman

#### 4. Laporan Hasil Penjualan dan Pemasukan

Laporan hasil penjualan dan pemasukan dibuat untuk mengetahui hasil penjualan produk dan pemasukan yang diterima. Hasil penjualan diperoleh dari jumlah porsi dikalikan dengan harga jual, sedangkan hasil pemasukan diperoleh dari hasil penjualan dikurangi *food cost*. Secara sederhana, format pembuatan laporan hasil penjualan dan pemasukan yaitu sebagai berikut:

No.	Nama menu	FC	Keuntungan				Hasil produksi		Tot. penjualan	Pemasukan
			Laba (10%)	Tenaga (10%)	BBM (10%)	Penyusutan alat (5%)	Harga jual	Juml. porsi		

#### D. Alat dan Bahan

##### 1. Alat

- Wajan
- Panci
- Talenan
- Pisau
- Sendok
- Spatula
- Cobek dan muntu
- Ladle
- Oven
- Loyang
- Mixer

##### 2. Bahan

##### Es Cendol

- Cendol 1 kg
- Cincau 1 kg
- Nangka ¼ buah
- Gula pasir 1 kg
- Gula merah ¼ kg
- Air 6 gelas
- Kelapa 1 buah
- Es batu 4 buah

Cara membuat:

1. Potong nangka dengan ukuran dadu
2. Rebus gula pasir, gula merah dan air
3. Buatlah santan dari 1 butir kelapa menjadi 2 liter, rebus hingga mendidih dan jangan sampai pecah.
4. Masukkan nangka, cincau, dan cendol ke dalam cup. Tambahkan rebusan gula, santan, dan es batu.

## Gado – Gado

Tahu putih	10 buah	(potong dadu)
Tempe	1 buah	(potong dadu)
Kubis	1 kg	(potong kasar)
Kacang panjang	1 ikat	(potong 2 cm)
Bayam	3 ikat	(ambil daunnya)
Telur	10 buah	(rebus)
Timun	2 buah	(potong dadu)
Tomat	4 buah	(potong wedges)
Bawang putih	1 ons	(haluskan)
Cabai merah	1 ons	(haluskan)
Daun jeruk	4 lembar	(haluskan)
Kacang tanah	½ kg	(goreng lalu haluskan)
Gula jawa	1 kg	(haluskan)
Kerupuk	3,5 ons	(goreng)
Minyak	½ liter	
Air	sck	

Cara membuat:

1. Campurakn semua bahan yang telah dihaluskan (kacang tanah, cabai merah, daun jeruk, gula jawa, bawang putih)
2. Rebus semua sayuran, usahakan jangan *over cook*.
3. Goreng tempe dan tahu hingga kuning kecoklatan.
4. Cairkan bumbu kacang denga 200 ml air matang.
5. Tata semua sayuran, tahu, tempe, dan telur di atas piring atau wadah.
6. Siram dengan bumbu kacang, dan sajikan dengan kerupuk.

## Kroket Kentang

Kentang	1 ½ kg	Bawang bombay	1 buah
Telur	¼ kg	Bawang putih	3 siung
Macaroni	2 ons	Seledri	sck
Wortel	3 buah	Minyak goreng	1 liter
Pala	¼ buah	Cabai rawit	sck
Lada	1 sdm	Tepung terigu	¼ kg
Garam	2 sdm	Tepung panir	½ kg
Penyedap rasa	1 bungkus		

Cara membuat:

1. Kupas kentang lalu cuci hingga bersih. Kukus hingga lunak lalu haluskan.
2. Buatlah roux (cairkan margarine, masukkan tepung terigu, aduk terus hingga tekstur tepung terigu menjadi berpasir). Masukkan ke dalam wadah kentang yang telah dihaluskan.
3. Cincang halus bawang putih dan bawang bombay.
4. Potong wortel dengan ukuran ½ cm x ½ cm x ½ cm
5. Tumis bawang bombay, bawang putih, dan wortel hingga layu.
6. Masukkan tumisan bawang ke dalam kentang yang sudah dihaluskan. Tambahkan potongan seledri, parutan pala, lada, garam, dan penguat rasa. Aduk hingga rata.
7. Bentuklah adonan menjadi bulatan (sekitar 40 gr).
8. Balut adonan dengan tepung terigu, telur, lalu tepung panir. Goreng hingga kecoklatan.

## Bolu Gulung

Tepung terigu	250 gr
Telur	10 butir
Gula pasir	100 gr
Susu putih cair	200 ml
Susu bubuk	200 gr
Emulsifier	20 gr
Garam	sck
Minyak goreng	50 ml
Pewarna makanan	
Margarine	sck
Butter cream	500 gr

Cara membuat:

1. Kocok telur, emulsifier, dan gula pasir hingga mengembang.
2. Masukkan tepung terigu, susu cair, susu bubuk, garam, dan minyak goreng. Aduk hingga rata.
3. Bagi adonan menjadi 3 bagian. Berilah pewarna merah, hijau, dan ungu pada masing – masing bagian.
4. Siapkan loyang yang telah dialasi kertas roti.
5. Tuangkan adonan ke dalam loyang secara bergantian hingga membentuk pola pelangi.
6. Panggang dalam oven selama 25 menit.
7. Keluarkan bolu cake dari loyang, olesi dengan butter cream kemudian gulung.
8. Potong dengan ukuran 1 ½ cm. Taburi dengan springkle.

## Nasi Goreng

Beras	1 ½ kg	Penyedap rasa	½ sdm
Daun bawang	sck	Telur	¼ kg
Bawang merah	5 butir	Jagung manis	1 buah
Bawang putih	4 butir	Wortel	3 buah
Sambal terasi	2 sachet	Sosis	6 buah
Minyak goreng	250 ml	Bakso	10 buah
Seledri	sck		
Kecap	5 sdm		
Garam	1 sdm		

Cara membuat:

1. Masaklah beras menjadi nasi
2. Haluskan bawang merah dan bawang putih.
3. Potong halus daun bawang, seledri, wortel, jagung manis.
4. Tumis bumbu halus hingga harum, lalu tambahkan sambal terasi.
5. Masukkan nasi, tambahkan kecap, garam, dan penyedap rasa. Aduk hingga rata.
6. Buat dadaran telur, lalu potong tipis.
7. Potong tipis sosis dan bakso lalu goreng.
8. Letakkan nasi goreng di atas piring, lalu tambahkan telur, sosis, dan bakso di atasnya.

## Mie Goreng Sosis

Mie telur	5 bungkus
Sosis	3 bungkus
Sawi hijau	$\frac{3}{4}$ kg
Wortel	3 buah
Daun bawang	4 batang
Seledri	5 batang
Bawang merah	2 ons
Bawang putih	2 ons
Kemiri	$\frac{1}{2}$ ons
Lada bubuk	2 sdt
Telur	6 butir
Kecap	3 sdm
Garam	1 sdm
Tomat	$\frac{1}{2}$ kg

Cara membuat:

1. Rendam mie dengan air panas hingga lunak. Tiriskan
2. Potong sawi, wortel, daun bawang, sosis, dan bakso.
3. Panaskan sedikit minyak dalam wajan, kocong telur lalu masukkan telur ke dalam wajan, aduk – aduk hingga membentuk butiran (scramble). Angkat dan sisihkan.
4. Haluskan bawang merah, bawang putih, dan kemiri.
5. Tumis bumbu yang telah dihaluskan hingga harum. Masukkan sayuran dan aduk hingga layu.
6. Masukkan mie, tambahkan kecap, garam, lada, dan penyedap. Aduk hingga rata.
7. Letakkan mie di atas piring, tambahkan tomat, dan sosis di atasnya.

## Ayam Crispy

Daging ayam bagian dada	1 kg
Tepung terigu	$\frac{1}{2}$ kg
Tepung beras	$\frac{1}{4}$ kg
Tepung panir	$\frac{1}{2}$ kg
Telur	$\frac{1}{2}$ kg
Minyak goreng	1 liter
Bawang putih	1 ons
Garam	1 sdt
Penyedap rasa	$\frac{1}{2}$ sdt

Cara membuat:

1. Potong daging ayam menjadi 20 bagian. Cencam dengan garam.
2. Buatlah adonan pelapis (campurka tepung beras dan tepung terigu dengan air, bawang putih, tambahkan penyedap rasa dan garam)
3. Balut ayam dengan tepung terigu, adonan cair, tepung terigu, telur, lalu tepung panir. Goreng hingga coklat keemasan.

**E. Petunjuk K3**


1. Menggunakan perlengkapan praktikum: baju kerja, kerpas (sanggul cepol), celemek, dan serbet (2 buah)
2. Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin
3. Tidak menggunakan perhiasan
4. Tidak mengaktifkan handphone selama praktikum berlangsung
5. Menggunakan alat sesuai dengan SOP
6. Memperhatikan lingkungan kerja

**F. Langkah Kerja**

1. Persiapan diri
2. Persiapan bahan
3. Persiapan alat
4. Pengolahan
5. Penjualan
6. *Cleaning area*

**G. Indikator Keberhasilan**

1. Siswa telah mampu merencanakan menu
2. Siswa telah mampu membuat perencanaan daftar belanja sesuai menu
3. Siswa telah mampu membuat perencanaan harga jual
4. Siswa telah mampu menyiapkan bahan – bahan yang diperlukan sesuai menu
5. Siswa telah mampu mengolah menu yang direncanakan
6. Siswa telah mampu memorsi dan mengemas hasil masakan
7. Siswa telah mampu menghitung harga jual yang sebenarnya
8. Siswa telah mampu mempromosikan dan menjual produk
9. Siswa telah mampu membuat laporan hasil penjualan dan pemasukan

	<b>SMK NEGERI 1 SEWON</b>			
	Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054			
<b>JOB SHEET NO. 1</b>	<b>Pengelolaan Usaha Boga</b>	Membuat aneka produk boga (Es Selasih, Lumpia, Nasi Kuning, Gado – Gado, Dadar Gulung Vla, Mie Goreng Sosis, Ayam Crispy, Cap Cay Goreng )	Kelas/ Semester: r: XII JB 2/1	6 x 45 menit

### A. Kompetensi Inti

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

### B. Kompetensi Dasar

4.9 Mengelola usaha jasa boga

### C. Dasar Teori

#### 1. Menu

Beberapa pengertian tentang menu yaitu susunan hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan; daftar makanan yang bisa dipesan; daftar makanan yang akan dihidangkan. Kegiatan perencanaan menu pada pembelajaran ini sebatas tentang menu yang akan dijual pada praktik pengelolaan usaha jasa boga. Batasan menu tersebut yaitu:

- a. Minuman
- b. Hidangan sepinggan
- c. Snack gurih
- d. Snack manis
- e. Hidangan dari nasi
- f. Hidangan dari mie
- g. Hidangan lauk
- h. Hidangan sayur

#### 2. Daftar Belanja

Perencanaan daftar belanja diperlukan untuk mempermudah dalam pembelian bahan makanan. Dengan adanya daftar belanja, pengelola usaha jasa boga dapat memperkirakan total biaya belanja. Pembuatan daftar belanja disesuaikan dengan jumlah porsi yang akan dibuat. Pada pembelajaran ini pembuatan daftar belanja mencakup kemasan yang digunakan dalam pengemasan. Format pembuatan daftar belanja yaitu sebagai berikut:

No.	Nama Bahan	Banyaknya	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Harga (Rp)
<b>Total Biaya</b>				

#### 3. Harga Jual

Setiap kegiatan usaha pasti akan selalu berusaha untuk meningkatkan aktivitasnya sehingga didapatkan pendapatan yang diharapkan. Pendapatan mengandung profit tertentu dan profit tersebut diperoleh karena produk dijual dengan harga tertentu. Salah satu cara untuk menentukan harga jual adalah dengan *mark up price*, yaitu menentukan harga jual dengan cara penambahan antara biaya produksi dengan besaran keuntungan yang diinginkan. Dalam praktik pengelolaan usaha jasa boga ini besaran keuntungan yang diinginkan adalah 35%, yang terdiri

dari laba (10%), tenaga (10%), BBM (10%) dan penyusutan alat (5%). Rumus perhitungan harga jual yaitu:

$$\text{Harga jual} = \frac{(FC \times 35\%) + FC}{\text{jumlah porsi}}$$

Ket:

*FC (Food Cost)*: seluruh biaya (*cost*) yang dikeluarkan untuk dapat menghasilkan suatu makanan atau minuman

#### 4. Laporan Hasil Penjualan dan Pemasukan

Laporan hasil penjualan dan pemasukan dibuat untuk mengetahui hasil penjualan produk dan pemasukan yang diterima. Hasil penjualan diperoleh dari jumlah porsi dikalikan dengan harga jual, sedangkan hasil pemasukan diperoleh dari hasil penjualan dikurangi *food cost*. Secara sederhana, format pembuatan laporan hasil penjualan dan pemasukan yaitu sebagai berikut:

No.	Nama menu	FC	Keuntungan				Hasil produksi		Tot. penjualan	Pemasukan
			Laba (10%)	Tenaga (10%)	BBM (10%)	Penyusutan alat (5%)	Harga jual	Juml. porsi		

#### D. Alat dan Bahan

##### 1. Alat

- Wajan
- Panci
- Talenan
- Pisau
- Sendok
- Spatula
- Cobek dan muntu
- Ladle
- Oven
- Loyang
- Mixer

##### 2. Bahan

##### Es Selasih

- Sirup coco pandan merah 1 botol
- Santan 2 liter
- Biji selasih 1 botol
- Gula pasir ½ kg
- Nangka ½ kg
- Cincau 1 kg
- Es batu
- Air putih 6 liter

Cara membuat:

1. Potong nangka dan cincau dengan ukuran dadu
2. Rendam biji selasih dengan air hangat hingga mengembang
3. Rebus gula pasir dengan ½ liter air
4. Rebus santan dan usahakan jangan pecah
5. Campurkan sirup, larutan gula, dan air.
4. Masukkan selasih, nangka, dan cincau ke dalam cup. Tambahkan campuran sirup, santan, dan es batu.

## Gado – Gado

Tahu putih	10 buah	(potong dadu)
Tempe	1 buah	(potong dadu)
Kubis	1 kg	(potong kasar)
Kacang panjang	1 ikat	(potong 2 cm)
Bayam	3 ikat	(ambil daunnya)
Telur	10 buah	(rebus)
Timun	2 buah	(potong dadu)
Tomat	4 buah	(potong wedges)
Bawang putih	1 ons	(haluskan)
Cabai merah	1 ons	(haluskan)
Daun jeruk	4 lembar	(haluskan)
Kacang tanah	½ kg	(goreng lalu haluskan)
Gula jawa	1 kg	(haluskan)
Kerupuk	3,5 ons	(goreng)
Minyak	½ liter	
Air	sck	

Cara membuat:

1. Campurakn semua bahan yang telah dihaluskan (kacang tanah, cabai merah, daun jeruk, gula jawa, bawang putih)
2. Rebus semua sayuran, usahakan jangan *over cook*.
3. Goreng tempe dan tahu hingga kuning kecoklatan.
4. Cairkan bumbu kacang denga 200 ml air matang.
5. Tata semua sayuran, tahu, tempe, dan telur di atas piring atau wadah.
6. Siram dengan bumbu kacang, dan sajikan dengan kerupuk.

## Lumpia

Tepung terigu	750 gr
Air	500 ml
Telur	4 butir
Daging ayam	¼ kg
Wortel	1 kg
Tokolan	1 kg
Bawang merah	3 butir
Bawang putih	3 siung
Daun bawang	3 batang
Gula pasir	2 sdm
Garam	1 sdm
Merica	½ sdt
Minyak goreng	1 liter

Cara membuat:

1. Masukkan tepung terigu dalam wadah. Tambahkan air, minyak goreng 5 sdm dan garam ½ sdt. Aduk hingga rata.
2. Panaskan pan atau teflon. Ambil adonan satu ladle, tuangkan kedalam teflon dan ratakan. Masak hingga matang dan tidak berasa tepung. Diamkan
3. Potong wortel dengan ukuran korek api ( 1 mm x 1 mm x 3 cm).
4. Bersihkan tokolan.
5. Cincang daging ayam hingga agak halus.

6. Haluskan bawang merah, bawang putih, garam, dan gula pasir.
7. Tumis bumbu halus hingga harum.
8. Masukkan daging ayam, aduk hingga berubah warna.
9. Masukkan wortel, aduk hingga agak layu.
10. Masukkan tokolan. Tambahkan sedikit air. Aduk hingga rata dan biarkan hingga matang.
11. Ambil satu lembar kulit lumpia, beri isian 1 sdm, gulung.
12. Goreng hingga kuning kecoklatan.

### **Dadar Gulung Vla**

Tepung terigu	500 gr
Gula halus	500 gr
Coklat bubuk	40 gr
Susu bubuk coklat	30 gr
Susu bubuk putih	45 gr
Gula pasir	250 gr
Vanili	½ sdt
Tepung maizena	500 gr
Telur	½ kg
Sukade	sck
Pisang kepok	10 buah
Margarine	40 gr
Air	1 liter

Cara membuat:

1. Masukkan tepung terigu, telur, gula, dan coklat bubuk, susu bubuk, susu kental manis dalam wadah. Tambahkan air sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga adonan halus tanpa butiran dan semi liquid (tidak terlalu kental/encer).
2. Panaskan pan atau teflon. Tuangkan 1 ladle ke atas teflon dan ratakan. Masak hingga matang.
3. Potong pisang menjadi 4 bagian. Rebus dengan 2 gelas air dan gula pasir. Dinginkan.
4. Membuat vla : panaskan air hingga mendidih lalu matikan kompor, masukkan susu bubuk putih, aduk hingga rata. Masukkan gula pasir, kuning telur, dan tepung maizena. Aduk hingga rata. Hidupkan kompor kembali dan masak dengan api kecil hingga mengental dan matang.
5. Ambil satu lembar kulit, letakkan 1 sdm vla di atasnya, kemudian pisang. Lipat dan gulung dengan rapi. Beri sukade di bagian atas sebagai garnish.

### **Nasi Kuning**

Beras	2 kg	Bawang putih	2 siung
Kelapa	1 buah	Lengkuas	1 cm
Kunyit	1 buah	Daun jeruk	3 lembar
Garam	2 sdt	Timun	2 buah
Daun salam	5 lembar	Tomat	8 buah
Kacang tanah	¼ kg	Seledri	5 batang
Telur ayam	2 butir	Minyak goreng	250 ml
Abon	100 gr		
Tempe	200 gr		
Cabai	3 buah		
Gula jawa	100 gr		
Bawang merah	3 butir		

## Mie Goreng

Mie telur	5 bungkus
Sosis	3 bungkus
Sawi hijau	$\frac{3}{4}$ kg
Wortel	3 buah
Daun bawang	4 batang
Seledri	5 batang
Bawang merah	2 ons
Bawang putih	2 ons
Kemiri	$\frac{1}{2}$ ons
Lada bubuk	2 sdt
Telur	6 butir
Kecap	3 sdm
Garam	1 sdm
Tomat	$\frac{1}{2}$ kg

Cara membuat:

1. Rendam mie dengan air panas hingga lunak. Tiriskan
2. Potong sawi, wortel, daun bawang, sosis, dan bakso.
3. Panaskan sedikit minyak dalam wajan, kocong telur lalu masukkan telur ke dalam wajan, aduk – aduk hingga membentuk butiran (scramble). Angkat dan sisihkan.
4. Haluskan bawang merah, bawang putih, dan kemiri.
5. Tumis bumbu yang telah dihaluskan hingga harum. Masukkan sayuran dan aduk hingga layu.
6. Masukkan mie, tambahkan kecap, garam, lada, dan penyedap. Aduk hingga rata.
7. Letakkan mie di atas piring, tambahkan tomat, dan sosis di atasnya.

## Ayam Crispy

Daging ayam bagian dada	1 kg
Tepung terigu	$\frac{1}{2}$ kg
Tepung beras	$\frac{1}{4}$ kg
Tepung panir	$\frac{1}{2}$ kg
Telur	$\frac{1}{2}$ kg
Minyak goreng	1 liter
Bawang putih	1 ons
Garam	1 sdt
Penyedap rasa	$\frac{1}{2}$ sdt

Cara membuat:

1. Potong daging ayam menjadi 20 bagian. Cencam dengan garam.
2. Buatlah adonan pelapis (campurka tepung beras dan tepung terigu dengan air, bawang putih, tambahkan penyedap rasa dan garam)
3. Balut ayam dengan tepung terigu, adonan cair, tepung terigu, telur, lalu tepung panir. Goreng hingga coklat keemasan.

## Cap Cay Goreng

Daging ayam	¼ kg	Bawang bombay	1 buah
Bakso	30 biji	Lada	1 sdt
Bunga kol	½ kg	Garam	2 sdt
Wortel	½ kg	Saus tiram	20 ml
Sawi hijau	1 ikat	Saus tomat	5 sdm
Sawi putih	1 buah	Minyak goreng	5 sdm
Putren	½ kg		
Daun bawang	2 batang		
Seledri	2 batang		
Tomat	8 buah		
Bawang putih	10 siung		
Tepung terigu	¼ kg		

Cara membuat:

1. Cap cay tepung : campurkan tepung terigu, air, dan garam. Aduk hingga merata. Goreng hingga kecoklatan.
2. Panaskan minyak goreng dan tumis bawang putih hingga harum.
3. Masukkan daging ayam dan bakso. Tambahkan air
4. Masukkan wortel, sawi, bunga kol, dan putren. Tambahkan saus tiram, saus tomat, lada, dan garam. Aduk hingga rata.

### E. Petunjuk K3


1. Menggunakan perlengkapan praktikum: baju kerja, kerpas (sanggul cepol), celemek, dan serbet (2 buah)
2. Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin
3. Tidak menggunakan perhiasan
4. Tidak mengaktifkan handphone selama praktikum berlangsung
5. Menggunakan alat sesuai dengan SOP
6. Memperhatikan lingkungan kerja

### F. Langkah Kerja

1. Persiapan diri
2. Persiapan bahan
3. Persiapan alat
4. Pengolahan
5. Penjualan
6. *Cleaning area*

### G. Indikator Keberhasilan

1. Siswa telah mampu merencanakan menu
2. Siswa telah mampu membuat perencanaan daftar belanja sesuai menu
3. Siswa telah mampu membuat perencanaan harga jual
4. Siswa telah mampu menyiapkan bahan – bahan yang diperlukan sesuai menu
5. Siswa telah mampu mengolah menu yang direncanakan
6. Siswa telah mampu memorsi dan mengemas hasil masakan
7. Siswa telah mampu menghitung harga jual yang sebenarnya
8. Siswa telah mampu mempromosikan dan menjual produk
9. Siswa telah mampu membuat laporan hasil penjualan dan pemasukan

	<b>SMK NEGERI 1 SEWON</b>			
	Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054			
<b>JOB SHEET NO. 1</b>	<b>Pengelolaan Usaha Boga</b>	Membuat aneka produk boga (Es Kelapa Muda, Batagor, Risols Kentang, Fruit Pie, Nasi Bakar, Mie Goreng)	Kelas/ Semester: XII JB 1/1	6 x 45 menit

### A. Kompetensi Inti

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

### B. Kompetensi Dasar

4.9 Mengelola usaha jasa boga

### C. Dasar Teori

#### 1. Menu

Beberapa pengertian tentang menu yaitu susunan hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan; daftar makanan yang bisa dipesan; daftar makanan yang akan dihidangkan. Kegiatan perencanaan menu pada pembelajaran ini sebatas tentang menu yang akan dijual pada praktik pengelolaan usaha jasa boga. Batasan menu tersebut yaitu:

- a. Minuman
- b. Hidangan sepinggan
- c. Snack gurih
- d. Snack manis
- e. Hidangan dari nasi
- f. Hidangan dari mie
- g. Hidangan lauk
- h. Hidangan sayur

#### 2. Daftar Belanja

Perencanaan daftar belanja diperlukan untuk mempermudah dalam pembelian bahan makanan. Dengan adanya daftar belanja, pengelola usaha jasa boga dapat memperkirakan total biaya belanja. Pembuatan daftar belanja disesuaikan dengan jumlah porsi yang akan dibuat. Pada pembelajaran ini pembuatan daftar belanja mencakup kemasan yang digunakan dalam pengemasan. Format pembuatan daftar belanja yaitu sebagai berikut:

No.	Nama Bahan	Banyaknya	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Harga (Rp)
<b>Total Biaya</b>				

#### 3. Harga Jual

Setiap kegiatan usaha pasti akan selalu berusaha untuk meningkatkan aktivitasnya sehingga didapatkan pendapatan yang diharapkan. Pendapatan mengandung profit tertentu dan profit tersebut diperoleh karena produk dijual dengan harga tertentu. Salah satu cara untuk menentukan harga jual adalah dengan *mark up price*, yaitu menentukan harga jual dengan cara penambahan antara biaya produksi dengan besaran keuntungan yang diinginkan. Dalam praktik pengelolaan usaha jasa boga ini besaran keuntungan yang diinginkan adalah 35%, yang terdiri dari laba (10%), tenaga (10%), BBM (10%) dan penyusutan alat (5%). Rumus perhitungan harga jual yaitu:

$$\text{Harga jual} = \frac{(FC \times 35\%) + FC}{\text{jumlah porsi}}$$

Ket:

*FC (Food Cost)*: seluruh biaya (*cost*) yang dikeluarkan untuk dapat menghasilkan suatu makanan atau minuman

#### 4. Laporan Hasil Penjualan dan Pemasukan

Laporan hasil penjualan dan pemasukan dibuat untuk mengetahui hasil penjualan produk dan pemasukan yang diterima. Hasil penjualan diperoleh dari jumlah porsi dikalikan dengan harga jual, sedangkan hasil pemasukan diperoleh dari hasil penjualan dikurangi *food cost*. Secara sederhana, format pembuatan laporan hasil penjualan dan pemasukan yaitu sebagai berikut:

No.	Nama menu	FC	Keuntungan				Hasil produksi		Tot. penjualan	Pemasukan
			Laba (10%)	Tenaga (10%)	BBM (10%)	Penyusutan alat (5%)	Harga jual	Juml. porsi		

#### D. Alat dan Bahan

##### 1. Alat

- Wajan
- Panci
- Talenan
- Pisau
- Sendok
- Spatula
- Cobek dan muntu
- Ladle
- Oven
- Loyang
- Mixer

##### 2. Bahan

##### Es Kelapa Muda

- Kelapa muda                      5 buah
- Biji selasih                        1 botol
- Melon                                1 buah
- Gula pasir                          1 ¼ kg
- Es batu
- Air putih                            6 liter

Cara membuat:

1. Larutkan gula pasir dengan 500 ml air, rebus hingga mendidih.
2. Pisahkan daging kelapa muda dengan airnya.
3. Rendam biji selasih menggunakan air panas
4. Serut buah melon memanjang
5. Campurkan larutan gula dengan air.
6. Masukkan semua buah ke dalam gelas cup, kemudian tuangi dengan campuran gula dan air.

## Batagor

Tepung terigu	½ kg	
Tepung kanji	1 kg	
Tahu putih	10 buah	(potong dadu)
Telur	¼ kg	
Air	300 ml	
Daun bawang	3 batang	(iris tipis)
Bawang merah	8 butir	
Bawang putih	5 siung	
Garam	2 sdm	
Terasi	½ sdt	
Kacang tanah	½ kg	
Kecap	3 sdm	
Cabai rawit	5 buah	
Daun jeruk	3 lembar	
Gula jawa	2 butir	
Penyedap rasa	1 sdt	
Merica	10 butir	
Minyak goreng	1 liter	
Timun	2 buah	

Cara membuat:

1. Haluskan bawang merah, bawang putih, merica, dan terasi.
2. Campurkan tepung terigu, tepung kanji, bumbu halus, daun bawang, dan garam. Aduk dan uleni hingga merata.
3. Panaskan minyak. Ambil 1 potong tahu lalu balutkan dengan adonan. Goreng hingga kering dan kecoklatan.
4. Bumbu kacang: goreng kacang tanah, kemudian haluskan bersama bawang merah, bawang putih, garam, cabai, daun jeruk, dan gula jawa.
5. Cairkan bumbu kacang dan masak hingga mendidih.
6. Potong timun dengan ukuran dadu.
7. Tata gorengan batagor dan timun dalam satu piring, kemudian siram dengan bumbu kacang.

## Risols Kentang

Tepung terigu	500 gr	Minyak goreng	1 liter
Air	500 ml	Tepung panir	¼ kg
Telur	4 butir	Air	100 ml
Bahan isi:			
Kentang	½ kg		
Wortel	½ kg		
Bawang putih	4 siung		
Daun bawang	3 batang		
Seledri	3 batang		
Garam	1 sdm		
Lada	½ sdt		
Gula pasir	2 sdm		
Tepung maizena	3 sdm		

Cara membuat:

1. Kulit dadaran: masukkan tepung terigu dan 4 butir telur dalam wadah. Tambahkan air, minyak goreng 5 sdm dan garam  $\frac{1}{2}$  sdt. Aduk hingga rata.
2. Panaskan pan atau teflon. Ambil adonan satu ladle, tuangkan kedalam teflon dan ratakan. Masak hingga matang dan tidak berasa tepung. Diamkan
3. Isian: kentang dan wortel dipotong kotak kecil. Iris tipis daun bawang dan seledri. Haluskan bawang putih. Tumis bawang putih halus hingga harum, masukkan kentang dan wortel. Tambahkan lada, garam, gula pasir. Aduk hingga rata dan layu. Masukkan daun bawang dan seledri. Tambahkan air dan tepung maizena yang sudah dicairkan. Aduk hingga rata dan masak hingga matang.
4. Ambil 1 lembar dadaran kulit. Beri 1 sdm isian, gulung.
5. Balurkan dalam tepung terigu, telur, tepung panir, lalu goreng hingga kecoklatan.

### Fruit Pie

Tepung terigu protein rendah	150 gr
Margarin	97,5 gr
Air dingin	37,5 gr
Garam	3 gr
Gula	7,5 gr
Bahan vla:	
Susu cair	500 ml
Gula pasir	150 gr
Tepung maizena	80 gr
Kuning telur	2 butir
Strawberry	10 buah
Melon	100 gr
Agar – agar putih	30 gr

Cara membuat:

1. Kulit pie: masukkan tepung terigu, margarine, garam, dan gula dalam satu wadah. Masukkan air sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga tepung terigu dan margarine menyatu membentuk butiran. Gilas menggunakan rolling pin hingga rata, lalu cetak. Panggang dalam oven selama 20 menit hingga warna berwarna kuning kecoklatan.
2. Vla : campurkan susu cair, gula pasir, tepung maizena, dan kuning telur dalam satu wadah. Panaskan di atas api sambil diaduk hingga mendidih dan mengental.
3. Masukkan vla ke dalam kulit pie, tambahkan irisan buah di atasnya.
4. Masak agar – agar, kemudian tuangkan sedikit di atas buah. Diamkan hingga mengeras.

## Nasi Bakar

Beras	2 kg
Kelapa	1 butir (buat menjadi 1 liter santan)
Daun salam	5 lembar
Daun seledri	5 lembar
Garam	1 sdt
Daun pisang	sck
Bahan isi:	
Ati ampela	12 buah
Cabai merah	1 ons
Bawang merah	10 butir
Bawang putih	10 siung
Tomat merah	1 buah
Daun kemangi	1 ikat

Cara membuat:

1. Masak beras bersama santan. Tambahkan garam, daun salam, daun seledri. Masak hingga santan habis (terserap), tambahkan daun kemangi. Kukus hingga matang.
2. Isi: haluskan bawang merah, bawang putih, dan cabai merah. Tumis hingga harum. Masukkan ati ampela yang sudah dicincang kasar. Tambahkan sedikit air, garam, gula pasir, dan lada. Aduk hingga rata.
3. Bungkus nasi menyerupai arem – arem.
4. Bakar hingga beraroma sedap.

## Mie Goreng

Mie telur	5 bungkus
Sosis	3 bungkus
Sawi hijau	$\frac{3}{4}$ kg
Wortel	3 buah
Daun bawang	4 batang
Seledri	5 batang
Bawang merah	2 ons
Bawang putih	2 ons
Kemiri	$\frac{1}{2}$ ons
Lada bubuk	2 sdt
Telur	6 butir
Kecap	3 sdm
Garam	1 sdm
Tomat	$\frac{1}{2}$ kg

Cara membuat:

1. Rendam mie dengan air panas hingga lunak. Tiriskan
2. Potong sawi, wortel, daun bawang, sosis, dan bakso.
3. Panaskan sedikit minyak dalam wajan, kocong telur lalu masukkan telur ke dalam wajan, aduk – aduk hingga membentuk butiran (scramble). Angkat dan sisihkan.
4. Haluskan bawang merah, bawang putih, dan kemiri. Tumis bumbu yang telah dihaluskan hingga harum. Masukkan sayuran dan aduk hingga layu.
5. Masukkan mie, tambahkan kecap, garam, lada, dan penyedap. Aduk hingga rata.
6. Letakkan mie di atas piring, tambahkan tomat, dan sosis di atasnya.

**E. Petunjuk K3**


1. Menggunakan perlengkapan praktikum: baju kerja, kerpas (sanggul cepol), celemek, dan serbet (2 buah)
2. Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin
3. Tidak menggunakan perhiasan
4. Tidak mengaktifkan handphone selama praktikum berlangsung
5. Menggunakan alat sesuai dengan SOP
6. Memperhatikan lingkungan kerja

**F. Langkah Kerja**

1. Persiapan diri
2. Persiapan bahan
3. Persiapan alat
4. Pengolahan
5. Penjualan
6. *Cleaning area*

**G. Indikator Keberhasilan**

1. Siswa telah mampu merencanakan menu
2. Siswa telah mampu membuat perencanaan daftar belanja sesuai menu
3. Siswa telah mampu membuat perencanaan harga jual
4. Siswa telah mampu menyiapkan bahan – bahan yang diperlukan sesuai menu
5. Siswa telah mampu mengolah menu yang direncanakan
6. Siswa telah mampu memorsi dan mengemas hasil masakan
7. Siswa telah mampu menghitung harga jual yang sebenarnya
8. Siswa telah mampu mempromosikan dan menjual produk
9. Siswa telah mampu membuat laporan hasil penjualan dan pemasukan

	<b>SMK NEGERI 1 SEWON</b>			
	Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054			
<b>JOB SHEET NO. 1</b>	<b>Pengelolaan Usaha Boga</b>	Membuat aneka produk boga (Es Kelapa, Batagor, Sosis Solo, Puding Lapis, Magelangan, Bihun Goreng, Fuyung Hai, Putren Cabai Ijo)	Kelas/ Semester: XII JB 2/1	6 x 45 menit

### A. Kompetensi Inti

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

### B. Kompetensi Dasar

4.9 Mengelola usaha jasa boga

### C. Dasar Teori

#### 1. Menu

Beberapa pengertian tentang menu yaitu susunan hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan; daftar makanan yang bisa dipesan; daftar makanan yang akan dihidangkan. Kegiatan perencanaan menu pada pembelajaran ini sebatas tentang menu yang akan dijual pada praktik pengelolaan usaha jasa boga. Batasan menu tersebut yaitu:

- a. Minuman
- b. Hidangan sepinggan
- c. Snack gurih
- d. Snack manis
- e. Hidangan dari nasi
- f. Hidangan dari mie
- g. Hidangan lauk
- h. Hidangan sayur

#### 2. Daftar Belanja

Perencanaan daftar belanja diperlukan untuk mempermudah dalam pembelian bahan makanan. Dengan adanya daftar belanja, pengelola usaha jasa boga dapat memperkirakan total biaya belanja. Pembuatan daftar belanja disesuaikan dengan jumlah porsi yang akan dibuat. Pada pembelajaran ini pembuatan daftar belanja mencakup kemasan yang digunakan dalam pengemasan. Format pembuatan daftar belanja yaitu sebagai berikut:

No.	Nama Bahan	Banyaknya	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Harga (Rp)
<b>Total Biaya</b>				

#### 3. Harga Jual

Setiap kegiatan usaha pasti akan selalu berusaha untuk meningkatkan aktivitasnya sehingga didapatkan pendapatan yang diharapkan. Pendapatan mengandung profit tertentu dan profit tersebut diperoleh karena produk dijual dengan harga tertentu. Salah satu cara untuk menentukan harga jual adalah dengan *mark up price*, yaitu menentukan harga jual dengan cara penambahan antara biaya produksi dengan besaran keuntungan yang diinginkan. Dalam praktik pengelolaan usaha jasa boga ini besaran keuntungan yang diinginkan adalah 35%, yang terdiri dari laba (10%), tenaga (10%), BBM (10%) dan penyusutan alat (5%). Rumus perhitungan harga jual yaitu:

$$\text{Harga jual} = \frac{(FC \times 35\%) + FC}{\text{jumlah porsi}}$$

Ket:

*FC (Food Cost)*: seluruh biaya (*cost*) yang dikeluarkan untuk dapat menghasilkan suatu makanan atau minuman

#### 4. Laporan Hasil Penjualan dan Pemasukan

Laporan hasil penjualan dan pemasukan dibuat untuk mengetahui hasil penjualan produk dan pemasukan yang diterima. Hasil penjualan diperoleh dari jumlah porsi dikalikan dengan harga jual, sedangkan hasil pemasukan diperoleh dari hasil penjualan dikurangi *food cost*. Secara sederhana, format pembuatan laporan hasil penjualan dan pemasukan yaitu sebagai berikut:

No.	Nama menu	FC	Keuntungan				Hasil produksi		Tot. penjualan	Pemasukan
			Laba (10%)	Tenaga (10%)	BBM (10%)	Penyusutan alat (5%)	Harga jual	Juml. porsi		

#### D. Alat dan Bahan

##### 1. Alat

- Wajan
- Panci
- Talenan
- Pisau
- Sendok
- Spatula
- Cobek dan muntu
- Ladle
- Oven
- Loyang
- Mixer

##### 2. Bahan

##### Es Kelapa Muda

- Kelapa muda                      5 buah
- Biji selasih                        1 botol
- Melon                                1 buah
- Gula pasir                          1 ¼ kg
- Es batu
- Air putih                             6 liter

Cara membuat:

1. Larutkan gula pasir dengan 500 ml air, rebus hingga mendidih.
2. Pisahkan daging kelapa muda dengan airnya.
3. Rendam biji selasih menggunakan air panas
4. Serut buah melon memanjang
5. Campurkan larutan gula dengan air.
6. Masukkan semua buah ke dalam gelas cup, kemudian tuangi dengan campuran gula dan air.

## Batagor

Tepung terigu	½ kg	
Tepung kanji	1 kg	
Tahu putih	10 buah	(potong dadu)
Telur	¼ kg	
Air	300 ml	
Daun bawang	3 batang	(iris tipis)
Bawang merah	8 butir	
Bawang putih	5 siung	
Garam	2 sdm	
Terasi	½ sdt	
Kacang tanah	½ kg	
Kecap	3 sdm	
Cabai rawit	5 buah	
Daun jeruk	3 lembar	
Gula jawa	2 butir	
Penyedap rasa	1 sdt	
Merica	10 butir	
Minyak goreng	1 liter	
Timun	2 buah	

Cara membuat:

1. Haluskan bawang merah, bawang putih, merica, dan terasi.
2. Campurkan tepung terigu, tepung kanji, bumbu halus, daun bawang, dan garam. Aduk dan uleni hingga merata.
3. Panaskan minyak. Ambil 1 potong tahu lalu balutkan dengan adonan. Goreng hingga kering dan kecoklatan.
4. Bumbu kacang: goreng kacang tanah, kemudian haluskan bersama bawang merah, bawang putih, garam, cabai, daun jeruk, dan gula jawa.
5. Cairkan bumbu kacang dan masak hingga mendidih.
6. Potong timun dengan ukuran dadu.
7. Tata gorengan batagor dan timun dalam satu piring, kemudian siram dengan bumbu kacang.

## Sosis Solo

Tepung terigu	500 gr
Air	500 ml
Telur	4 butir
Daging ayam	½ kg
Bawang putih	3 siung
Bawang merah	4 butir
Ketumbar	10 butir
Garam	2 sdm
Gula pasir	1 sdm
Kemiri	2 butir
Serai	2 batang
Daun salam	2 lembar
Minyak goreng	

Cara membuat:

1. Kulit dadaran: masukkan tepung terigu dan 4 butir telur dalam wadah. Tambahkan air, minyak goreng 5 sdm dan garam  $\frac{1}{2}$  sdt. Aduk hingga rata.
2. Panaskan pan atau teflon. Ambil adonan satu ladle, tuangkan kedalam teflon dan ratakan. Masak hingga matang dan tidak berasa tepung. Diamkan
3. Isian: rebus daging ayam selama 20 menit. Potong halus bila perlu diuleg.
4. Haluskan bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, dan garam.
5. Panaskan 5 sdm minyak, masukkan bumbu halus, daun salam, dan serai. Tumis hingga harum. Tambahkan sedikit air.
6. Masukkan daging ayam, tambahkan gula pasir. Aduk hingga rata dan matang.
7. Ambil 1 lembar dadaran kulit. Masukkan 1 sdm isian. Gulung.
8. Goreng dalam minyak panas dengan membalutnya dengan kocokan telur terlebih dahulu. Goreng hingga kuning kecoklatan.

### **Pudding Lapis Saus Vanila**

Nutrijel coklat	2 sachet
Agar – agar swallow	3 sachet
Susu bubuk	60 gr
Gula pasir	$\frac{1}{2}$ kg
Susu kental manis	1 sachet
Tepung mizena	1 sdt
Air	2100 ml
Vanili	$\frac{1}{2}$ sdt
Pewarna merah muda	sck

Cara membuat:

1. Adonan coklat (lapis 1): larutkan nutrijel coklat dengan 600 ml air dan 100 gr gula pasir, masak hingga mendidih. Tuangkan dalam cup. Diamkan hingga dingin.
2. Adonan merah muda (lapis 2): larutkan agar – agar swallow dengan 600 ml dan 100 gr gula pasir, dan susu bubuk, masak hingga mendidih lalu tambahkan pewarna. Tuangkan di atas nutrijel coklat yang sudah dingin. Diamkan hingga dingin.
3. Adonan coklat (lapis 3): larutkan nutrijel coklat dengan 600 ml air dan 100 gr gula pasir, masak hingga mendidih. Tuangkan di atas agar – agar swallow yang sudah dingin.
4. Saus vanilla: campurkan susu kental manis, gula pasir, tepung maizena, vanili, dan 300 ml air. Masak hingga mendidih dan agak mengental.
5. Tuangkan di atas pudding.

### **Magelangan**

Beras	1 $\frac{1}{2}$ kg	(menjadi 3 kg nasi)
Bihun	2 bungkus	
Telur	$\frac{1}{4}$ kg	
Bawang merah	1 ons	
Bawang putih	1 ons	
Cabai rawit	1 ons	
Kecap	5 sdm	
Garam	2 sdm	
Lada	1 sdt	
Daun bawang	2 batang	(iris tipis)

Seledri	2 batang	(iris tipis)
Sosis sapi	3 buah	(potong serong, goreng)
Minyak goreng	5 sdm	
Timun	4 buah	

Cara membuat:

1. Seduh bihun dengan air panas. Tiriskan.
2. Haluskan bawang merah, bawang putih, dan cabai rawit.
3. Tumis bumbu halus hingga harum. Lalu masukkan nasi dan bihun. Aduk hingga rata.
4. Tambahkan kecap, garam, lada, daun bawang dan seledri. Aduk hingga rata.
5. Buat dadaran telur. Iris tipis.
6. Letakkan hidangan di atas piring, taburi irisan telur dadar dan sosis di atasnya. Hidangkan dengan timun.

### **Bihun Goreng**

Mie jagung	4 bungkus besar
Bakso	10 butir
Sosis	6 buah
Kubis	½ kg
Wortel	¼ kg
Telur	2 butir
Bawang putih	5 siung
Bawang merah	4 butir
Kemiri	5 butir
Merica	1 sdt
Kecap	5 sdm
Seledri	3 batang
Garam	2 sdm
Penyedap rasa	1 sdt
Cabai rawit	10 buah
Gula jawa	1 sdm
Tomat	8 buah
Minyak goreng	5 sdm

Cara membuat:

1. Rendam mie dengan air panas hingga lunak. Tiriskan
2. Potong sawi, wortel, daun bawang, sosi, dan bakso.
3. Panaskan sedikit minyak dalam wajan, kocong telur lalu masukkan telur ke dalam wajan, aduk – aduk hingga membentuk butiran (scramble). Angkat dan sisihkan.
4. Haluskan bawang merah, bawang putih, dan kemiri.
5. Tumis bumbu yang telah dihaluskan hingga harum. Masukkan sayuran dan aduk hingga layu.
6. Masukkan mie, tambahkan kecap, garam, lada, dan penyedap. Aduk hingga rata.
7. Letakkan mie di atas piring, tambahkan tomat, dan sosis di atasnya.

## Fuyung Hai

7 butir telur ayam  
1 sdt garam  
1 sdt merica bubuk  
3 siung bawang putih, cincang halus  
50 g bawang Bombay, cincang halus  
75 g udang kupas, cincang kasar  
150 g daging kepiting rebus/kaleng  
minyak goreng

### Bahan saus:

1 sdm margarine  
25 g bawang Bombay, cincang  
2 siung bawang putih, cincang  
2 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris tipis memanjang  
50 g wortel, potong bentuk julienne  
1 batang daun loncang, potong 4 cm, belah-belah  
50 g kacang polong beku  
5 sdm saus tomat botol  
1 sdt gula pasir, 1 sdt cuka masak,  
1 sdt garam  
1 sdt tepung kanji, larutkan dengan sedikit air  
200 ml air

### Cara membuat:

1. Kocok telur, garam dan merica hingga berbuih.
2. Panaskan 1 sdm minyak, tumis bawang putih dan bawang Bombay hingga layu.
3. Masukkan udang, aduk hingga berubah warna. Angkat. Dinginkan.
4. Masukkan ke dalam telur kocok bersama daging kepiting, aduk rata.
5. Panaskan wajan dadar, beri sedikit minyak.
6. Tuangkan sebagian adonan telur, masak hingga matang kedua sisinya.
7. Kerjakan yang sama dengan sisa bahan. Angkat dan sisihkan.

### Saus:

1. Panaskan margarin hingga leleh. Tumis bawang putih dan bawang Bombay hingga layu.
2. Masukkan sayuran yang lain, aduk hingga layu.
3. Tambahkan bumbu dan air, didihkan.
4. Tuangi larutan kanji, aduk hingga kental, angkat.
5. Taruh dadar di piring saji, tuangi dengan saus kemudian sajikan

## Keputren Cabai Hijau

Rolade ayam	2 buah	(potong setengah bulat)
Keputren	1 kg	(potong serong)
Cabai hijau teropong	¼ kg	(potong serong)
Wortel	¼ kg	(potong bulat)
Bunga kol	½ kg	(potong kecil – kecil)
Bawang merah	1 ons	(iris tipis)
Bawang putih	1 ons	(iris tipis)
Garam	1 sdm	
Lada	½ sdt	
Saus tiram	2 sdm	
Kecap manis	2 sdm	
Gula pasir	2 sdt	
Tepung kanji	1 sdt	
Minyak goreng	5 sdm	

Cara membuat:

1. Blanch semua sayuran.
2. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan semua sayur satu per satu. Masukkan rolade, aduk hingga rata.
3. Tambahkan garam, lada, saus tiram, kecap manis, gula pasir, dan sedikit air. Aduk hingga rata.
4. Kentalkan dengan tepung kanji yang sudah dicairkan. Aduk rata lalu angkat.

### E. Petunjuk K3

1. Menggunakan perlengkapan praktikum: baju kerja, kerpis (sanggul cepol), celemek, dan serbet (2 buah)
2. Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin
3. Tidak menggunakan perhiasan
4. Tidak mengaktifkan handphone selama praktikum berlangsung
5. Menggunakan alat sesuai dengan SOP
6. Memperhatikan lingkungan kerja

### F. Langkah Kerja

1. Persiapan diri
2. Persiapan bahan
3. Persiapan alat
4. Pengolahan
5. Penjualan
6. *Cleaning area*

### G. Indikator Keberhasilan

1. Siswa telah mampu merencanakan menu
2. Siswa telah mampu membuat perencanaan daftar belanja sesuai menu
3. Siswa telah mampu membuat perencanaan harga jual
4. Siswa telah mampu menyiapkan bahan – bahan yang diperlukan sesuai menu
5. Siswa telah mampu mengolah menu yang direncanakan
6. Siswa telah mampu memorsi dan mengemas hasil masakan
7. Siswa telah mampu menghitung harga jual yang sebenarnya
8. Siswa telah mampu mempromosikan dan menjual produk
9. Siswa telah mampu membuat laporan hasil penjualan dan pemasukan



**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



**KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)**

Mata Pelajaran : Pengelolaan Usaha Boga  
Kelas/Program Studi Keahlian : XII/Jasa Boga  
Semester : 1(satu)  
Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	KD	INDIKATOR	BOBOT			NILAI KKM		Keterangan
			Intake Siswa (A)	Kompleksitas (B)	Daya Dukung (C)	Jumlah	KKM	
1	Mengelola usaha jasa boga	Merencanakan menu	2	3	3	8	3.56	
		Merencanakan daftar belanja sesuai menu	2	3	3	8	3.56	
		Merencanakan harga jual	2	3	3	8	3.56	
		Merencanakan laporan hasil penjualan dan pemasukan	3	2	3	8	3.56	
		Praktik mengolah menu yang telah direncanakan	3	3	2	8	3.56	
		Praktik menjual produk hasil pengolahan	3	3	2	8	3.56	
KKM Mata Pelajaran							3.56	

**Keterangan Bobot Nilai**

**Intake Siswa :**

Rendah : 1  
Sedang : 2  
Tinggi : 3

**Kompleksitas:**

Rendah : 3  
Sedang : 2  
Tinggi : 1

**Daya Dukung:**

Rendah : 1  
Sedang : 2  
Tinggi : 3

**Keterangan Perumusan Nilai KKM**

$$\frac{(A + B + C) \times 4}{9}$$

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Zuniarti, M.Pd.  
NIP. 197010192007012006

Bantul, 20 Agustus 2015  
Mahasiswa PPL

Fatimah  
NIM. 2511241044

**LEMBAR PENILAIAN ASPEK KETERAMPILAN**  
**SISWA KELAS XII JASA BOGA 3 SMK N 1 SEWON**

Praktik ke : 1

Petunjuk : berilah tanda (√) pada kolom keterampilan sesuai pengamatan

NIS	Nama Siswa	Keterampilan							
		Persiapan				Pelaksanaan			
		1	2	3	4	1	2	3	4
7977	AMILIA SETYANINGRUM								
7978	ARFI NURDIANA			√					√
7979	BAGUS NAVIANTORO PUTRO			√				√	
7980	DENY KURNIAWAN			√					√
7981	DEVI IRAWATI								
7982	DIYAH PERMATASARI ADE SURONO				√			√	
7983	EVA DWI HARTANTI								
7984	FERAYANI RAHMADONA				√			√	
7985	FITRIA ASTINI				√			√	
7986	FITRY MAULINA				√		√		
7987	FURNI FITRI ASTUTI				√				√
7988	HARI SETIAWAN			√					√
7989	HEBRON PRAHATNOWO			√					√
7990	HEPY DWI JAYANTI				√		√		
7992	ISA KRISTIYANINGSIH				√				√
7993	MILA DIAN UTARI								
7994	MOYAR LARASSATI								
7996	NINGGAR ARWANTI								
7997	NOVIAN HERI SUSANTO				√		√		
7998	PUJIYARTI				√			√	
7999	RENAI ASA DESAMYA			√					√
8000	REVI ANGRAINI				√			√	
8001	RICHA YUANITA								
8002	ROSI YULIANA				√			√	
8004	SISTHA WASTU WIDYA				√			√	
8005	TRI WULAN SARI				√			√	
8006	VICKY LADYANA REANNITA				√			√	
8007	YULIA WALANDARI				√			√	

Bantul, Agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Mahasiswa PPL,

Zuniarti, M.Pd  
NIP.197010192007012006

Fatimah  
NIM. 12511241044

**LEMBAR PENILAIAN PRODUK PUJB 2015**

**SMK N 1 SEWON**

**Kelas : XII JB 3**

**Praktik ke :**

Kel.	Nama Kelompok	Nama Menu	Penilaian				Jumlah Nilai
			Rasa	Warna	Tekstur	Tampilan	
1.	Arfi Nurdiana Bagus Noviantoro Renai Asa Desamya	Es Cendol	23	20	24	23	94
2.	Furni Fitri A. Hari Setiawan Isa Kristyaningsih	Gado – gado	23	24	24	25	96
3.	Diyah Permatasari A. S. Sistha Wastu Widya Yulia Walandari	Kroket kentang	22	25	24	24	95
4.	Ferayani Rahmadona Fitria Astini Pujiyarti	Mi goreng sosis	24	21	23	24	90
5.	Rosi Yuliana Revi Anraini Tri Wulan Sari Vicky Ladyana Reannita	Nasi goreng	20	23	23	24	90
6.	Fitry Maulina Hepy Dwi Jayanti Novian Heri Susanto	Rainbow cake	16	23	17	24	80
7.	Hebron Prahatnowo Deny Kurniawan	Ayam crispy	24	23	22	21	90
8.							

Bantul, Agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Mahasiswa PPL,

Zuniarti, M.Pd  
NIP.197010192007012006

Fatimah  
NIM. 12511241044

**LEMBAR PENILAIAN TINGKAT KEBERHASILAN PUJB 2015****SMK N 1 SEWON****Kelas : XII JB 3****Praktik ke :**

<b>Kel.</b>	<b>Nama Kelompok</b>	<b>Nama Menu</b>	<b>Jumlah Terjual</b>	<b>Skor</b>
1.	Arfi Nurdiana Bagus Noviantoro Renai Asa Desamya	Es Cendol	49 porsi	94
2.	Furni Fitri A. Hari Setiawan Isa Kristyaningsih	Gado – gado	45 porsi	90
3.	Diyah Permatasari A. S. Sistha Wastu Widya Yulia Walandari	Kroket kentang	50 porsi	96
4.	Ferayani Rahmadona Fitria Astini Pujiyarti	Mi goreng sosis	46 porsi	88
5.	Rosi Yuliana Revi Anraini Tri Wulan Sari Vicky Ladyana Reannita	Nasi goreng	45 porsi	86
6.	Fitry Maulina Hepy Dwi Jayanti Novian Heri Susanto	Rainbow cake	29 porsi	60
7.	Hebron Prahatnowo Deny Kurniawan	Ayam crispy	45 porsi	86
8.				

Bantul, Agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Mahasiswa PPL,

Zuniarti, M.Pd  
NIP.197010192007012006Fatimah  
NIM. 12511241044

**LEMBAR PENILAIAN ASPEK KETERAMPILAN**  
**SISWA KELAS XII JASA BOGA 2 SMK N 1 SEWON**

Praktik ke :

Petunjuk : berilah tanda (√) pada kolom keterampilan sesuai pengamatan

NIS	Nama Siswa	Keterampilan							
		Persiapan				Pelaksanaan			
		1	2	3	4	1	2	3	4
7945	A IDA FITRI ANI				√				√
7946	ALFI RAHMAWATI			√				√	
7948	ANISSA KURNIASIH				√				√
7949	ARIFIA ALFY FACHRIZA				√				√
7950	AYU OKTA PRAVESTARI								
7951	BIL ABDILAH SUPRIATNO			√				√	
7952	DAFFA REYHANDIKA			√				√	
7953	DANANG WIRADI			√				√	
7954	DENNY EKA PRATAMA			√				√	
7955	EKA MAESYAROH				√			√	
7956	ELITA TRIANA				√				√
7957	ESTIANA DWI MAWARNI				√			√	
7960	FIKRI ZIKRA AKRAMA			√				√	
7961	GESTIANI DWIASIH				√			√	
7962	HANI MEI LANA			√				√	
7963	KISMONICA ADELIN			√				√	
7964	MARIA INDAH PRIYANTINI				√			√	
7965	MAYA YULINDASARI				√			√	
7966	NUR FATIMAH SAPTANINGRUM								
7967	QORY NUR CHRISTIANTI				√				√
7968	RIA KRISNAWATI RAHAYU				√				√
7969	RIZKA PERMATASARI				√			√	
7970	SEKAR PALUPI				√			√	
7971	SIGIT PRASETYO GOMO			√				√	
7972	SURYANTI				√				√
7973	YAYAK NUR AINI				√				√
7974	YOSEPHINA EGA SAPUTRI				√			√	
7975	YUANDA YUSUF								
7976	YUSVITA ANGGITASARI				√			√	

Bantul, Agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Mahasiswa PPL,

Zuniarti, M.Pd  
NIP.197010192007012006

Fatimah  
NIM. 12511241044

**LEMBAR PENILAIAN PRODUK PUJB 2015**

**SMK N 1 SEWON**

**Kelas : XII JB 2**

**Praktik ke :**

Kel.	Nama Kelompok	Nama Menu	Penilaian				Jumlah Nilai
			Rasa	Warna	Tekstur	Tampilan	
1.	Alfi Rahmawati Hani Mei Lana Kismonica Adelin	Es selasih	22	21	23	22	88
2.	Maria Indah Priyantini Rizka Permatasari Sekar Palupi	Gado – gado	23	23	23	23	92
3.	Arifia Alfya Fachriza Qory Nur Christianti Suryanti Yayak Nur Aini	Dadar gulung fla	21	24	23	24	92
4.	Gestiani Dwiasih Eka Maesyaroh Maya Yulindasari	Lumpia	20	21	22	21	84
5.	A Ida Fitri Ani Anissa Kurniasih Elita Triana Ria Krisnawati Rahayu	Nasi kuning	25	24	24	24	97
6.	Danang Wiradi Fikri Zikra Akrama Sigit Prasetyo Gomo	Mie goreng	21	22	20	20	83
7.	Daffa Reyhandika Denny Eka Pratama Bil Abdilah Supriatno	Ayam goreng panir	20	23	21	20	84
8.	Estiana Dwi Mawarni Yosephina Ega Saputri Yusvita Anggitasari	Cap cay goreng	24	23	23	23	93

Bantul, Agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Mahasiswa PPL,

Zuniarti, M.Pd  
NIP.197010192007012006

Fatimah  
NIM. 12511241044

**LEMBAR PENILAIAN TINGKAT KEBERHASILAN PUJB 2015****SMK N 1 SEWON****Kelas : XII JB 2****Praktik ke :**

<b>Kel.</b>	<b>Nama Kelompok</b>	<b>Nama Menu</b>	<b>Jumlah Terjual</b>	<b>Skor</b>
1.	Alfi Rahmawati Hani Mei Lana Kismonica Adelin	Es selasih	49 porsi	83
2.	Maria Indah Priyantini Rizka Permatasari Sekar Palupi	Gado – gado	34 porsi	80
3.	Arifia Alfya Fachriza Qory Nur Christianti Suryanti Yayak Nur Aini	Dadar gulung fla	49 porsi	81
4.	Gestiani Dwiasih Eka Maesyaroh Maya Yulindasari	Lumpia	39 porsi	88
5.	A Ida Fitri Ani Anissa Kurniasih Elita Triana Ria Krisnawati Rahayu	Nasi kuning	49 porsi	86
6.	Danang Wiradi Fikri Zikra Akrama Sigit Prasetyo Gomo	Mie goreng	45 porsi	85
7.	Daffa Reyhandika Denny Eka Pratama Bil Abdilah Supriatno	Ayam goreng panir	44 porsi	80
8.	Estiana Dwi Mawarni Yosephina Ega Saputri Yusvita Anggitasari	Cap cay goreng	44 porsi	87

Bantul, Agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Mahasiswa PPL,

Zuniarti, M.Pd  
NIP.197010192007012006Fatimah  
NIM. 12511241044

**LEMBAR PENILAIAN ASPEK KETERAMPILAN**  
**SISWA KELAS XII JASA BOGA 1 SMK N 1 SEWON**

Praktik ke:

Petunjuk : berilah tanda (√) pada kolom keterampilan sesuai pengamatan

NIS	Nama Siswa	Keterampilan							
		Persiapan				Pelaksanaan			
		1	2	3	4	1	2	3	4
7913	AMELIA NURUL FATIMAH			√				√	
7914	ANDI HERMAWAN								
7915	ARADIBA WAHYUNTA			√				√	
7916	BERKAH WIDIYANTO								
7918	DEWI APRILISARI			√				√	
7919	DIAN ARIFAH QUR'ANI				√				√
7920	DITA PUTRI ANGGRAENI								
7921	DWI FEBRIYANTI			√				√	
7922	ERNIWATI			√				√	
7923	FEBBRI ARDY KURNIAWAN								
7924	FITRI NUR ALIMAH								
7925	HALIZZA OCATVIANI KUSNADI				√			√	
7926	IBTA RINO DESTARI			√				√	
7927	KHOIRANI LATIFAH			√				√	
7928	KRISMONIA LIKYTA DEWI								
7929	LIA APRIATI								
7930	LIANA WIJAYASARI				√				√
7931	LIZA OKTAVIANI				√			√	
7932	MAHESTI DILLA PIRANNI								
7933	MUHAMMAD ARIF HIKMAWAN								
7934	NAFISAH MARFU' ATUN HASANAH				√			√	
7935	NI'MATUL MAULIY			√				√	
7936	NOVA VEMILIA			√				√	
7937	NURUL EKAWATI			√				√	
7938	RESTU ANDRI NURROHMAN								
7939	RISTIYA SURYANI				√				√
7940	ROCHMAT SAPUTRO								
7941	TRI RAHAYU				√			√	
7943	WAHYU WARDANINGTYAS			√				√	
7944	WELLAS NIKHI								

Bantul, September 2015

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Mahasiswa PPL,

Zuniarti, M.Pd  
NIP.197010192007012006

Fatimah  
NIM. 12511241044

**LEMBAR PENILAIAN PRODUK PUJB 2015**

**SMK N 1 SEWON**

**Kelas : XII JB 1**

**Praktik ke :**

Kel.	Nama Kelompok	Nama Menu	Penilaian				Jumlah Nilai
			Rasa	Warna	Tekstur	Tampilan	
1.	Dewi Aprilasari Ibta Rino Destari Nafisah Marfu'atun H.	Es kelapa muda	23	24	25	22	94
2.	Dwi Febriyanti Erniwati Ni'matul Mauliy	Batagor	23	22	21	22	88
3.	Khoirani Latifah Nurul Ekawati Nova Vemilia	Risols kentang	21	23	22	23	89
4.	Halizza Ocatviani Kusnadi Liza Oktaviani Tri Rahayu	Fruit pie	21	22	22	23	88
5.	Dian Arifah Qur'ani Liana Wijayasari Ristiya Suryani Rochmat Saputro	Nasi bakar	24	23	23	22	92
6.	Amelia Nurul Fatimah Aradiba Wahyunta Wahyu Wardaningtyas Wellas Nikhi	Mie goreng	21	22	23	23	89
7.	Muhammad Arif H. Berkah Widiyanto Febbri Ardy Kurniawan						
8.							

Bantul, September 2015

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Mahasiswa PPL,

Zuniarti, M.Pd  
NIP.197010192007012006

Fatimah  
NIM. 12511241044

**LEMBAR PENILAIAN TINGKAT KEBERHASILAN PUJB 2015****SMK N 1 SEWON****Kelas : XII JB 1****Praktik ke :**

<b>Kel.</b>	<b>Nama Kelompok</b>	<b>Nama Menu</b>	<b>Jumlah Terjual</b>	<b>Skor</b>
1.	Dewi Aprilasari Ibta Rino Destari Nafisah Marfu'atun H.	Es kelapa muda	49 porsi	85
2.	Dwi Febriyanti Erniwati Ni'matul Mauliy	Batagor	44 porsi	90
3.	Khoirani Latifah Nurul Ekawati Nova Vemilia	Risols kentang	48 porsi	94
4.	Halizza Ocatviani Kusnadi Liza Oktaviani Tri Rahayu	Fruit pie	46 porsi	90
5.	Dian Arifah Qur'ani Liana Wijayasari Ristiya Suryani Rochmat Saputro	Nasi bakar	49 porsi	89
6.	Amelia Nurul Fatimah Aradiba Wahyuunta Wahyu Wardaningtyas Wellas Nikhi	Mie goreng	44 porsi	94
7.	Muhammad Arif H. Berkah Widiyanto Febbri Ardy Kurniawan			
8.				

Bantul, September 2015

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Mahasiswa PPL,

Zuniarti, M.Pd  
NIP.197010192007012006Fatimah  
NIM. 12511241044

**LEMBAR PENILAIAN ASPEK KETERAMPILAN**  
**SISWA KELAS XII JASA BOGA 2 SMK N 1 SEWON**

Praktik ke :

Petunjuk : berilah tanda (√) pada kolom keterampilan sesuai pengamatan

NIS	Nama Siswa	Keterampilan							
		Persiapan				Pelaksanaan			
		1	2	3	4	1	2	3	4
7945	A IDA FITRI ANI				√				√
7946	ALFI RAHMAWATI			√				√	
7948	ANISSA KURNIASIH				√				√
7949	ARIFIA ALFY FACHRIZA			√				√	
7950	AYU OKTA PRAVESTARI								
7951	BIL ABDILAH SUPRIATNO			√				√	
7952	DAFFA REYHANDIKA				√			√	
7953	DANANG WIRADI			√				√	
7954	DENNY EKA PRATAMA				√			√	
7955	EKA MAESYAROH			√					√
7956	ELITA TRIANA				√				√
7957	ESTIANA DWI MAWARNI			√				√	
7960	FIKRI ZIKRA AKRAMA			√				√	
7961	GESTIANI DWIASIH			√					√
7962	HANI MEI LANA			√				√	
7963	KISMONICA ADELIN			√				√	
7964	MARIA INDAH PRIYANTINI			√				√	
7965	MAYA YULINDASARI			√					√
7966	NUR FATIMAH SAPTANINGRUM								
7967	QORY NUR CHRISTIANTI			√				√	
7968	RIA KRISNAWATI RAHAYU				√				√
7969	RIZKA PERMATASARI			√				√	
7970	SEKAR PALUPI			√				√	
7971	SIGIT PRASETYO GOMO			√				√	
7972	SURYANTI			√				√	
7973	YAYAK NUR AINI			√				√	
7974	YOSEPHINA EGA SAPUTRI			√				√	
7975	YUANDA YUSUF								
7976	YUSVITA ANGGITASARI			√				√	

Bantul, Agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Mahasiswa PPL,

Zuniarti, M.Pd  
NIP.197010192007012006

Fatimah  
NIM. 12511241044

**LEMBAR PENILAIAN PRODUK PUJB 2015****SMK N 1 SEWON****Kelas : XII JB 2****Praktik ke :**

Kel.	Nama Kelompok	Nama Menu	Penilaian				Jumlah Nilai
			Rasa	Warna	Tekstur	Tampilan	
1.	Alfi Rahmawati Hani Mei Lana Kismonica Adelin	Batagor	22	20	20	21	83
2.	Maria Indah Priyantini Rizka Permatasari Sekar Palupi	Sosis solo	21	22	22	22	87
3.	Arifia Alfya Fachriza Qory Nur Christianti Suryanti Yayak Nur Aini	Magelangan	24	25	25	24	98
4.	Gestiani Dwiasih Eka Maesyaroh Maya Yulindasari	Pudding lapis	23	25	22	23	93
5.	A Ida Fitri Ani Anissa Kurniasih Elita Triana Ria Krisnawati Rahayu	Mie bihun goreng	22	22	23	22	89
6.	Danang Wiradi Fikri Zikra Akrama Sigit Prasetyo Gomo	Keputren cabe ijo	24	22	24	22	92
7.	Daffa Reyhandika Denny Eka Pratama Bil Abdilah Supriatno	Es kelapa muda	24	21	22	21	88
8.	Estiana Dwi Mawarni Yosephina Ega Saputri Yusvita Anggitasari	Fuyung hai	21	23	23	22	89

Bantul, Agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Mahasiswa PPL,

Zuniarti, M.Pd  
NIP.197010192007012006Fatimah  
NIM. 12511241044

**LEMBAR PENILAIAN TINGKAT KEBERHASILAN PUJB 2015****SMK N 1 SEWON****Kelas : XII JB 2****Praktik ke :**

<b>Kel.</b>	<b>Nama Kelompok</b>	<b>Nama Menu</b>	<b>Jumlah Terjual</b>	<b>Skor</b>
1.	Alfi Rahmawati Hani Mei Lana Kismonica Adelin	Batagor	45 porsi	87
2.	Maria Indah Priyantini Rizka Permatasari Sekar Palupi	Sosis solo	45 porsi	80
3.	Arifia Alfya Fachriza Qory Nur Christianti Suryanti Yayak Nur Aini	Magelangan	50 porsi	93
4.	Gestiani Dwiasih Eka Maesyarah Maya Yulindasari	Pudding lapis	49 porsi	90
5.	A Ida Fitri Ani Anissa Kurniasih Elita Triana Ria Krisnawati Rahayu	Mie bihun goreng	49 porsi	92
6.	Danang Wiradi Fikri Zikra Akrama Sigit Prasetyo Gomo	Keputren cabe ijo	45 porsi	88
7.	Daffa Reyhandika Denny Eka Pratama Bil Abdilah Supriatno	Es kelapa muda	49 porsi	80
8.	Estiana Dwi Mawarni Yosephina Ega Saputri Yusvita Anggitasari	Fuyung hai	43 porsi	90

Bantul, Agustus 2015

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Mahasiswa PPL,

Zuniarti, M.Pd  
NIP.197010192007012006Fatimah  
NIM. 12511241044



## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK N 1 Sewon
Program Studi Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Pengelolaan Usaha Boga
Kelas/Semester	: XII / 1
Materi Pokok	: Promosi dan Pemasaran Produk Boga
Pertemuan	: Kelima
Alokasi Waktu	: 6 x 45 menit

### A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait dengan fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

### B. Kompetensi Dasar dan Indikator

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Bertambah keimanannya dengan menyadari hubungan keteraturan dan kompleksitas alam dan jagad raya terhadap kebesaran Tuhan yang menciptakannya
2.1	Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia	Terlihat aktif dalam pembelajaran dan memiliki rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang sayuran dan hasil olahannya.

2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional	Menunjukkan perilaku ilmiah (memiliki rasa ingin tahu; objektif; jujur; teliti; cermat; tekun; hati-hati; bertanggung jawab; terbuka; kritis; kreatif; inovatif dan peduli lingkungan) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan percobaan dan berdiskusi
2.3	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi <i>Peduli terhadap lingkungan</i> <i>- Menggunakan media promosi yang ramah lingkungan.</i>
3.3	Memahami promosi dan pemasaran produk boga	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memahami pengertian pemasaran</li> <li>2. Memahami fungsi dan tujuan pemasaran</li> <li>3. Menyebutkan jenis pemasaran</li> <li>4. Menjelaskan konsep – konsep pemasaran</li> <li>5. Memahami pengertian promosi</li> <li>6. Memahami fungsi promosi</li> <li>7. Memahami jenis – jenis promosi</li> <li>8. Menjelaskan sarana promosi</li> <li>9. Memahami sifat-sifat sarana promosi</li> <li>10. Memahami syarat – syarat promosi</li> <li>11. Memahami hubungan antara promosi dan pemasaran dengan tingkat penjualan</li> </ol>
4.3	Merencanakan promosi dan pemasaran produk boga	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Membuat rancangan promosi dan pemasaran produk boga</li> </ol>

### C. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti mata pelajaran ini siswa diharapkan:

1. Dapat menjelaskan pengertian pemasaran
2. Dapat memahami fungsi dan tujuan pemasaran
3. Dapat menyebutkan jenis – jenis pemasaran
4. Dapat menjelaskan konsep – konsep pemasaran
5. Dapat menjelaskan pengertian promosi
6. Dapat memahami fungsi promosi
7. Dapat menyebutkan jenis – jenis promosi
8. Dapat menyebutkan sarana promosi
9. Dapat memahami sifat – sifat sarana promosi

10. Dapat memahami hubungan antara promosi dan pemasaran dengan tingkat penjualan
11. Dapat membuat perencanaan promosi dan pemasaran produk boga

#### **D. Materi Pembelajaran**

1. Pengertian Pemasaran
2. Fungsi dan Tujuan Pemasaran
3. Jenis Pemasaran
4. Konsep-konsep Pemasaran
5. Pengertian Promosi
6. Fungsi Promosi
7. Jenis – jenis Promosi
8. Sarana Promosi
9. Sifat-sifat Sarana Promosi
10. Syarat – syarat Promosi
11. Hubungan Promosi dan Pemasaran Dengan Tingkat Penjualan

#### **E. Metode Pembelajaran**

1. Strategi pembelajaran : *Cooperative Learning, Scientific Learning*
2. Metode : Ceramah dan Diskusi

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

1. Media : *Power Point, video*
2. Alat : *Projector, Laptop, White Board, Board marker*
3. Sumber pembelajaran :
  - a. *Hand out* pembelajaran
  - b. Modul Pemasaran. *E-Learning* Universitas Gunadarma. Jakarta
  - c. Muhammad Firdaus. 2009. *Manajemen Agribisnis*. PT Bumi Aksara. Jakarta
  - d. Philip Kotler & Kevin Lane Keller. 2009. *Manajemen Pemasaran*. Erlangga. Jakarta
  - e. Fandy Tjiptono. 2008. *Strategi Pemasaran*. Andi Publisher. Yogyakarta

#### **G. Langkah-langkah Pembelajaran**

<b>Kegiatan Pembelajaran</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengkondisian kelas.</li> <li>2. Peserta didik berdoa bersama dan menjawab salam guru.</li> <li>3. Menyampaikan penghayatan dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.</li> <li>4. Guru mengabsen siswa.</li> <li>5. Guru memberikan gambaran umum tentang materi yang akan disampaikan yaitu tentang promosi dan pemasaran dengan cara mengkaitkannya dengan materi tentang usaha boga.</li> <li>6. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.</li> </ol>	30 Menit

Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memutar video iklan produk makanan</li> <li>2. Peserta didik mendapatkan permasalahan tentang promosi dan pemasaran dari video yang diputar.</li> </ol> <p><b>Menanya</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru menyampaikan materi melalui media power point dan mengajak peserta didik menganalisis materi tentang promosi dan pemasaran meliputi: pengertian, jenis, fungsi, cara melakukan promosi dan pemasaran.</li> </ol> <p><b>Mengumpulkan data</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik dikelompokkan, masing-masing kelompok terdiri dari 3 peserta didik.</li> <li>2. Setiap kelompok mendapat tugas untuk membuat perencanaan pemasaran dan promosi produk makanannya meliputi: nama makanan yang akan dijual, konsep produksi, sarana promosi yang akan digunakan dan desain gambar promosi.</li> </ol> <p><b>Mengasosiasikan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik secara berkelompok mendiskusikan tugas yang diberikan guru.</li> </ol> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik membuat laporan hasil diskusi dan menyampaikannya di depan kelas dengan pengawasan guru.</li> </ol>	225 Menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik diarahkan pada kesimpulan hasil</li> </ol> <p><b>Tugas terstruktur (Post Test)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Soal pilihan ganda sejumlah 10 butir soal dari materi pemasaran..</li> </ol> <p>Peserta didik dan guru bersama-sama mengakhiri kegiatan belajar dengan berdoa bersama (Salam)</p>	15 Menit

## H. Penilaian Pembelajaran

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap a. Disiplin dalam mengikuti pembelajaran promosi dan pemasaran b. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori promosi dan pemasaran c. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok.	Pengamatan	Selama pembelajaran, saat diskusi dan presentasi.
2	Pengetahuan Promosi dan pemasaran	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu

## 1. Kisi – kisi Penilaian Aspek Sikap

Kompetensi Dasar	Aspek yang dinilai	Sub aspek yang dinilai	Bentuk Instrumen
2.1. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional	Disiplin	Masuk kelas tepat waktu	Lembar <i>rating scale</i>
	Aktif	Memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi saat pembelajaran	Lembar <i>rating scale</i>
2.2. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja	Bekerjasama	Bekerjasama dalam menyelesaikan tugas kelompok	Lembar <i>rating scale</i>

## 2. Rubrik Penilaian Aspek Sikap

No.	Sub aspek yang dinilai	Kriteria	Skor	Ket.
1.	Masuk kelas tepat waktu	a. Masuk kelas 5 menit sebelum pelajaran dimulai	4	Sangat disiplin
		b. Masuk kelas tepat pelajaran dimulai	3	Disiplin
		c. Masuk kelas 5 menit setelah pelajaran dimulai	2	Kurang disiplin
		d. Masuk kelas 10 menit setelah pelajaran dimulai	1	Tidak disiplin
2.	Memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi saat pembelajaran	a. Selalu memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi	4	Sangat aktif
		b. Beberapa kali memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi	3	Aktif
		c. Kadang – kadang memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi	2	Kurang aktif
		d. Tidak pernah memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi	1	Tidak aktif
3.	Bekerjasama dalam menyelesaikan tugas kelompok	a. Selalu menghormati keputusan kelompok dan turut andil memberikan saran	4	Sangat dapat bekerjasama
		b. Beberapa kali menghormati keputusan kelompok dan turut andil memberikan saran	3	Dapat bekerjasama
		c. Kadang – kadang menghormati keputusan kelompok dan turut andil memberikan saran	2	Kurang dapat bekerjasama
		d. Tidak pernah menghormati keputusan kelompok dan turut andil memberikan saran	1	Tidak dapat bekerjasama
<b>Skor maksimal</b>			<b>12</b>	

Pedoman penilaian:

$$\text{NILAI} = \frac{\text{skor yang diperoleh}}{3} \times 4$$

## A. Soal Pilihan Ganda

**Petunjuk: Berikan tanda silang (X) pada salah satu pilihan jawaban yang benar!**

1. Kegiatan pemasar untuk menjalankan bisnis (profit atau nonprofit) guna memenuhi kebutuhan pasar dengan barang dan atau jasa, menetapkan harga, mendistribusikan, serta mempromosikannya melalui proses pertukaran agar memuaskan konsumen dan mencapai tujuan perusahaan adalah pengertian dari ....  
A. produksi  
B. **pemasaran**  
C. penjualan  
D. promosi
2. Melalui kegiatan pemasaran, suatu produk makanan akan ....  
A. dikenal  
B. terdistribusikan  
C. **dikenal, terdistribusikan, dan dikonsumsi**  
D. dikonsumsi
3. Tujuan pemasaran bagi pihak perusahaan adalah untuk ....  
A. **mengenal dan memahami pelanggan**  
B. mengenal dan mendekati pelanggan  
C. mendekati dan memahami pelanggan  
D. mengenal dan menerima pelanggan
4. Berikut yang bukan merupakan fungsi pemasaran adalah ....  
A. untuk memberikan informasi tentang produk yang dijual  
B. untuk mempengaruhi keputusan membeli konsumen  
C. **untuk membuat konsumen penasaran tentang produk yang dijual**  
D. untuk menciptakan nilai ekonomis suatu barang
5. Jenis pemasaran yang menuntut karyawan untuk berinteraksi dengan pelanggan, mengharuskan setiap karyawan memiliki keterampilan dan profesional dalam melayani pelanggan adalah pemasaran ....  
A. internal  
B. eksternal  
C. **interaktif**  
D. kooperatif
6. Jenis pemasaran yang beranggapan bahwa karyawan adalah pelanggan pertama dari suatu bisnis adalah pemasaran ....  
A. **internal**  
B. eksternal  
C. interaktif  
D. kooperatif
7. Konsep pemasaran adalah falsafah atau anggapan yang dipercaya oleh produsen sebagai dasar dari setiap kegiatannya untuk melayani kebutuhan konsumen yang terdiri dari .... konsep.  
A. 5  
B. **6**  
C. 7  
D. 8
8. Konsep produksi adalah salah satu konsep pemasaran dimana pemasar beranggapan bahwa konsumen akan ....  
A. **membeli produk yang murah**  
B. membeli produk yang berkualitas  
C. membeli produk yang mampu memenuhi kebutuhan

- D. membeli produk bila dipengaruhi terlebih dahulu
9. Konsep produk adalah salah satu konsep pemasaran dimana pemasar beranggapan bahwa konsumen akan ....
- A. membeli produk yang murah
- B. membeli produk yang berkualitas**
- C. membeli produk yang mampu memenuhi kebutuhan
- D. membeli produk bila dipengaruhi terlebih dahulu
10. Perusahaan harus berusaha memahami perilaku pesaing untuk dapat mengatasi persaingan, merupakan fokus kegiatan dari perusahaan yang menerapkan konsep ....
- A. sosial
- B. penjualan
- B. pasar**
- C. pemasaran
11. Contoh usaha boga yang menerapkan konsep produksi adalah ....
- A. restoran hotel
- B. cafeteria dengan menu premium
- C. pedagang jajanan di pasar tradisional**
- D. restoran khusus makanan China
12. Pengertian promosi yang paling tepat adalah ....
- A. kegiatan menjual produk
- B. kegiatan pengenalan produk
- C. kegiatan memajukan usaha
- D. kegiatan pengenalan dalam rangka memajukan usaha**
13. Berikut merupakan salah satu fungsi promosi yang benar adalah ....
- A. mengetahui sasaran atau pangsa pasar
- B. mencari dan mendapatkan perhatian calon pembeli**
- C. menerima informasi produk dari calon pembeli
- D. mengetahui kebutuhan calon pembeli
14. Menciptakan dan menumbuhkan interest pada diri calon pembeli merupakan salah satu fungsi promosi yang maksudnya adalah ....
- A. menimbulkan rasa puas
- B. menimbulkan rasa tertarik**
- C. menimbulkan rasa ingin tahu
- D. menimbulkan rasa ingin memiliki
15. Maksud dari promosi verbal adalah ...
- A. promosi yang dilakukan dengan cara lisan
- B. promosi yang dilakukan dengan cara gambar
- C. promosi yang dilakukan dengan cara menggunakan tulisan**
- D. promosi yang dilakukan dengan cara lisan, gambar, dan tulisan
16. Radio adalah contoh promosi yang termasuk dalam jenis ....
- A. promosi verbal
- C. promosi campuran
- B. promosi non verbal**
- D. promosi isyarat

17. Gambar di bawah ini adalah salah satu sarana promosi yang disebut



- A. spanduk
- B. brosur
- C. billboard**
- D. neon box

18. Promosi yang digunakan untuk meningkatkan penjualan melalui potongan harga atau hadiah merupakan sarana promosi dalam bentuk ....

- A. periklanan
- B. publisitas
- C. promosi penjualan**
- D. penjualan pribadi

19. *Launching* menu adalah salah satu contoh sarana promosi dalam bentuk ....

- A. periklanan
- B. publisitas**
- C. promosi penjualan
- D. penjualan pribadi

20. *Personal selling* adalah promosi yang dilakukan dengan cara ....

- A. tidak langsung
- B. menyiarkan di radio
- C. membuat spanduk
- D. tatap muka langsung dengan calon pembeli**

21. Sifat sarana promosi periklanan yang benar adalah ....

- A. memasyarakat dan kredibilitas tinggi
- B. memasyarakat dan efisien**
- C. efisien dan kredibilitas tinggi
- D. kredibilitas tinggi dan ekspresif

22. Perorangan, mendapat tanggapan langsung, dan memerlukan biaya tinggi adalah sifat dari sarana promosi ....

- A. *advertising*
- B. *sales promotion*
- C. *publicity*
- D. *personal selling***

23. Salah satu syarat promosi yang benar adalah ....

- A. sesuai dengan produk yang dijual**
- B. sesuai dengan waktu produksi
- C. sesuai dengan tren
- D. sesuai dengan selera pasar

24. Jika produk yang akan dijual adalah produk untuk anak – anak maka pembuatan sarana promosi yang paling tepat adalah ....

- A. menggunakan banyak kata
- B. menggunakan banyak gambar dan penuh warna**
- C. menggunakan istilah asing
- D. menggunakan diagram

25. Jika promosi yang dilakukan bagus dan berhasil, maka tingkat penjualan akan ....

A. meningkat

C. tetap

B. menurun

D. berhenti

**B. Kunci jawaban**

- |      |       |       |       |       |
|------|-------|-------|-------|-------|
| 1. B | 6. A  | 11. C | 16. B | 21. B |
| 2. C | 7. B  | 12. D | 17. C | 22. D |
| 3. A | 8. A  | 13. B | 18. C | 23. A |
| 4. C | 9. B  | 14. B | 19. B | 24. B |
| 5. C | 10. B | 15. C | 20. D | 25. A |

Bantul, 1 September 2015

Mengetahui

Guru Mata pelajaran

Mahasiswa PPL,

Zuniarti, M.Pd

NIP.197010192007012006

Fatimah


NIM. 12511241044

## 2. Kisi – kisi Penilaian Pengetahuan

Kompetensi Dasar	No Soal	Indikator Esensial soal	Soal	Pilihan Jawaban	Skor
3.3 Memahami promosi dan pemasaran produk boga	1	pengertian pemasaran	Kegiatan pemasar untuk menjalankan bisnis (profit atau nonprofit) guna memenuhi kebutuhan pasar dengan barang dan atau jasa, menetapkan harga, mendistribusikan, serta mempromosikannya melalui proses pertukaran agar memuaskan konsumen dan mencapai tujuan perusahaan adalah pengertian dari	A. produksi C. penjualan <b>B. pemasaran</b> D. promosi	1
	2	pengertian pemasaran	Melalui kegiatan pemasaran, suatu produk makanan akan	A. dikenal B. terdistribusikan <b>C. dikenal, terdistribusikan, dan dikonsumsi</b> D. dikonsumsi	1
	3	fungsi dan tujuan pemasaran	Tujuan pemasaran bagi pihak perusahaan adalah untuk	<b>A. mengenal dan memahami pelanggan</b> B. mengenal dan mendekati pelanggan C. mendekati dan memahami pelanggan D. mengenal dan menerima pelanggan	1
	4	fungsi dan tujuan pemasaran	Berikut yang bukan merupakan fungsi pemasaran adalah	A. untuk memberikan informasi tentang produk yang dijual B. untuk mempengaruhi keputusan membeli konsumen <b>C. untuk membuat konsumen penasaran tentang produk yang dijual</b> D. untuk menciptakan nilai ekonomis suatu barang	1

	5	jenis – jenis pemasaran	Jenis pemasaran yang menuntut karyawan untuk berinteraksi dengan pelanggan, mengharuskan setiap karyawan memiliki keterampilan dan professional dalam melayani pelanggan adalah pemasaran jenis	A. internal <b>C. interaktif</b> B. eksternal D. kooperatif	1
	6	jenis – jenis pemasaran	Jenis pemasaran yang beranggapan bahwa karyawan adalah pelanggan pertama dari suatu bisnis adalah pemasaran	<b>A. internal</b> C. interaktif B. eksternal D. kooperatif	1
	7	konsep – konsep pemasaran	Konsep pemasaran adalah falsafah atau anggapan yang dipercaya oleh produsen sebagai dasar dari setiap kegiatannya untuk melayani kebutuhan konsumen yang terdiri dari .... konsep.	A. 5 <b>B. 6</b> C. 7 D. 8	1
	8	konsep – konsep pemasaran	Konsep produksi adalah salah satu konsep pemasaran dimana pemasar beranggapan bahwa konsumen akan	<b>A. membeli produk yang murah</b> B. membeli produk yang berkualitas C. membeli produk yang mampu memenuhi kebutuhan D. membeli produk bila dipengaruhi terlebih dahulu	1
	9	konsep – konsep pemasaran	Konsep produk adalah salah satu konsep pemasaran dimana pemasar beranggapan bahwa konsumen akan	A. membeli produk yang murah <b>B. membeli produk yang berkualitas</b> C. membeli produk yang mampu memenuhi kebutuhan D. membeli produk bila dipengaruhi terlebih dahulu	1
	10	konsep – konsep pemasaran	Perusahaan harus berusaha memahami perilaku pesaing untuk dapat mengatasi persaingan, merupakan fokus kegiatan dari perusahaan yang menerapkan konsep	A. sosial <b>B. pasar</b> C. penjualan D. pemasaran	1
	11	konsep – konsep pemasaran	Contoh usaha boga yang menerapkan konsep produksi adalah	A. restoran hotel B. cafeteria dengan menu premium	1


				<p><b>C. pedagang jajanan di pasar tradisional</b> D. restoran khusus makanan China</p>	
12	pengertian promosi	Pengertian promosi yang paling tepat adalah		<p>A. kegiatan menjual produk B. kegiatan pengenalan produk C. kegiatan memajukan usaha <b>D. kegiatan pengenalan dalam rangka memajukan usaha</b></p>	1
13	fungsi promosi	Berikut merupakan salah satu fungsi promosi yang benar adalah		<p>A. mengetahui sasaran atau pangsa pasar <b>B. mencari dan mendapatkan perhatian calon pembeli</b> C. menerima informasi produk dari calon pembeli D. mengetahui kebutuhan calon pembeli</p>	1
14	fungsi promosi	Menciptakan dan menumbuhkan interest pada diri calon pembeli merupakan salah satu fungsi promosi yang maksudnya adalah		<p>A. menimbulkan rasa puas <b>B. menimbulkan rasa tertarik</b> C. menimbulkan rasa ingin tahu D. menimbulkan rasa ingin memiliki</p>	1
15	jenis – jenis promosi	Maksud dari promosi verbal adalah		<p>A. promosi yang dilakukan dengan cara lisan B. promosi yang dilakukan dengan cara gambar <b>C. promosi yang dilakukan dengan cara menggunakan tulisan</b> D. promosi yang dilakukan dengan cara lisan, gambar, dan tulisan</p>	1
16		Radio adalah contoh promosi yang termasuk dalam jenis		<p>A. promosi verbal <b>B. promosi non verbal</b> C. promosi campuran</p>	1

				D. promosi isyarat	
	17	sarana promosi	<p>Gambar di bawah ini adalah salah satu sarana promosi yang disebut</p> 	<p>A. spanduk B. brosur <b>C. billboard</b> D. neon box</p>	1
	18	sarana promosi	Promosi yang digunakan untuk meningkatkan penjualan melalui potongan harga atau hadiah merupakan sarana promosi dalam bentuk	<p>A. periklanan B. publisitas <b>C. promosi penjualan</b> D. penjualan pribadi</p>	1
	19	sarana promosi	<i>Launching</i> menu adalah salah satu contoh sarana promosi dalam bentuk	<p>A. periklanan B. publisitas <b>C. promosi penjualan</b> D. penjualan pribadi</p>	1
	20	sarana promosi	<i>Personal selling</i> adalah promosi yang dilakukan dengan cara	<p>A. tidak langsung B. menyiarkan di radio C. membuat spanduk <b>D. tatap muka langsung dengan calon pembeli</b></p>	1
	21	Sifat sarana promosi	Sifat sarana promosi periklanan yang benar adalah	<p>A. memasyarakat dan kredibilitas tinggi <b>B. memasyarakat dan efisien</b> C. efisien dan kredibilitas tinggi D. kredibilitas tinggi dan ekspresif</p>	1

	22	Sifat sarana promosi	Perorangan, mendapat tanggapan langsung, dan memerlukan biaya tinggi adalah sifat dari sarana promosi	A. <i>advertising</i> B. <i>sales promotion</i> C. <i>publicity</i> <b>D. <i>personal selling</i></b>	1
	23	Syarat promosi	Salah satu syarat promosi yang benar adalah	<b>A. sesuai dengan produk yang dijual</b> B. sesuai dengan waktu produksi C. sesuai dengan tren D. sesuai dengan selera pasar	1
	24	Syarat promosi	Jika produk yang akan dijual adalah produk untuk anak – anak maka pembuatan sarana promosi yang paling tepat adalah	A. menggunakan banyak kata <b>B. menggunakan banyak gambar dan penuh warna</b> C. menggunakan istilah asing D. menggunakan diagram	1
	25	Hubungan antara promosi dengan tingkat penjualan	Jika promosi yang dilakukan bagus dan berhasil, maka tingkat penjualan akan	<b>A. meningkat</b> B. menurun C. tetap D. berhenti	1
<b>Skor maksimal</b>					<b>25</b>

**Pedoman penilaian:**

**NILAI = skor yang diperoleh x 4**

	<b>SMK NEGERI 1 SEWON</b>	
	<b><i>HAND OUT</i> PEMBELAJARAN</b>	
	<b>PENGELOLAAN USAHA BOGA</b>	<b>PROMOSI DAN PEMASARAN PRODUK BOGA</b>

### **A. Tujuan Pembelajaran**

Setelah mengikuti mata pelajaran ini siswa diharapkan:

1. Dapat menjelaskan pengertian pemasaran
2. Dapat memahami fungsi dan tujuan pemasaran
3. Dapat menyebutkan jenis – jenis pemasaran
4. Dapat menjelaskan konsep – konsep pemasaran
5. Dapat menjelaskan pengertian promosi
6. Dapat memahami fungsi promosi
7. Dapat menyebutkan jenis – jenis promosi
8. Dapat menyebutkan sarana promosi
9. Dapat memahami sifat – sifat sarana promosi
10. Dapat membuat perencanaan promosi dan pemasaran produk boga

### **B. Uraian Materi**

#### **1. Pengertian Pemasaran**

Untuk sekian lama, pengertian pemasaran sering diartikan dengan penjualan. Pengertian pemasaran sebenarnya lebih luas dari kegiatan penjualan. Bahkan sebaliknya, penjualan adalah sebagian dari kegiatan pemasaran. Secara umum pengertian pemasaran adalah kegiatan pemasar untuk menjalankan bisnis (profit atau nonprofit) guna memenuhi kebutuhan pasar dengan barang dan atau jasa, menetapkan harga, mendistribusikan, serta mempromosikannya melalui proses pertukaran agar memuaskan konsumen dan mencapai tujuan perusahaan. Pemasaran adalah suatu aktivitas organisasi modern untuk bertahan dan sukses dalam bisnis. Pemasaran merupakan suatu kegiatan analisis, perencanaan, penawaran produk atau jasa dan pengendalian program-program yang diformulasikan dengan ketelitian untuk menghasilkan pertukaran nilai-nilai secara sukarela dengan target pasar yang dimaksudkan untuk mencapai tujuan organisasi.

Dari pengertian tersebut, jika dikaitkan dengan boga maka pemasaran produk boga adalah kegiatan produsen untuk menjalankan bisnis pada bidang boga (makanan dan minuman) guna memenuhi kebutuhan makan/minum pada konsumen dan memperoleh laba atau keuntungan. Produsen harus menganalisis, merencanakan, menawarkan, dan melakukan pengendalian terhadap produk makanannya untuk mencapai tujuannya yaitu mendapat keuntungan. Melalui kegiatan pemasaran, produk makanan yang telah dibuat dapat dikenal, terdistribusikan dan dikonsumsi oleh konsumen.

#### **2. Fungsi dan Tujuan Pemasaran**

Tujuan kegiatan pemasaran bukanlah sederhana dan sepihak untuk kepuasan konsumen saja, tetapi untuk kepentingan perusahaan juga. Tujuan pemasaran dari pihak perusahaan adalah untuk mengenal dan memahami pelanggan sedemikian rupa sehingga produk yang dijual akan cocok sesuai dengan keinginan pelanggan, sehingga produk tersebut dapat terjual dengan sendirinya. Idealnya pemasaran menyebabkan pelanggan siap membeli sehingga yang harus difikirkan selanjutnya adalah bagaimana membuat produk tersebut tersedia.

Fungsi utama mengapa kegiatan pemasaran dilakukan adalah:

- a. Untuk memberikan informasi tentang produk yang dijual
- b. Untuk mempengaruhi keputusan membeli konsumen
- c. Untuk menciptakan nilai ekonomis suatu barang

#### **3. Jenis Pemasaran**

Menurut Supriyanto pemasaran terdiri dari tiga jenis yaitu:

##### **a. Pemasaran Internal**

Pemasaran internal merupakan salah satu jenis pemasaran yang beranggapan bahwa karyawan adalah pelanggan pertama dari suatu bisnis atau perusahaan. Bagaimana suatu perusahaan harus memuaskan karyawan, memperhatikan kebutuhan, keinginan serta harapan, demikian juga mengenai kesejahteraan karyawan.

## b. Pemasaran Interaktif

Pemasaran interaktif merupakan jenis pemasaran yang menuntut karyawan untuk berinteraksi dengan pelanggan, mengharuskan setiap karyawan memiliki keterampilan dan profesional dalam melayani pelanggan. Untuk memuaskan kebutuhan dan harapan pelanggan, karyawan harus selalu terlihat menarik, murah senyum, mau mendengarkan keluhan, siap bila diperlukan, hormat, sabar, jujur dan bisa dipercaya.

## c. Pemasaran Eksternal

Pemasaran eksternal merupakan jenis pemasaran yang menjadi tugas dari manager dan organisasi pemasaran perusahaan. Dalam memahami kebutuhan dan harapan pasar, upaya menciptakan produk atau jasa pelayanan, serta mengupayakan terjadinya transaksi yang saling menguntungkan kedua belah pihak.

## 4. Konsep – konsep Pemasaran

Konsep pemasaran adalah falsafah atau anggapan yang dipercaya oleh produsen sebagai dasar dari setiap kegiatannya untuk melayani kebutuhan konsumen. Konsep pemasaran ini dalam perjalanan waktunya mengalami perkembangan. Konsep pemasaran terdiri dari 6 konsep yaitu:

### a. Konsep produksi

Adalah anggapan pemasar yang berorientasi kepada proses produksi bahwa konsumen hanya akan membeli produk-produk yang murah. Dengan demikian fokus kegiatan perusahaan yang harus dilakukan adalah efisien biaya agar dapat menjual barang dengan murah kepada konsumen. Contoh konsep produksi pada pemasaran produk boga yaitu pada jajanan pasar yang dijual di pasar – pasar tradisional. Produsen makanan membuat makanan dan menjualnya dengan harga yang murah karena produsen tersebut beranggapan bahwa pembeli di pasar adalah konsumen/calon konsumen yang lebih memilih makanan murah.



### b. Konsep produk

Adalah anggapan pemasar bahwa konsumen lebih menghendaki produk-produk yang berkualitas atau berpenampilan baik. Dengan demikian tujuan bisnis perusahaan adalah pengendalian kualitas. Contoh konsep produk pada pemasaran produk boga yaitu pada usaha makanan yang menggunakan bahan – bahan premium atau berkualitas sehingga menjadikan makanan yang dijual tersebut menjadi mahal. Usaha makanan tersebut tetap berjalan karena produsen yakin bahwa meskipun makanan yang dijualnya mahal, tetap akan ada konsumen yang membelinya. Konsumen dari konsep produk ini sebagian besar adalah konsumen kalangan menengah ke atas.



MARTABAK PREMIUM	
MARTABAK NUGELLA	55.000
MARTABAK TIRIFLO	55.000
MARTABAK SILVER GREEN	45.000
MARTABAK MIE	35.000

MARTABAK BIASA	
MARTABAK GULIAT HONEY	25.000
MARTABAK KAU KRAFT	25.000
MARTABAK GULIAT + KACANG	25.000
MARTABAK GULIAT + FAJI KRAFT	28.000
MARTABAK GULIAT + KACANG + KAU KRAFT	30.000

*EXTRA TOPPING	
Kacang	5.000
Guliat Honey	8.000
ORAU	35.000
Egg Kraft	10.000
MIE	10.000
Silver Green	10.000
NUGELLA	25.000
Tobacco	25.000

### c. Konsep penjualan

Adalah anggapan pemasar yang berorientasi kepada tingkat penjualan bahwa konsumen perlu dipengaruhi agar penjualan dapat meningkat sehingga tercapai profit maksimum sebagai tujuan perusahaan. Dengan demikian fokus kegiatan perusahaan adalah usaha-usaha meningkatkan cara-cara penjualan dan kegiatan promosi yang intensif agar mampu mempengaruhi dan membujuk konsumen untuk membeli sehingga penjualan dapat meningkat.

### d. Konsep pemasaran

Adalah anggapan pemasar yang berorientasi kepada pelanggan bahwa konsumen hanya akan bersedia membeli produk – produk yang mampu memenuhi kebutuhan dan memberikan kepuasan.

**e. Konsep sosial**

Anggapan bahwa konsumen hanya bersedia membeli produk-produk yang mampu memenuhi kebutuhan serta kesejahteraan lingkungan sosial konsumen. Tujuan kegiatan perusahaan adalah disamping berusaha memenuhi kebutuhan masyarakat juga memperbaiki relasi antara produsen dan masyarakat untuk peningkatan kesejahteraannya.

**f. Konsep pasar**

Adalah anggapan pemasar yang berorientasi kepada pelanggan dan pesaing – pesaing perusahaan bahwa produsen perlu memenuhi keunggulan pasar yang bersaing untuk dapat memenuhi dan memuaskan pelanggan. Fokus kegiatan juga harus berusaha memahami perilaku pesaing untuk dapat mengatasi persaingan.

**5. Pengertian Promosi**

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, promosi adalah pengenalan dalam rangka memajukan usaha dagang. Promosi merupakan upaya pemasaran yang bersifat media dan non media untuk merangsang konsumen, meningkatkan permintaan konsumen, atau untuk memperbaiki kualitas produk. Kegiatan promosi bukan saja berfungsi sebagai alat komunikasi antara perusahaan dengan konsumen, melainkan juga sebagai alat untuk mempengaruhi konsumen dalam kegiatan pembelian atau penggunaan jasa sesuai dengan keinginan dan kebutuhannya.

**6. Fungsi Promosi**

Fungsi promosi antara lain:

- a. Mencari dan mendapatkan perhatian calon pembeli, maksudnya perhatian dari calon pembeli harus diperoleh, karena merupakan titik awal proses pengambilan keputusan di dalam membeli suatu barang atau menggunakan jasa.
- b. Menciptakan dan menumbuhkan interest pada diri calon pembeli. Perhatian yang sudah diberikan oleh seseorang mungkin akan dilanjutkan pada tahap berikutnya atau berhenti. Maksud dari pernyataan tahap berikutnya ini adalah timbulnya rasa tertarik dan rasa tertarik ini yang menjadi fungsi utama dari kegiatan promosi.
- c. Pengembangan rasa ingin tahu calon pembeli untuk memiliki barang yang ditawarkan. Hal ini merupakan kelanjutan dari tahap sebelumnya. Setelah seseorang tertarik kepada sesuatu, maka timbul rasa untuk dapat memilikinya. Bagi calon pembeli yang merasa mampu (dalam hal harga, cara pemakainanya, dan sebagainya), maka rasa ingin memilikinya ini semakin menjadi besar dan diikuti oleh suatu keputusan untuk membeli.

**7. Jenis – jenis Promosi**

**a. Promosi Verbal**

Adalah jenis promosi yang menggunakan tulisan dalam melakukan promosi. Contohnya yaitu spanduk, brosur, majalah, koran, dan sebagainya.

**b. Promosi Non verbal**

Adalah jenis promosi yang dilakukan dengan cara lisan, contohnya yaitu radio.

**c. Campuran**

Adalah jenis promosi yang dilakukan dengan cara perpaduan antara verbal dan non verbal, contohnya yaitu TV.

**8. Sarana Promosi**

Sarana promosi dapat dilakukan dengan cara beberapa hal, diantaranya adalah:

**a. Periklanan (*advertising*)**

Periklanan merupakan promosi yang dilakukan dalam bentuk tayangan atau gambar atau kata-kata yang tertuang dalam spanduk, brosur, *billboard*, koran, majalah, TV, atau radio. Dengan membaca atau melihat *advertising* itu diharapkan para konsumen atau calon konsumen akan terpengaruh lalu tertarik untuk membeli produk. Oleh karena itu iklan harus dibuat sedemikian rupa sehingga menarik perhatian para pembacanya.



Spanduk



Brosur



Billboard

## b. Promosi penjualan (*sales promotion*)

Merupakan promosi yang digunakan untuk meningkatkan penjualan melalui potongan harga atau hadiah pada waktu tertentu terhadap barang-barang tertentu. Proses promosi penjualan dapat dilakukan melalui pameran, peragaan, demonstrasi, dan sebagainya.



## c. Publisitas (*publicity*)

Publisitas merupakan promosi yang dilakukan dengan cara mempublikasikan atau mengumumkan produknya kepada masyarakat luas, misalnya: *launching* produk baru, jumpa pers.



## d. Penjualan pribadi (*personal selling*)

Adalah promosi barang secara lisan dan bertatap muka langsung dengan satu atau lebih calon pembeli dengan tujuan agar produk yang ditawarkan dapat terjual.

## 9. Sifat – sifat sarana promosi

### a. Periklanan (*advertising*)

#### 1) Memasyarakat

Dengan iklan yang baik dan tepat akan dapat menjangkau masyarakat luas dengan cepat, dapat memberikan pengaruh terhadap barang yang ditawarkan oleh penjual, karena pesan yang dirancang dalam iklan adalah sama untuk semua target sehingga motivasi pembelian konsumen akan dikenal.

#### 2) Kemampuan membujuk

Periklanan mempunyai daya bujuk yang tinggi, hal ini disebabkan periklanan dapat dimuat berkali-kali. Dengan demikian para calon pembeli dapat mebanding – bandingkan dengan iklan yang dibuat pesaing.

#### 3) Ekspresif

Periklanan mempunyai kemampuan untuk mendramatisir produk sekaligus juga perusahaannya. Hal ini disebabkan periklanan menggunakan seni cetak, warna, suara, dan format yang menarik.

#### 4) Tidak terhadap orang tertentu saja

Periklanan merupakan bentuk komunikasi yang hanya monolog, oleh karena itu konsekuensinya tidak dapat menanggapi respon atau tanggapan secara langsung dari pembaca iklan.

#### 5) Efisien

Periklanan dikatakan efisien karena periklanan dapat menjangkau masyarakat luas, terutama secara geografis. Sehingga biaya persatuan untuk promosi menjadi rendah atau murah.

**b. Promosi penjualan (*sales promotion*)**

1) Komunikatif

Promosi penjualan mampu menarik informasi dan sikap konsumen terhadap perusahaan.

2) Insentif

Promosi penjualan dapat dengan jalan memberikan insentif. Insentif yang diberikan dapat berupa potongan harga, premi dan sebagainya, sehingga dapat menimbulkan motivasi yang kuat serta kesan yang positif bagi konsumen.

**c. Publisitas (*publicity*)**

1) Kredibilitas tinggi

Suatu berita, pernyataan ataupun komentar di media, baik media cetak ataupun media elektronik yang dapat dipercaya dan familier sangat berpengaruh besar bagi pembaca terhadap kesan perusahaan dan barangnya.

2) Dapat menembus batas perasaan

Publisitas ini mampu menjangkau konsumen yang tidak menyukai iklan, karena kesan yang timbul dari publisitas ini adalah berita yang bersifat bebas dan tidak memihak.

3) Dapat mendramatisir

Publisitas juga mampu mendramatisir atau menyangatkan suasana, sebagaimana dengan iklan, tetapi pendramatisiran publisitas lebih dipercaya daripada iklan.

**d. Penjualan pribadi (*personal selling*)**

1) Perorangan

Perorangan merupakan alat promosi yang terlibat langsung, menanggapi dan berinteraksi secara langsung pada pribadi atau beberapa pribadi yang dihadapinya.

2) Tanggapan langsung

Karena *personal selling* mampu memberikan tanggapan atau reaksi kepada konsumen secara langsung, sehingga dapat memberikan kesan baik perusahaan ataupun konsumennya.

3) Mempererat hubungan perusahaan dan konsumen

Jika *personal selling* yang dilakukan perusahaan dapat berjalan secara efektif maka dapat mempererat hubungan perusahaan dengan konsumen. Dikatakan efektif jika komunikator mampu meningkatkan minat dan membina hubungan baik secara panjang.

4) Biaya tinggi

Karena harus berkomunikasi secara langsung atau tatap muka dengan konsumen, maka perlu kesempatan yang lebih banyak. Sehingga biaya persatuan yang ditanggung pembeli menjadi lebih tinggi atau mahal.

**10. Syarat – syarat Promosi**

Dalam melakukan promosi terdapat beberapa hal atau syarat yang harus dipenuhi, yaitu sebagai berikut:

- a. Sesuai dengan produk yang dijual
- b. Sesuai dengan pangsa pasar
- c. Sesuai dengan kondisi lingkungan sekitar

**11. Hubungan antara Promosi dan Pemasaran dengan Tingkat Penjualan**

Tingkat penjualan suatu produk sangat dipengaruhi oleh kegiatan pemasaran dan promosi yang dilakukan. Promosi yang bagus akan diterima oleh masyarakat sehingga membuat masyarakat mempunyai rasa ingin membeli. Jika permintaan produk meningkat maka perusahaan harus menambah jumlah produksi sehingga tingkat penjualan akan dapat meningkat pula. Begitu pun sebaliknya, promosi yang kurang bagus akan kurang diterima oleh masyarakat sehingga masyarakat tidak mempunyai rasa keinginan untuk membelinya, menyebabkan permintaan produk tidak mengalami peningkatan sehingga tingkat penjualan menurun. Untuk itu agar tingkat penjualan produk dapat terus meningkat, perusahaan harus pintar dalam melakukan promosi. Adanya inovasi produk juga dapat menjadi faktor pendorong dalam keberhasilan berpromosi.



**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



### KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Mata Pelajaran : Pengelolaan Usaha Boga  
 Kelas/Program Studi Keahlian : XII/Jasa Boga  
 Semester : 1(satu)  
 Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	KD	INDIKATOR	BOBOT			NILAI KKM		Keterangan
			Intake Siswa (A)	Komplek-sitas (B)	Daya Dukung (C)	Jumlah	KKM	
1	Memahami promosi dan pemasaran	Memahami pengertian pemasaran	3	2	3	8	3.56	
		Memahami fungsi dan tujuan pemasaran	2	3	3	8	3.56	
		Meyebutkan jenis pemasaran	2	3	3	8	3.56	
		Menjelaskan konsep – konsep pemasaran	3	2	3	8	3.56	
		Memahami pengertian promosi	3	3	2	8	3.56	
		Memahami fungsi promosi	3	3	2	8	3.56	
		Memahami jenis – jenis promosi	3	2	3	8	3.56	
		Menjelaskan sarana promosi	2	3	3	8	3.56	
		Memahami sifat-sifat sarana promosi	2	2	2	6	2.67	
		Memahami syarat – syarat promosi	3	3	3	9	4.00	
		Memahami hubungan antara promosi dan pemasaran dengan tingkat penjualan	3	3	3	9	4.00	
	Merencanakan promosi dan pemasaran produk boga	Membuat rancangan promosi dan pemasaran produk boga	3	3	2	8	3.56	
KKM Mata Pelajaran							3.56	

**Keterangan Bobot Nilai**

**Intake Siswa :**

Rendah : 1  
Sedang : 2  
Tinggi : 3

**Kompleksitas:**

Rendah : 3  
Sedang : 2  
Tinggi : 1

**Daya Dukung:**

Rendah : 1  
Sedang : 2  
Tinggi : 3

**Keterangan Perumusan Nilai KKM**

$$\frac{(A + B + C) \times 4}{9}$$

Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran

Zuniarti, M.Pd.  
NIP. 197010192007012006

Bantul, 20 Agustus 2015  
Mahasiswa PPL

Fatimah  
NIM. 12511241044



## ANALISIS BUTIR SOAL PILIHAN GANDA

Jenis ulangan/ujian : Post Test  
Mata Pelajaran : Pengelolaan Usaha Boga  
Kelas/Semester : XII Jasa Boga/1  
Jumlah Siswa : 28  
Jumlah Soal : 25  
Tahun Ajaran : 2015/2016

### KUNCI JAWABAN

1. B	11. C	21. B
2. C	12. D	22. D
3. A	13. B	23. A
4. C	14. B	24. B
5. C	15. C	25. A
6. A	16. B	
7. B	17. C	
8. A	18. C	
9. B	19. B	
10. B	20. D	

Skor : jumlah betul x 4

Kriteria penilaian :

- Nilai tuntas  $\geq 80$
- Nilai di bawah 80, siswa wajib remediasi

### PREDIKAT NILAI

Nilai	Predikat
90 – 100	A / Tuntas
80 – 89	B / Tuntas
70 – 79	C / Belum Tuntas
0 – 69	D / Belum Tuntas





**NILAI AKHIR (DIAMBIL YANG TINGGI ANTARA SEBELUM DAN  
SESUDAH PERBAIKAN)**

NO	NAMA	NILAI		Nilai Akhir	KETERANGAN
		Sebelum Perbaikan	Sesudah Perbaikan		
1	AMILIA SETYANINGRUM	0.00		0.00	Tidak Tuntas
2	ARFI NURDIANA	80.00		80.00	Tuntas
3	BAGUS NAVIANTORO PUTRO	80.00		80.00	Tuntas
4	DENY KURNIAWAN	76.00		76.00	Tidak Tuntas
5	DEVI IRAWATI	0.00		0.00	Tidak Tuntas
6	DIYAH PERMATASARI ADE SURONO	80.00		80.00	Tuntas
7	EVA DWI HARTANTI	0.00		0.00	Tidak Tuntas
8	FERAYANI RAHMADONA	84.00		84.00	Tuntas
9	FITRIA ASTINI	80.00		80.00	Tuntas
10	FITRY MAULINA	92.00		92.00	Tuntas
11	FURNI FITRI ASTUTI	80.00		80.00	Tuntas
12	HARI SETIAWAN	80.00		80.00	Tuntas
13	HEBRON PRAHATNOWO	80.00		80.00	Tuntas
14	HEPY DWI JAYANTI	88.00		88.00	Tuntas
15	ISA KRISTIYANINGSIH	88.00		88.00	Tuntas
16	MILA DIAN UTARI	0.00		0.00	Tidak Tuntas
17	MOYAR LARASSATI	0.00		0.00	Tidak Tuntas
18	NINGGAR ARWANTI	0.00		0.00	Tidak Tuntas
19	NOVIAN HERI SUSANTO	80.00		80.00	Tuntas
20	PUJIYARTI	88.00		88.00	Tuntas
21	RENAI ASA DESAMYA	0.00		0.00	Tidak Tuntas
22	REVI ANGRAINI	80.00		80.00	Tuntas
23	RICHA YUANITA	0.00		0.00	Tidak Tuntas
24	ROSI YULIANA	80.00		80.00	Tuntas
25	SISTHA WASTU WIDYA	88.00		88.00	Tuntas
26	TRI WULAN SARI	92.00		92.00	Tuntas
27	VICKY LADYANA REANNITA	88.00		88.00	Tuntas
28	YULIA WALANDARI	92.00		92.00	Tuntas





## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah	: SMK N 1 Sewon
Program Studi Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Pengelolaan Usaha Boga
Kelas/Semester	: XII / 1
Materi Pokok	: Biaya Produksi, Harga Jual dan Titik Impas
Pertemuan	: Ketujuh
Alokasi Waktu	: 6 x 45 menit

### A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait dengan fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

### B. Kompetensi Dasar dan Indikator

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Bertambah keimanannya dengan menyadari hubungan keteraturan dan kompleksitas alam dan jagad raya terhadap kebesaran Tuhan yang menciptakannya

2.1	Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia	Terlihat aktif dalam pembelajaran dan memiliki rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang sayuran dan hasil olahannya.
2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional	Menunjukkan perilaku ilmiah (memiliki rasa ingin tahu; objektif; jujur; teliti; cermat; tekun; hati-hati; bertanggung jawab; terbuka; kritis; kreatif; inovatif dan peduli lingkungan) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan percobaan dan berdiskusi
2.3	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi <i>Peduli terhadap lingkungan - Menggunakan lembar catatan dari kertas daur ulang</i>
3.8	Menjelaskan cara menghitung berbagai biaya produksi, harga jual, dan titik impas makanan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan pengertian harga</li> <li>2. Menjelaskan jenis – jenis harga</li> <li>3. Menjelaskan pengertian harga pokok produksi</li> <li>4. Memahami perhitungan harga pokok produksi</li> <li>5. Menjelaskan pengertian harga jual</li> <li>6. Memahami perhitungan harga jual</li> <li>7. Menjelaskan pengertian titik impas</li> <li>8. Memahami perhitungan titik impas</li> </ol>
4.8	Menghitung harga pokok produksi, harga jual, dan titik impas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menghitung harga pokok produksi, harga jual, dan titik impas.</li> </ol>

### **C. Tujuan Pembelajaran**

Setelah mengikuti mata pelajaran ini siswa diharapkan:

1. Dapat menjelaskan pengertian harga.
2. Dapat menjelaskan jenis – jenis harga.
3. Dapat menjelaskan pengertian harga pokok produksi.
4. Dapat memahami perhitungan harga pokok produksi.
5. Dapat menjelaskan pengertian harga jual.
6. Dapat memahami perhitungan harga jual.
7. Dapat menjelaskan pengertian titik impas.
8. Dapat memahami perhitungan titik impas.
9. Dapat menghitung harga pokok produksi, harga jual, dan titik impas.

### **D. Materi Pembelajaran**

1. Pengertian Harga
2. Jenis – jenis Harga
3. Pengertian Harga Pokok Produksi
4. Perhitungan Harga Pokok Produksi
5. Pengertian Harga Jual
6. Perhitungan Harga Jual
7. Pengertian Titik Impas
8. Perhitungan Titik Impas

### **E. Metode Pembelajaran**

1. Strategi pembelajaran : *Cooperative Learning, Scientific Learning*
2. Metode : Ceramah dan Diskusi

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

1. Media : *Power Point, Video*
2. Alat : *Projector, Laptop, White Board, Board marker*
3. Sumber pembelajaran :
  - a. *Hand out* pembelajaran
  - b. Buchari Alma. (2005). *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa*. CV Alvabeta
  - c. Mulyadi. (2001). *Akuntansi Manajemen: Konsep, Manfaat dan Rekayasa*. Edisi Ketiga. Salemba Empat. Jakarta

## G. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan Pembelajaran	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengkondisian kelas.</li> <li>2. Peserta didik berdoa bersama dan menjawab salam guru.</li> <li>3. Menyampaikan penghayatan dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.</li> <li>4. Guru mengabsen siswa.</li> <li>5. Guru memberikan gambaran umum tentang materi yang akan disampaikan yaitu tentang biaya produksi, harga jual, dan titik impas.</li> <li>6. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.</li> </ol>	30 Menit
Kegiatan Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memutar video tentang biaya produksi usaha kerupuk.</li> <li>2. Peserta didik mendapatkan permasalahan tentang biaya produksi dari video yang diputar.</li> </ol> <p><b>Menanya</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru menyampaikan materi melalui media power point dan mengajak peserta didik menganalisis materi tentang promosi dan pemasaran meliputi: pengertian harga, jenis harga, harga pokok produksi, harga jual, dan titik impas.</li> </ol> <p><b>Mengumpulkan data</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik dikelompokkan, masing-masing kelompok terdiri dari 3 peserta didik.</li> <li>2. Setiap kelompok mendapat tugas untuk membuat perencanaan produksi suatu makanan, kemudian dicari harga pokok produksi, harga jual, dan titik impasnya.</li> </ol> <p><b>Mengasosiasikan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik secara berkelompok mendiskusikan tugas yang diberikan guru.</li> </ol> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik membuat laporan hasil diskusi dan menyampaikannya di depan kelas dengan pengawasan guru.</li> </ol>	225 Menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik diarahkan pada kesimpulan hasil</li> </ol> <p><b>Tugas terstruktur (Post Test)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Soal pilihan ganda sejumlah 10 butir.</li> <li>2. Soal uraian tentang perhitungan harga pokok produksi, harga jual, dan titik impas sejumlah 1 butir.</li> </ol> <p>Peserta didik dan guru bersama-sama mengakhiri kegiatan belajar dengan berdoa bersama (Salam)</p>	15 Menit

## H. Penilaian Pembelajaran

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap a. Disiplin dalam mengikuti pembelajaran biaya produksi, harga jual, dan titik impas. b. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori biaya produksi, harga jual, dan titik impas. c. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok.	Pengamatan	Selama pembelajaran, saat diskusi dan presentasi.
2	Pengetahuan Biaya produksi, harga jual, dan titik impas	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu

### 1. Kisi – kisi Penilaian Aspek Sikap

Kompetensi Dasar	Aspek yang dinilai	Sub aspek yang dinilai	Bentuk Instrumen
2.1. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional	Disiplin	Masuk kelas tepat waktu	Lembar <i>rating scale</i>
	Aktif	Memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi saat pembelajaran	Lembar <i>rating scale</i>
2.2. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja	Bekerjasama	Bekerjasama dalam menyelesaikan tugas kelompok	Lembar <i>rating scale</i>

## 2. Rubrik Penilaian Aspek Sikap

No.	Sub aspek yang dinilai	Kriteria	Skor	Ket.
1.	Masuk kelas tepat waktu	a. Masuk kelas 5 menit sebelum pelajaran dimulai	4	Sangat disiplin
		b. Masuk kelas tepat pelajaran dimulai	3	Disiplin
		c. Masuk kelas 5 menit setelah pelajaran dimulai	2	Kurang disiplin
		d. Masuk kelas 10 menit setelah pelajaran dimulai	1	Tidak disiplin
2.	Memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi saat pembelajaran	a. Selalu memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi	4	Sangat aktif
		b. Beberapa kali memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi	3	Aktif
		c. Kadang – kadang memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi	2	Kurang aktif
		d. Tidak pernah memberikan tanggapan ketika guru mengajak berinteraksi	1	Tidak aktif
3.	Bekerjasama dalam menyelesaikan tugas kelompok	a. Selalu menghormati keputusan kelompok dan turut andil memberikan saran	4	Sangat dapat bekerjasama
		b. Beberapa kali menghormati keputusan kelompok dan turut andil memberikan saran	3	Dapat bekerjasama
		c. Kadang – kadang menghormati keputusan kelompok dan turut andil memberikan saran	2	Kurang dapat bekerjasama
		d. Tidak pernah menghormati keputusan kelompok dan turut andil memberikan saran	1	Tidak dapat bekerjasama
<b>Skor maksimal</b>			<b>12</b>	

### Pedoman penilaian:

$$\text{NILAI} = \frac{\text{skor yang diperoleh} + 8}{2}$$

### 3. Kisi – kisi Penilaian Pengetahuan

Kompetensi Dasar	No Soal	Indikator Esensial soal	Soal	Pilihan Jawaban	Skor
3.8 Menjelaskan cara menghitung berbagai biaya produksi, harga jual, dan titik impas	1	pengertian harga	Nilai suatu barang yang dinyatakan dengan uang merupakan pengertian dari....	A. utility <b>B. harga</b> C. value D. biaya	1
	2	Jenis – jenis harga	Nilai barang dan/atau jasa dinilai oleh penjual maupun pembeli atas dasar kesepakatan bersama merupakan pengertian dari....	A. harga subjektif B. harga dasar <b>C. harga objektif</b> D. harga tertinggi	1
	3	Jenis – jenis harga	Pengertian dari harga tertinggi adalah....	<b>A. harga eceran tertinggi yang ditetapkan atas suatu barang</b> B. harga eceran terendah yang ditetapkan atas suatu barang C. harga keseluruhan untuk memperoleh produk D. harga yang dinilai oleh penjual dan pembeli dengan perspektif yang berbeda.	1
	4	Harga pokok produksi	Seluruh biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk hingga siap untuk dipergunakan dan sebagai suatu pedoman untuk menentukan harga jual merupakan pengertian dari....	A. harga dasar B. harga jual <b>C. harga pokok produksi</b> D. harga eceran	1
	5	Harga pokok produksi	Yang termasuk dalam biaya produksi adalah...	A. biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya pemasaran B. biaya bahan baku, biaya pemasaran, dan pajak	1

				<p><b>C. biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead perusahaan</b>  D. biaya tenaga kerja, biaya overhead perusahaan, dan biaya pemasaran</p>	
	6	Harga pokok produksi	Yang termasuk dalam biaya non produksi adalah....	<p>A. biaya bahan baku  B. biaya tenaga kerja  C. biaya overhead perusahaan  <b>D. biaya pemasaran</b></p>	1
	7	Harga pokok produksi	Yang dimaksud dengan biaya bahan baku adalah....	<p>A. biaya balas jasa yang diberikan kepada karyawan  <b>B. biaya bahan yang dipergunakan dalam proses produksi</b>  C. biaya yang digunakan untuk melakukan kegiatan pemasaran  D. biaya yang dikeluarkan untuk membayar pajak</p>	1
	8	Harga pokok produksi	Contoh biaya yang termasuk dalam biaya tetap adalah....	<p>A. biaya bahan baku  B. biaya produksi  C. biaya pajak  <b>D. biaya sewa</b></p>	1
	9	Harga pokok produksi	Contoh biaya yang termasuk dalam biaya variabel adalah....	<p><b>A. biaya bahan baku</b>  B. biaya asuransi  C. biaya produksi  D. biaya sewa</p>	1
	10	Harga pokok produksi	Metode perhitungan harga pokok produksi ada dua, yaitu...	<p>A. full costing dan part costing  <b>B. full costing dan variabel costing</b>  C. variabel costing dan part costing  D. full costing dan half costing</p>	1
	11	Harga pokok produksi	Metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke	<p>A. variabel costing  B. part costing</p>	1

			dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead, baik yang bersifat variabel maupun tetap ditambah dengan biaya nonproduksi adalah penentuan harga pokok produksi dengan metode....	C. half costing <b>D. full costing</b>	
	12	Harga pokok produksi	Metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang bersifat variabel ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead variabel, ditambah dengan biaya nonproduksi variabel (biaya pemasaran variabel dan biaya administrasi variabel) dan biaya tetap (biaya overhead tetap, biaya pemasaran tetap, dan biaya administrasi tetap) adalah penentuan harga pokok produksi dengan metode....	<b>A. variabel costing</b> B. part costing C. half costing D. full costing	1
	13	Harga jual	Pengertian dari harga jual adalah....	A. sejumlah biaya tambahan dalam berproduksi B. seluruh biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk hingga siap untuk dipergunakan <b>C. sejumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa ditambah dengan persentase laba yang diinginkan</b> D. sejumlah biaya yang dikeluarkan untuk membayar karyawan	1
	14	Harga jual	$\text{Harga jual} = \text{Biaya Produksi} + \text{Mark Up.}$	A. part costing B. half costing	1

			Rumus di atas adalah rumus perhitungan harga jual dengan metode....	C. variabel costing <b>D. full costing</b>	
15	Harga jual	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> <math display="block">\text{Harga jual} = \text{Biaya Variabel} + \text{Mark Up.}</math> </div> <p>Rumus di atas adalah rumus perhitungan harga jual dengan metode....</p>	A. part costing B. half costing <b>C. variabel costing</b> D. full costing	1	
16	Titik impas	Sebuah keadaan atau kondisi dimana dalam usahanya tidak mendapatkan untung dan tidak mendapatkan rugi adalah pengertian dari....	<b>A. titik impas</b> B. titik rugi C. titik untung D. titik bangkrut	1	
17	Titik impas	Yang bukan kegunaan analisis titik impas/BEP yaitu....	A. membantu manajemen dalam perencanaan laba <b>B. membantu manajemen dalam memasarkan produk</b> C. sebagai dasar menentukan harga jual D. sebagai dasar untuk menentukan jumlah penjualan minimal	1	
18	Titik impas	Rumus BEP dalam jumlah produk yang tepat adalah....	A. $BEP = \frac{TFC}{1 - \frac{AVC}{P}}$ <b>B. <math>BEP = \frac{TFC}{(P - AVC)}</math></b> C. $BEP = \frac{TFC}{AVC}$ D. $BEP = \frac{TFC}{P}$	1	
19	Titik impas	Rumus BEP dalam jumlah penjualan yang tepat adalah....	<b>A. <math>BEP = \frac{TFC}{1 - \frac{AVC}{P}}</math></b> B. $BEP = \frac{TFC}{(P - AVC)}$	1	

				$C. BEP = \frac{TFC}{AVC}$ $D. BEP = \frac{TFC}{P}$	
	20	Titik impas	Suatu pengusaha makanan beroperasi dengan biaya tetap (TFC) Rp 300.000, biaya variabel (AVC) Rp 400, harga jual Rp 1.000. Berapa banyak produk yang harus diproduksi agar berada di titik impas?	A. 200 buah B. 300 buah C. 400 buah <b>D. 500 buah</b>	
	21	Titik impas	Sebuah usaha brownies memiliki daftar belanja, dan usaha tersebut berjalan bersama 10 orang karyawan dengan upah kerja Rp 25.000 per orang. Pembuatan brownies membutuhkan peralatan yang dikalkulasikan akan mengalami penyusutan sebesar 2% dari total biaya bahan baku, dan harus membayar biaya sewa tempat sebesar Rp 5.000 per hari. Untuk memasarkan produknya, pengusaha ini membuat brosur dan membutuhkan biaya sebesar Rp 50.000. Hitunglah harga pokok produksi, harga jual untuk 1 porsi brownies, dan titik impas (dalam jumlah produk dan dalam jumlah penjualan)!	(kisi – kisi jawaban terlampir)	
				Jika mampu menjawab dengan lengkap dan benar	10
				Jika mampu menjawab hampir tepat	7 – 9
				Jika mampu menjawab tidak lengkap	1 – 6
				Jika tidak mampu menjawab	0
<b>Skor maksimal</b>					<b>30</b>

**Pedoman penilaian:**

**NILAI = skor yang diperoleh**



8. Contoh biaya yang termasuk dalam biaya tetap adalah....
- A. biaya bahan baku
  - B. biaya produksi
  - C. biaya pajak
  - D. biaya sewa**
9. Contoh biaya yang termasuk dalam biaya variabel adalah....
- A. biaya bahan baku**
  - B. biaya asuransi
  - C. biaya produksi
  - D. biaya sewa
10. Metode perhitungan harga pokok produksi ada dua, yaitu...
- A. full costing dan part costing
  - B. full costing dan variabel costing**
  - C. variabel costing dan part costing
  - D. full costing dan half costing
11. Metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead, baik yang bersifat variabel maupun tetap ditambah dengan biaya nonproduksi adalah penentuan harga pokok produksi dengan metode....
- A. variabel costing
  - B. part costing
  - C. half costing
  - D. full costing**
12. Metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang bersifat variabel ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead variabel, ditambah dengan biaya nonproduksi variabel (biaya pemasaran variabel dan biaya administrasi variabel) dan biaya tetap (biaya overhead tetap, biaya pemasaran tetap, dan biaya administrasi tetap) adalah penentuan harga pokok produksi dengan metode....
- A. variabel costing**
  - B. part costing
  - C. half costing
  - D. full costing
13. Pengertian dari harga jual adalah....
- A. sejumlah biaya tambahan dalam berproduksi
  - B. seluruh biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk hingga siap untuk dipergunakan
  - C. sejumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa ditambah dengan persentase laba yang diinginkan**
  - D. sejumlah biaya yang dikeluarkan untuk membayar karyawan

14.  $\text{Harga jual} = \text{Biaya Produksi} + \text{Mark Up.}$  Rumus di samping adalah rumus perhitungan harga jual dengan metode....

- A. part costing
- B. half costing
- C. variabel costing
- D. full costing**

15.  $\text{Harga jual} = \text{Biaya Variabel} + \text{Mark Up.}$  Rumus di samping adalah rumus perhitungan harga jual dengan metode....

- A. part costing
- B. half costing
- C. variabel costing**
- D. full costing

16. Sebuah keadaan atau kondisi dimana dalam usahanya tidak mendapatkan untung dan tidak mendapatkan rugi adalah pengertian dari....

- A. titik impas**
- B. titik rugi
- C. titik untung
- D. titik bangkrut

17. Yang bukan kegunaan analisis titik impas/BEP yaitu....

- A. membantu manajemen dalam perencanaan laba
- B. membantu manajemen dalam memasarkan produk**
- C. sebagai dasar menentukan harga jual
- D. sebagai dasar untuk menentukan jumlah penjualan minimal

18. Rumus BEP dalam jumlah produk yang tepat adalah....

- A.  $\text{BEP} = \frac{TFC}{1 - \frac{AVC}{P}}$
- B.  $\text{BEP} = \frac{TFC}{(P - AVC)}$**
- C.  $\text{BEP} = \frac{TFC}{AVC}$
- D.  $\text{BEP} = \frac{TFC}{P}$

19. Rumus BEP dalam jumlah penjualan yang tepat adalah....

A.  $BEP = \frac{TFC}{1 - \frac{AVC}{P}}$

B.  $BEP = \frac{TFC}{(P - AVC)}$

C.  $BEP = \frac{TFC}{AVC}$

D.  $BEP = \frac{TFC}{P}$

20. Suatu pengusaha makanan beroperasi dengan biaya tetap (TFC) Rp 300.000, biaya variabel (AVC) Rp 400, harga jual Rp 1.000. Berapa banyak produk yang harus diproduksi agar berada di titik impas?

A. 200 buah

B. 300 buah

C. 400 buah

**D. 500 buah**

21. Sebuah usaha brownies memiliki daftar belanja per hari sebagai berikut:

Untuk 100 loyang

Nama Bahan	Banyaknya	Harga Satuan (Rp)
Telur	63 kg	21.000
Gula pasir	25 kg	12.000
Margarine	20 kg	20.000
Coklat batang	20 kg	30.000
Tepung terigu	15 kg	8.000
Susu	2 ½ kg	15.000
Coklat bubuk	5 kg	10.000
Kemasan	100 buah	1.000
Bahan bakar	1 gas	25.000

Usaha tersebut berjalan bersama 10 orang karyawan dengan upah kerja Rp 25.000 per orang. Pembuatan brownies membutuhkan peralatan yang dikalkulasikan akan mengalami penyusutan sebesar 2% dari total biaya bahan baku, dan harus membayar biaya sewa tempat sebesar Rp 5.000 per hari. Untuk memasarkan produknya, pengusaha ini membuat brosur dan membutuhkan biaya sebesar Rp 50.000. Hitunglah harga pokok produksi, harga jual untuk 1 loyang brownies, dan titik impas dalam jumlah produk dan dalam jumlah penjualan! (hitunglah menggunakan metode full costing)

**B. Kunci jawaban**

- |      |       |       |       |
|------|-------|-------|-------|
| 1. B | 6. D  | 11. D | 16. A |
| 2. C | 7. B  | 12. A | 17. B |
| 3. A | 8. D  | 13. C | 18. B |
| 4. C | 9. A  | 14. D | 19. A |
| 5. C | 10. B | 15. C | 20. D |

21. Jawab:

Biaya bahan baku

Nama Bahan	Banyaknya	Harga Satuan (Rp)	Jumlah harga (Rp)
Telur	50 kg	21.0000	1.050.000
Gula pasir	25 kg	12.000	300.000
Margarine	20 kg	20.000	400.000
Coklat batang	20 kg	30.000	600.000
Tepung terigu	15 kg	9.000	135.000
Susu	2 ½ kg	15.000	45.000
Coklat bubuk	5 kg	10.000	50.000
Kemasan	100 buah	1.000	100.000
Bahan bakar	2 tabung	25.000	50.000
<b>Total biaya bahan baku</b>			<b>2.730.000</b>

Harga pokok produksi

Nama Biaya	Jumlah (Rp)	Total
Biaya bahan baku	2.730.000	
Biaya tenaga kerja langsung	250.000	
Biaya overhead variabel (penyusutan alat)	54.600	
Biaya overhead tetap (sewa tempat)	5.000	
<b>Harga pokok produksi</b>		<b>3.039.600</b>
Biaya pemasaran	50.000	
<b>Biaya komersil</b>		<b>50.000</b>
<b>Total harga pokok produksi</b>		<b>3.089.600</b>

$$\begin{aligned}
 \text{Mark up} &= \frac{\text{Biaya Non produksi} + \text{laba yang diharapkan}}{\text{Biaya Produksi}} \times 100\% \\
 &= \frac{50.000 + 1.000.000}{3.039.600} \times 100\% \\
 &= \frac{1.050.000}{3.039.600} \times 100\% \\
 &= 34\%
 \end{aligned}$$

**Harga jual** = biaya produksi + mark up  
= 3.039.600 + 34%  
= 3.039.600 + 1.050.000  
= 4.089.600 ---> harga jual 100 loyang  
= **40.896** ---> harga jual 1 loyang

**Perhitungan BEP**

Dari soal di atas maka dapat diketahui:

TFC = 3.089.600  
P = 40.800  
AVC = 3.089.600 / 100  
= 30.800

BEP jumlah produk:

$$BEP (Q) = \frac{TFC}{(P - AVC)}$$

$$BEP (Q) = \frac{3.089.600}{(40.800 - 30.800)}$$

$$= \frac{3.089.600}{10.000}$$

$$= 308 \text{ loyang}$$

BEP dalam jumlah penjualan:

$$BEP (P) = \frac{TFC}{1 - \frac{AVC}{P}}$$

$$BEP (P) = \frac{3.089.600}{1 - \frac{30.800}{40.800}}$$

$$BEP (P) = \frac{3.089.600}{1 - 0,75}$$

$$= \frac{3.089.600}{0,25}$$

$$= \text{Rp } 12.358.400$$

Jadi usaha pembuatan bandeng presto akan berada di titik impas apabila produsen membuat 308 loyang brownies dan menjualnya dengan pendapatan Rp 12.358.400


Bantul, 12 September 2015

Mengetahui  
Guru Mata pelajaran

Mahasiswa PPL,

Zuniarti, M.Pd  
NIP.197010192007012006

Fatimah  
NIM. 12511241044

	<b>SMK NEGERI 1 SEWON</b>	
	<b>HAND OUT PEMBELAJARAN</b>	
	<b>PENGELOLAAN USAHA BOGA</b>	<b>HARGA POKOK PRODUKSI, HARGA JUAL, DAN TITIK IMPAS (BEP)</b>

### A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti pembelajaran ini siswa diharapkan:

1. Dapat menjelaskan pengertian harga.
2. Dapat menjelaskan jenis – jenis harga.
3. Dapat menjelaskan pengertian harga pokok produksi.
4. Dapat memahami perhitungan harga pokok produksi.
5. Dapat menjelaskan pengertian harga jual.
6. Dapat memahami perhitungan harga jual.
7. Dapat menjelaskan pengertian titik impas.
8. Dapat memahami perhitungan titik impas.
9. Dapat menghitung harga pokok produksi, harga jual, dan titik impas.

### B. Uraian Materi

#### 1. Pengertian Harga

Di dalam ekonomi teori, pengertian harga, nilai dan *utility* merupakan konsep yang saling berhubungan. Yang dimaksud dengan *utility* ialah suatu atribut yang melekat pada suatu barang, yang memungkinkan barang tersebut dapat memenuhi kebutuhan, keinginan, dan memuaskan konsumen. *Value* adalah nilai suatu produk untuk ditukarkan dengan produk lain. Nilai ini dapat dilihat dalam situasi barter yaitu pertukaran antara barang dengan barang. Sekarang ini ekonomi kita tidak melakukan barter lagi, akan tetapi sudah menggunakan uang sebagai ukuran yang disebut harga.

Dengan demikian maka pengertian harga adalah nilai suatu barang yang dinyatakan dengan uang. Harga merupakan sesuatu yang paling penting dalam kegiatan pemasaran karena memudahkan setiap produk untuk dijual.

#### 2. Jenis – Jenis Harga

Harga mencerminkan nilai suatu barang atau jasa. Semakin tinggi harga barang atau jasa maka menandakan nilainya semakin tinggi pula. Harga dapat dikelompokkan menjadi 5 jenis, yaitu:

##### a. Harga Subjektif

Adalah nilai barang dan atau jasa yang dinilai oleh penjual maupun pembeli berdasarkan perspektif yang berbeda. Akibatnya harga terhadap barang dan/atau jasa tersebut berbeda menurut orang yang satu dan yang lainnya. Besarnya harga subjektif ditentukan oleh biaya produksi dan besar kecilnya keinginan keuntungan oleh penjual, selain itu, harga subjektif juga ditentukan daya beli masyarakat.

##### b. Harga Objektif

Adalah nilai barang dan/atau jasa dinilai oleh penjual maupun pembeli atas dasar kesepakatan bersama. Oleh karena itu harga yang dipatok oleh penjual akan setimpal dengan nilai barang dan/atau jasa yang didapatkan pembeli. Sehingga terbentuklah harga pasar.

### c. Harga Pokok

Harga pokok adalah harga keseluruhan yang dikeluarkan untuk memperoleh produk tertentu. Tujuannya untuk menetapkan harga jual pokok yang bersaing.

### d. Harga Dasar

Harga dasar adalah harga eceran terendah yang ditetapkan atas suatu barang. Penentuan harga dasar disebabkan oleh jumlah barang yang ditawarkan melimpah. Tujuannya untuk menghindari kerugian produsen dari kerugian.

### e. Harga Tertinggi

Harga tertinggi adalah harga eceran tertinggi yang ditetapkan atas suatu barang. Penentuan harga dasar disebabkan oleh jumlah barang yang ditawarkan melimpah. Tujuannya untuk menghindari kerugian produsen dari kerugian.

## 3. Pengertian Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk hingga siap untuk dipergunakan dan sebagai suatu pedoman untuk menentukan harga jual. Perhitungan harga pokok adalah untuk mengetahui besarnya biaya produksi yang dikeluarkan dalam memproduksi suatu barang. Pada umumnya **biaya produksi tersebut meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead perusahaan**. Selain biaya produksi, terdapat pula **biaya non produksi yang meliputi biaya administrasi, biaya pemasaran, dan pajak**.

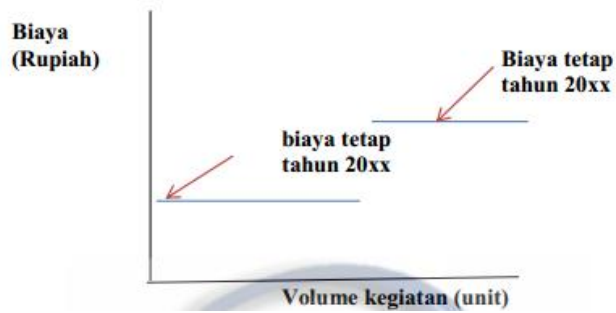
- Biaya bahan baku, adalah biaya bahan yang dipergunakan dalam proses produksi pada periode yang bersangkutan.
- Biaya tenaga kerja langsung, adalah balas jasa yang diberikan kepada karyawan perusahaan yang manfaatnya dapat diidentifikasi atau diikuti jejaknya pada produk tertentu yang dihasilkan.
- Biaya overhead perusahaan, adalah biaya pabrik tidak langsung yang terdiri dari biaya selain bahan baku dan biaya tenaga kerja. Elemen – elemen biaya overhead pabrik yaitu biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja tidak langsung, penyusutan alat, reparasi dan pemeliharaan alat, biaya listrik, air, dan asuransi.

## 4. Perhitungan Harga Pokok Produksi

Perusahaan perlu mengkalkulasikan biaya produksi sebagai dasar perhitungan harga pokok produksi. Dalam menentukan harga pokok produksi perusahaan dapat menggunakan dua metode yaitu *full costing* dan *variabel costing*. Sebelum mempelajari lebih lanjut tentang harga pokok produksi, perlu diketahui tentang biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tersebut akan berpengaruh pada perhitungan harga pokok produksi.

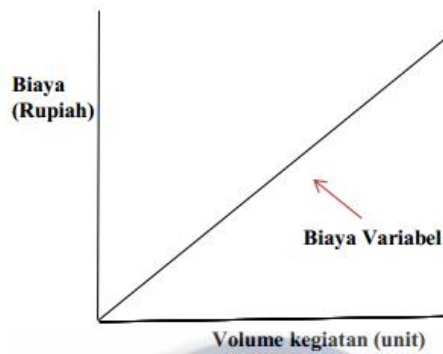
**Biaya tetap, merupakan biaya yang secara total tidak berubah saat aktivitas bisnis meningkat atau menurun, contoh dari biaya tetap adalah biaya sewa dan asuransi.**

**Biaya variabel, merupakan biaya yang berubah secara proporsional pada saat terjadi perubahan aktivitas. Contoh dari biaya variabel adalah biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.**



Gambar 1. Grafik Biaya Tetap

Gambar tersebut menunjukkan bahwa biaya tetap akan selalu tetap jumlah totalnya atau konstan pada berbagai volume kegiatan yang dilakukan perusahaan. Selain itu semakin banyak unit barang yang diproduksi maka akan semakin kecil biaya tetap per unitnya.



Gambar 2. Grafik Biaya Variabel

Grafik tersebut menggambarkan bahwa biaya variabel akan berubah sesuai dengan jumlah volume yang diproduksi. Semakin banyak unit yang diproduksi maka semakin tinggi biaya yang harus dikeluarkan dan itu berarti biaya variabel akan berubah sebanding dengan volume kegiatannya.

**a. Full Costing**

*Full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead, baik yang bersifat variabel maupun tetap ditambah dengan biaya nonproduksi (biaya pemasaran dan biaya administrasi).

Tabel 1. Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing*

Nama Biaya	Jumlah (Rp)	Total
Biaya bahan baku	200.000	
Biaya tenaga kerja langsung	150.000	
Biaya overhead variabel	50.000	
Biaya overhead tetap	100.000	
<b>Harga pokok produksi</b>		<b>500.000</b>
Biaya administrasi	100.000	
Biaya pemasaran	130.000	
<b>Biaya komersil</b>		<b>230.000</b>
<b>Total harga pokok produksi</b>		<b>730.000</b>

Sumber: Mulyadi (2009). Akuntansi Biaya, hal.18

## b. *Variabel Costing*

*Variabel costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang bersifat variabel ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead variabel, ditambah dengan biaya nonproduksi variabel (biaya pemasaran variabel dan biaya administrasi variabel) dan biaya tetap (biaya overhead tetap, biaya pemasaran tetap, dan biaya administrasi tetap).

Tabel 2. Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Variabel Costing*

Nama Biaya	Jumlah (Rp)	Total (Rp)
Biaya bahan baku	200.000	
Biaya tenaga kerja langsung	150.000	
Biaya overhead variabel	50.000	
<b>Harga pokok produksi variabel</b>		<b>400.000</b>
Biaya pemasaran variabel	120.000	
Biaya administrasi variabel	80.000	
<b>Biaya komersil</b>		<b>200.000</b>
Biaya overhead tetap	100.000	
Biaya pemasaran tetap	100.000	
Biaya administrasi tetap	50.000	
<b>Total biaya tetap</b>		<b>250.000</b>
<b>Total harga pokok produksi</b>		<b>850.000</b>

Sumber: Mulyadi (2009). Akuntansi Biaya, hal 19

## 5. Pengertian Harga jual

Harga jual adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa ditambah dengan persentase laba yang diinginkan perusahaan. Untuk mencapai laba yang diinginkan oleh perusahaan, salah satu cara yang dilakukan untuk menarik minat konsumen adalah dengan menentukan harga yang tepat untuk produk yang terjual. Harga yang tepat adalah harga yang sesuai dengan kualitas produk dan harga tersebut dapat memberikan kepuasan pada konsumen.

## 6. Perhitungan Harga Jual

Metode penetapan harga jual normal adalah cara memperhitungkan unsur – unsur biaya ke dalam harga jual normal. Dalam memperhitungkan unsur – unsur biaya ke dalam harga jual normal terdapat dua pendekatan, yaitu:

### a. *Full Costing*

Merupakan metode penentuan harga jual normal yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga jual normal yang terdiri dari biaya produksi dan biaya non produksi. Dengan demikian metode ini dapat diformulasikan sebagai berikut:

$$\text{Harga jual} = \text{Biaya Produksi} + \text{Mark Up.}$$

Dimana :

$$\text{Mark Up} = \frac{\text{Biaya Non produksi} + \text{laba yang diharapkan}}{\text{Biaya Produksi}} \times 100\%$$

## b. *Variabel Costing*

Merupakan metode penentuan harga jual normal yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang bersifat variabel ke dalam harga jual normal.

Dengan demikian metode ini dapat diformulasikan sebagai berikut:

$$\text{Harga jual} = \text{Biaya Variabel} + \text{Mark Up.}$$

Dimana :

$$\text{Mark Up} = \frac{\text{Biaya tetap} + \text{laba yang diharapkan}}{\text{Biaya Variabel}} \times 100\%$$

## 7. *Pengertian Titik Impas / Break Event Point (BEP)*

Titik impas atau dalam bahasa Inggris disebut *Break Event Point (BEP)* merupakan sebuah keadaan atau kondisi dimana dalam usahanya tidak mendapatkan untung dan tidak mendapatkan rugi. Total pendapatan yang diperoleh sama dengan total biaya yang dikeluarkan, artinya tidak ada laba yang dapat diambil dari usaha tersebut. Analisis BEP adalah salah satu cara untuk mengetahui volume penjualan minimum agar suatu usaha tidak menderita rugi, tetapi juga belum memperoleh laba. Analisis BEP digunakan untuk menentukan tingkat penjualan dan baruan produk yang diperlukan hanya untuk menutup semua biaya yang terjadi selama periode tersebut.

Analisis BEP dapat membantu manajemen dalam perencanaan laba yaitu sebagai dasar penetapan harga jual yang wajar, sebagai dasar untuk menentukan jumlah penjualan minimal yang harus dipertahankan agar perusahaan tidak mengalami kerugian, sebagai dasar untuk menentukan jumlah penjualan untuk memperoleh laba yang optimal dan sebagai dasar atau landasan manajemen dalam merencanakan kegiatan operasional dalam usaha mencapai perolehan laba tertentu.

## 8. *Perhitungan Titik Impas / Break Event Point (BEP)*

Rumus dasar BEP:

$$\text{TR} = \text{TC}$$

dimana:

$$\text{TR} = P \times Q$$

dan:

$$\text{TC} = \text{TFC} + \text{TVC}$$

$$\text{TVC} = Q \times \text{AVC}$$

Sehingga secara matematis, rumus BEP yaitu:

$$\text{TR} = \text{TC}$$

$$P.Q = \text{TFC} + \text{TVC}$$

$$P.Q = \text{TFC} + Q.AVC$$

Ket:

TR = Total Revenue (Total Pendapatan)

TC = Total Cost (Total Biaya Keseluruhan)

P = Price (Harga Jual)

Q = Quantity (Jumlah)

TFC = Total Fixed Cost (Total Biaya Tetap)

TVC = Total Variable Cost (Total Biaya Variabel)

AVC = Average Variable Cost (Biaya Variabel per Unit)

Contoh: diketahui total biaya tetap (TFC) Rp 200.000, harga jual (P) per unit Rp 1.500, dan biaya variabel (AVC) per unit Rp 600. Berapa unit yang harus diproduksi agar berada pada titik impas?

Jawab:

$$\begin{aligned} TR &= TC \\ P \cdot Q &= TFC + TVC \\ P \cdot Q &= TFC + Q \cdot AVC \\ 1500 \cdot Q &= 200000 + Q \cdot 600 \\ 1500Q - 600Q &= 200000 \\ 900Q &= 200000 \\ Q &= 222 \text{ unit} \end{aligned}$$

Jadi agar berada di titik impas, perusahaan harus memproduksi sebanyak 222 unit.

Contoh di atas merupakan contoh perhitungan BEP dalam jumlah produk, maksudnya perusahaan akan berada di titik impas apabila perusahaan tersebut memproduksi jumlah produk tertentu. Selain itu, perhitungan BEP juga dapat dibuat dalam jumlah penjualan, maksudnya perusahaan akan berada di titik impas apabila perusahaan tersebut mampu menjual sejumlah produk dan memperoleh total penjualan tertentu.

Dari rumus matematis di atas, diperoleh sebuah rumus yang lebih sederhana, yaitu:

BEP dalam jumlah produk:

$$BEP (Q) = \frac{TFC}{(P - AVC)}$$

BEP dalam jumlah penjualan:

$$BEP (P) = \frac{TFC}{1 - \frac{AVC}{P}}$$

Dari contoh soal sebelumnya, jika dihitung menggunakan rumus ini maka hasilnya yaitu:

BEP dalam jumlah produk:

$$BEP (Q) = \frac{TFC}{(P - AVC)}$$

$$BEP (Q) = \frac{200000}{(1500 - 600)}$$

$$= \frac{200000}{(900)}$$

$$= 222 \text{ unit}$$

BEP dalam jumlah penjualan:

$$BEP (P) = \frac{TFC}{1 - \frac{AVC}{P}}$$

$$BEP (P) = \frac{200000}{1 - \frac{600}{1500}}$$

$$BEP (P) = \frac{200000}{1 - 0,4}$$

$$= \frac{200000}{0,6}$$

$$= \text{Rp } 333.333$$

Jadi perusahaan tidak akan memperoleh laba dan tidak mengalami kerugian apabila jumlah produk yang dibuat adalah 222 unit dan memperoleh total penjualan sebesar Rp 333.333.

## 9. Perbedaan Jenis Usaha Dengan Tingkat Harga Jual

Telah disebutkan bahwa harga jual adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa ditambah dengan persentase laba yang diinginkan perusahaan. Setiap perusahaan mempunyai kebijakan sendiri dalam menentukan laba yang diinginkan, hal ini tergantung dengan jenis perusahaannya. Biasanya perusahaan besar juga menambahkan biaya pajak pada harga jual, sehingga harga jual yang diperoleh akan lebih tinggi jika dibanding dengan perusahaan kecil. Hal ini juga berlaku untuk jenis usaha boga. Contoh jenis usaha yang menambahkan pajak pada harga jual makanannya adalah restoran hotel, restoran khusus, dan restoran formal.

Contoh soal:

Sebuah usaha pembuatan bandeng presto memiliki daftar belanja per hari sebagai berikut:

<b>Nama Bahan</b>	<b>Banyaknya</b>	<b>Harga Satuan (Rp)</b>
Ikan bandeng segar	200 ekor	2.000/ekor
Bawang putih	1 kg	20.000/kg
Bawang merah	½ kg	24.000/kg
Kemiri	½ kg	40.000/kg
Ketumbar	¼ kg	60.000/kg
Kunyit	1 kg	25.000/kg
Garam	3 bungkus	2.000/bungkus
Lada	1 ons	10.000/ons
Kemasan	200 buah	500/buah

Usaha tersebut berjalan bersama 5 orang karyawan dengan upah kerja Rp 20.000 per orang. Pembuatan bandeng presto membutuhkan alat presto yang dikalkulasikan akan mengalami penyusutan sebesar 2% dari total biaya bahan baku, dan harus membayar biaya sewa tempat sebesar Rp 5.000 per hari. Untuk memasarkan produknya, pengusaha ini membuat brosur dan membutuhkan biaya sebesar Rp 20.000. Hitunglah harga pokok produksi, harga jual untuk 1 buah bandeng presto, dan titik impas (jumlah produk dan penjualan)!

Jawab:

Biaya bahan baku:

<b>Nama Bahan</b>	<b>Banyaknya</b>	<b>Harga Satuan (Rp)</b>	<b>Jumlah Harga (Rp)</b>
Ikan bandeng segar	200 ekor	2.000/ekor	400.000
Bawang putih	1 kg	20.000/kg	20.000
Bawang merah	½ kg	24.000/kg	12.000
Kemiri	½ kg	40.000/kg	20.000
Ketumbar	¼ kg	60.000/kg	15.000
Kunyit	1 kg	25.000/kg	25.000
Garam	3 bungkus	2.000/bungkus	6.000
Lada	1 ons	10.000/ons	10.000
Kemasan	200 buah	500/buah	100.000
<b>Total biaya bahan baku</b>			<b>608.000</b>

Harga pokok produksi dengan metode *Full Costing*

Nama Biaya	Jumlah (Rp)	Total
Biaya bahan baku	608.000	
Biaya tenaga kerja langsung	100.000	
Biaya overhead variabel (penyusutan alat)	12.000	
Biaya overhead tetap (sewa tempat)	5.000	
<b>Harga pokok produksi</b>		<b>725.000</b>
Biaya pemasaran	20.000	
<b>Biaya komersil</b>		<b>20.000</b>
<b>Total harga pokok produksi</b>		<b>745.000</b>

Harga jual dengan metode *Full Costing*

**Harga jual = Biaya produksi + Mark Up**

$$\begin{aligned}
 \text{Mark Up} &= \frac{\text{Biaya Non produksi} + \text{laba yang diharapkan}}{\text{Biaya Produksi}} \times 100\% \\
 &= \frac{20.000 + 300.000}{725.000} \times 100\% \\
 &= \frac{320.000}{725.000} \times 100\% \\
 &= 44\%
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Harga jual} &= 725.000 + 44\% \\
 &= 725.000 + 319.000 \\
 &= 1.044.000 \quad \text{-----> (harga jual keseluruhan)} \\
 &= \frac{1.044.000}{200} \\
 &= 5.220 \quad \text{-----> (harga jual per buah)}
 \end{aligned}$$

### Perhitungan BEP

Dari soal di atas maka dapat diketahui:

$$\begin{aligned}
 \text{TFC} &= 745.000 \\
 \text{P} &= 5.220 \\
 \text{AVC} &= \frac{745.000}{200} \\
 &= 3.725
 \end{aligned}$$

BEP jumlah produk:	
BEP (Q)	$= \frac{\text{TFC}}{\text{(P- AVC)}}$
BEP (Q)	$= \frac{745.000}{(5.220-3.725)}$
	$= \frac{745.000}{1.495}$
	= 498 buah

BEP dalam jumlah penjualan:	
BEP (P)	$= \frac{\text{TFC}}{1 - \frac{\text{AVC}}{\text{P}}}$
BEP (P)	$= \frac{745.000}{1 - \frac{3.725}{5.220}}$
BEP (P)	$= \frac{745.000}{1-0,71}$
	$= \frac{745.000}{0,29}$
	= Rp 2.568.965

Jadi usaha pembuatan bandeng presto akan berada di titik impas apabila produsen membuat 498 buah presto dan menjualnya dengan pendapatan Rp 2.570.000.





**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



**KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)**

Mata Pelajaran : Pengelolaan Usaha Boga  
 Kelas/Program Studi Keahlian : XII/Jasa Boga  
 Semester : 1(satu)  
 Tahun Pelajaran : 2015/2016

No	KD	INDIKATOR	BOBOT			NILAI KKM		Keterangan
			Intake Siswa (A)	Kompleksitas (B)	Daya Dukung (C)	Jumlah	KKM	
1	Menjelaskan cara menghitung berbagai biaya produksi, harga jual, dan titik impas	Menjelaskan pengertian harga	3	2	3	8	3.56	
		Menjelaskan jenis – jenis harga	2	3	3	8	3.56	
		Menjelaskan pengertian harga pokok produksi	2	3	3	8	3.56	
		Memahami perhitungan harga pokok produksi	3	2	3	8	3.56	
		Menjelaskan pengertian harga jual	3	3	2	8	3.56	
		Memahami perhitungan harga jual	3	3	2	8	3.56	
		Menjelaskan pengertian titik impas	3	2	3	8	3.56	
		Memahami perhitungan titik impas	2	3	3	8	3.56	
2	Menghitung harga pokok produksi, harga jual, dan titik impas	Menghitung harga pokok produksi, harga jual, dan titik impas	3	3	2	8	3.56	
KKM Mata Pelajaran							3.56	

**Keterangan Bobot Nilai**

**Intake Siswa :**

Rendah : 1  
 Sedang : 2  
 Tinggi : 3

**Kompleksitas:**

Rendah : 3  
 Sedang : 2  
 Tinggi : 1

**Daya Dukung:**

Rendah : 1  
 Sedang : 2  
 Tinggi : 3

**Keterangan Perumusan Nilai KKM**

$$\frac{(A + B + C) \times 4}{9}$$

Mengetahui,  
 Guru Mata Pelajaran

Zuniarti, M.Pd.

NIP. 197010192007012006

Bantul, 20 Agustus  
 2015  
 Mahasiswa PPL

Fatimah  
 NIM.  
 12511241044



**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



**KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)**

Mata Pelajaran : Pengelolaan Usaha Boga  
 Kelas/Program Studi Keahlian : XII/Jasa Boga  
 Semester : 1(satu)  
 Tahun Pelajaran : 2015/2016

NO	KD	INDIKATOR	BOBOT			PENILAIAN		Keterangan
			Intake Siswa (A)	Kompleksitas (B)	Daya Dukung (C)	Jumlah	KKM	
1	Menjelaskan cara menghitung berbagai biaya produksi, harga jual, dan titik impas	Menjelaskan pengertian harga	3	2	3	8	3.56	
		Menjelaskan jenis – jenis harga	2	3	3	8	3.56	
		Menjelaskan pengertian harga pokok produksi	2	3	3	8	3.56	
		Memahami perhitungan harga pokok produksi	3	2	3	8	3.56	
		Menjelaskan pengertian harga jual	3	3	2	8	3.56	
		Memahami perhitungan harga jual	3	3	2	8	3.56	
		Menjelaskan pengertian titik impas	3	2	3	8	3.56	
2	Menghitung harga pokok produksi, harga jual, dan titik impas	Memahami perhitungan titik impas	2	3	3	8	3.56	
		Menghitung harga pokok produksi, harga jual, dan titik impas	3	3	2	8	3.56	
KKM Mata Pelajaran							3.56	

**Keterangan Bobot Nilai**

**Intake Siswa :**

Rendah : 1  
 Sedang : 2  
 Tinggi : 3

Mengetahui,  
 Guru Mata Pelajaran

**Kompleksitas:**

Rendah : 3  
 Sedang : 2  
 Tinggi : 1

**Daya Dukung:**

Rendah : 1  
 Sedang : 2  
 Tinggi : 3

**Keterangan Perumusan Nilai KKM**

$$\frac{(A + B + C) \times 4}{9}$$

Bantul, 20 Agustus 2015  
 Mahasiswa PPL

Zuniarti, M.Pd.

NIP. 197010192007012006

Fatimah

NIM. 12511241044

