

LAPORAN INDIVIDU
KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
SMKN 1 SEWON
TAHUN PELAJARAN 2015/2016

Disusun Guna Memenuhi Persyaratan Mata Kuliah
Praktik Pengalaman Lapangan
Dosen Pembimbing Lapangan: Dr. Kokom Komariyah



Disusun Oleh :

Harisatur Rizakiyah 14511247010

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

HALAMAN PENGESAHAN

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

Nama : Harisatur Rizakiyah
NIM : 14511247010
Fakultas/ Program Studi : FT/ Pendidikan Teknik Boga
Lokasi : SMKN 1 Sewon Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul
Waktu : 10 Agustus – 12 September 2015
telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 1 Sewon dari tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan tanggal 12 September 2015. Hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini.

Bantul, September 2015

Mengesahkan,

Dosen pembimbing PPL,

Guru Pembimbing,

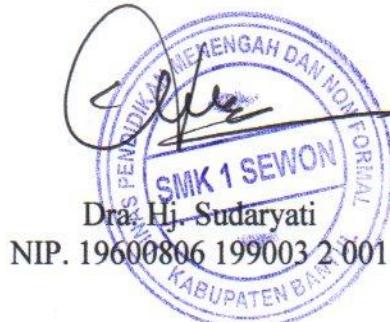
Dr. Kokom Komariah
NIP. 19600808 198403 2 002

Jatmiko, S. Pd
NIP. 19660331 199502 1 001

Mengetahui,

Kepala Sekolah SMK N I Sewon

Koordinator PPL Sekolah



Dra. Sri Sudaryanti
NIP. 19640810 198903 2 015

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan kesempatan dan kemudahan dalam menyelesaikan Praktik Pengalaman Lapangan sampai dengan pembuatan laporan Praktik Pengalaman Lapangan ini. Penyusunan Laporan Kegiatan PPL ini merupakan tahap akhir dari serangkaian kegiatan PPL yang telah dilaksanakan dari tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 12 September 2015 yang berlokasi di SMKN 1 Sewon. Tujuan penyusunan laporan kegiatan PPL ini untuk memberikan gambaran secara global tentang keseluruhan rangkaian kegiatan PPL di SMKN 1 Sewon yang telah penyusun laksanakan.

Kegiatan PPL ini sangat bermanfaat bagi penyusun dalam rangka mempersiapkan diri menjadi pendidik yang profesional. Penyusun dapat menyelesaikan kegiatan PPL beserta laporan kegiatan ini, tidak lupa karena adanya bantuan dari ALLAH SWT, dan orang-orang yang ada di sekeliling penyusun. Untuk itu, penyusun mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Prof. Dr. Rochmad Wahab, M.Pd, M.A. selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta beserta jajarannya.
2. Lembaga Pengabdian Penelitian Masyarakat (LPPM) yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan PPL.
3. Dr. Moch. Bruri Triyono selaku Dekan Fakultas Teknik.
4. Dr. Sri Wening selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PPL di SMKN 1 Sewon yang senantiasa memberikan arahan.
5. Dr. Kokom Komariyah selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PPL Jurusan di SMKN 1 Sewon.
6. Dra. Hj. Sudaryati selaku Kepala Sekolah SMKN 1 Sewon yang telah memberi izin, pengarahan dan bimbingan selama PPL berlangsung.
7. Dra. Sri Sudaryanti selaku Guru Koordinator PPL di SMKN 1 Sewon yang telah memberi arahan.
8. Jatmiko, S. Pd selaku Guru Pembimbing SMKN 1 Sewon yang telah membimbing dan memberikan inspirasi untuk menjadi pendidik yang profesional.
9. Seluruh guru dan karyawan di SMKN 1 Sewon khususnya Jurusan Tata Boga yang telah banyak membantu kelancaran penyusunan dalam menjalankan kegiatan PPL dalam bentuk tenaga maupun pikiran.
10. Seluruh siswa/i SMKN 1 Sewon 2015, yang telah berjuang bersama. Terimakasih untuk semua kerjasamanya.

11. Semua pihak yang tidak dapat penyusun sebutkan satu persatu.

Penyusum menyadari bahwa selama pelaksanaan PPL dan dalam penyusunan laporan ini memiliki banyak kekurangan, oleh karena itu penyusun mengharapkan kritik dan saran dari pembaca sehingga pada penyusunan yang akan datang dapat menjadi lebih baik. Semoga laporan ini dapat memberi banyak manfaat dan digunakan sebagaimana mestinya.

Bantul, September 2015

Penyusun,

Harisatur Rizakiyah

Nim. 14511247010

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGATAR	iii
DAFTAR ISI	v
ABSTRAK	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi	1
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL	14
BAB II KEGIATAN	
A. Perencanaan PPL.....	17
B. Pelaksanaan PPL.....	18
C. Analisis Hasil.....	20
BAB III PENUTUP	
A. Kesimpulan	23
B. Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	viii
LAMPIRAN	

PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN 2015

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

LOKASI: SMKN 1 SEWON

OLEH:

Harisatur Rizakiyah 14511247010

ABSTRAK

Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah wajib yang bertujuan untuk melatih mahasiswa agar memiliki pengalaman factual mengenai proses pembelajaran dan kegiatan kependidikan lainnya. Dengan adanya kegiatan PPL ini diharapkan mahasiswa sebagai calon guru yang mempunyai bekal untuk mengembangkan diri sebagai tenaga pendidik yang profesional yang memiliki sikap, pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan dalam bidang profesi. Pada kesempatan ini lokasi tempat PPL nya adalah di SMKN 1 Sewon, Bantul.

Kegiatan yang dilakukan pada kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini meliputi Pra PPL dan PPL. Kegiatan Pra PPL meliputi: Sosialisasi dan Koordinasi, Observasi proses pembelajaran dan kegiatan menejerial, observasi potensi pengembangan sekolah, identifikasi dan inventarisasi permasalah, penentuan program kerja dan penyusunan proposal kegiatan, diskusi dengan guru dan dosen pembimbing. Kegiatan PPL yang dilakukan di SMKN 1 Sewon adalah Pelaksanaan mengajar mata pelajaran sanitasi hygiene dan keselamatan kerja dengan materi ajar santasi hygiene dan mikroorganisme makanan dikelas X Jasaboga 2 dan X Patiseri, serta mengajar mata pelajaran boga dasar dengan materi ajar potongan bahan makanan hewani dan nabati di kelas X Jasaboga 3.

Pada Pelaksanaan PPL dijumpai beberapa hambatan baik dari dalam mahasiswa sendiri maupun dari siswanya. Hambatan yang ada dalam mahasiswa yaitu kurang percaya diri dalam mengajar dikarenakan kurang menguasai materi, dan belum mampu mengkoordinasikan siswa di dalam kelas dengan baik, banyak siswa kurang antusias dalam mengikuti pelajaran serta kurang disiplin. Upaya untuk mengatasi hambatan ini dengan berlatih sebelum praktik pembelajaran, memberikan sanksi kepada siswa yang melakukan kesalahan. Setelah dilaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan ini diharapkan mahasiswa (praktikan) dapat memperoleh pengalaman yang nyata mengenai dunia persekolahan/ kependidikan dan dapat menerapkan ilmu yang telah didapat selama ini di bangku kuliah.

Kata kunci : Praktek Pengalaman Lapangan, SMKN 1 Sewon.

BAB I

PENDAHULUAN

A. ANALISIS SITUASI

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

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

1. Lokasi SMK N 1 Sewon

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

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

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

sekarang. Kemudian berdasarkan SK Mendikbud No. 0360/ 1997 tentang perubahan NOMENKLATUR SMKTA, sekolah ini berubah menjadi SMK N 1 Sewon.

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

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

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

2. Visi dan Misi SMK N 1 Sewon

a. Visi SMK N 1 Sewon

Mewujudkan lembaga pendidikan dan pelatihan yang berkualitas berkarakter dan profesional.

b. Misi SMK N 1 Sewon

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

3. Sistem Pendidikan SMK N 1 Sewon

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

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

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

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

4. Kurikulum SMK N 1 Sewon

Kurikulum yang digunakan oleh SMK Negeri 1 Sewon dalam penyelenggaraan pendidikan adalah kurikulum 2013. Kurikulum 2013 merupakan usaha yang terpadu antara rekonstruksi kompetensi lulusan, dengan kesesuaian & kecukupan, keluasan & kedalaman materi, serta revolusi pembelajaran dan reformasi penilaian. Komponen Kurikulum 2013 terdiri dari beberapa aspek yaitu:

- a. Tujuan Kurikulum 2013

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

Struktur kurikulum pendidikan kejuruan. Kurikulum SMK berisi mata pelajaran wajib dan mata pelajaran peminataan sesuai dengan kemampuan siswa. Mata pelajaran wajib terdiri dari dua kelompok yang wajib di ambil oleh siswa yaitu kelompok wajib A diantaranya Pendidikan Agama dan Budi Pekerti, Pendidikan pancasila dan kewarganegaraan, Bahasa Indonesia, Matematika, Sejarah Indonesia, Bahasa Inggris dan untuk kelompok B terdiri dari Seni Budaya, Prakarya dan Kewirausahaan dan Pendidikan Jasmani Olah Raga & Kesehatan. Mata pelajaran ini bertujuan untuk membentuk manusia Indonesia seutuhnya baik secara sikap maupun pengetahuannya

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

Pengembangan diri bukan merupakan mata pelajaran yang harus diasuh oleh guru. Pengembangan diri bertujuan memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk mengembangkan dan mengekspresikan diri sesuai dengan kebutuhan, bakat, dan minat setiap peserta didik sesuai dengan kondisi sekolah. Kegiatan pengembangan diri difasilitasi dan atau bimbingan oleh konselor, guru, atau tenaga kependidikan yang dapat dilakukan dalam bentuk kegiatan ekstrakurikuler.

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

b. Struktur dan Muatan Kurikulum 2013

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

Tabel 1. Struktur dan muatan kurikulum

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

Implikasi dari struktur kurikulum di atas dijelaskan sebagai berikut:

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

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

- b) Kelompok Peminatan

Mata pelajaran pemotongan dikelompokkan menjadi 3 bagian.

Kelompok satu terdiri atas Pengantar Pariwisata, IPA Aplikasi, mata pelajaran ini untuk kelas X dan XI, kelompok Dua terdiri atas Simulasi Digital, Ilmu gizi, Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja, Pengetahuan bahan makanan dan Boga Dasar, mata pelajaran ini hanya didapat di kelas X, sedangkan untuk kelompok 3 terdiri atas Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental, Tata Hidang, Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia, Hidangan Kesempatan Khusus dan *Fusion Food*, Pengolahan Usaha Boga yang diperuntukan untuk kelas XI dan XII.

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

- 8) Lama penyelenggaraan pendidikan SMK tiga tahun, maksimum empat tahun sesuai dengan tuntutan program keahlian.

5. Program Keahlian SMK N 1 Sewon

a. Akomodasi Perhotelan

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

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

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

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

b. Jasa Boga (Restoran dan Patiseri)

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

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

c. Unit Perjalanan Wisata (UPW)

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

d. Busana Butik

Program keahlian ini terdiri dari 12 kelas secara keseluruhan dengan daya tampung 386 siswa. Tujuan dari program ini adalah membekali siswa dengan ketrampilan pengetahuan, dan sikap agar memiliki kompetensi, terutama dibidang menjahit dan mengembangkan sikap kewirausahaan. Program keahlian ini bekerja sama dengan berbagai industri seperti:

- 1) Dinasty group
 - 2) Anteng griya busana
 - 3) Butik delmora
 - 4) Rumah model michael
- e. Kecantikan (Kulit dan Rambut)

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

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

Program keahlian ini menjalin hubungan kerjasama dengan berbagai industri seperti:

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

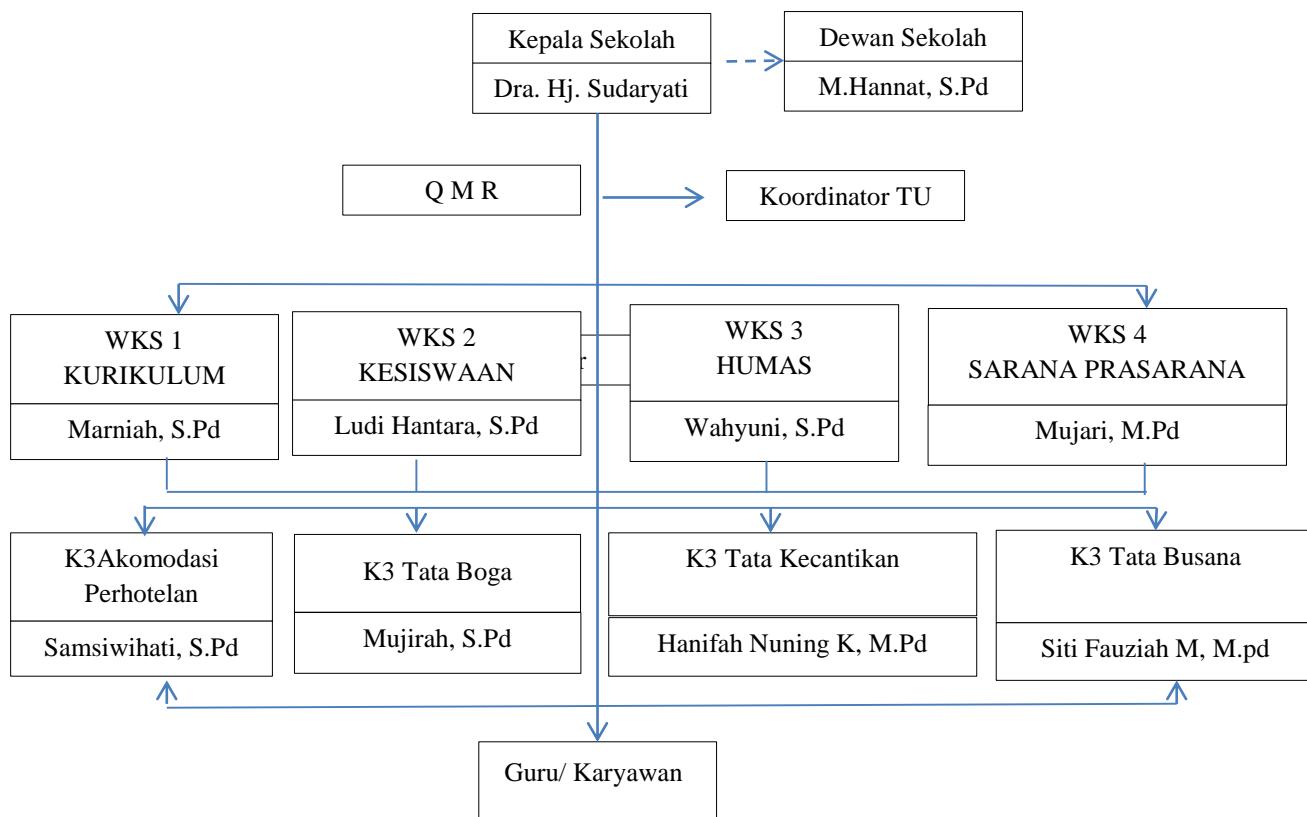
f. Teknik Komputer dan Jaringan (TKJ)

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

6. Struktur Organisasi SMK N 1 Sewon

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

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



7. Kondisi Non-Fisik SMK N 1 Sewon

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

- Kondisi Guru

Tabel 2. Kondisi guru

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

- Kondisi Karyawan

Tabel 3. Kondisi karyawan

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

c. Kondisi Siswa

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

Tabel 4. Rincian kondisi siswa

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

XII	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			
	AP 1	7	20	27
	AP 2	8	20	28
	AP 3	9	21	30
	UPW 1	14	15	29
	UPW 2			
	JB 1	5	22	
	JB 2	7	22	29
	JB 3	5	23	28
	JB 4	0	0	0
Total				1381

8. Kondisi Fisik SMK N 1 Sewon

SMK N 1 Sewon yang terletak di dusun Pulutan ini memiliki fasilitas utama pendukung kegiatan belajar mengajar seperti ruang teori dan ruang praktek. Ruang teori digunakan untuk pembelajaran yang bersifat adaptif dan normatif, sedangkan pembelajaran yang bersifat produktif dilakukan diruang praktek masing-masing jurusan. Namun terkadang pembelajaran yang bersifat

normatif maupun adaptif dilakukan di ruang praktik. Adapun rincian fasilitas yang terdapat di SMK N 1 Sewon adalah sebagai berikut;

a. SMK Negeri I Sewon mempunyai 65 ruang meliputi ruang praktik, ruang teori, ruang guru, dll. Mempunyai 6 jurusan yaitu sebagai berikut:

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

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

- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| • ruang kepala sekolah | • ruang kafetaria |
| • ruang guru | • gudang alat boga |
| • ruang tata usaha | • ruang unit produksi boga |
| • ruang UKS | • kantin atau food center |
| • ruang BP | • akomodasi perhotelan |
| • ruang perpustakaan | • ruang tata hidang |
| • ruang sidang | • ruang restoran |
| • ruang instruktur busana | • gudang restoran |
| • ruang praktik busana | • ruang tata rias kulit |
| • gudang busana | • ruang instruktur kecantikan |
| • ruang UP busana | • gudang kecantikan |
| • ruang batik | • ruang tata rias rambut |
| • ruang bordir | • ruang teori |
| • dapur RT | • lab komputer |
| • gudang OR | • lab. Bahasa inggris |
| • ruang OSIS | • gudang umum |
| • tower air | • tempat sepeda |
| • aula | • gardu jaga |
| • sanggar kecantikan | • selasar penghubung |
| • koperasi | • lapangan parkir |
| • sanggar busana | • lapangan upacara |
| • entrepreneur collection | • lapangan tenis |
| • mushola | • pagar |

- ruang instruktur boga
- dapur boga
- hotel training
- kamar mandi/wc

c. Keadaan lokasi Lokasi

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

d. Keadaan Gedung

Kondisi gedung sekolah dalam keadaan baik. Gedung ada dibagian timur jalan dan barat jalan, gedung yang ada dibagian barat jalan digunakan untuk ruang teori khusus jurusan Busana Butik.

e. Keadaan Prasarana/Sarana

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

f. Keadaan Personalia

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

g. Keadaan fisik lain (penunjang)

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

h. Penataan ruang kerja

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

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

B. PERUMUSAN PROGRAM DAN RANCANGAN KEGIATAN PPL

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

1. Pra PPL

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

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

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

6.	Penyelesaian Laporan	16 September 2015-30 September 2015	
7.	Penarikan Mahasiswa	16 September 2015	SMK N 1 Sewon

2. Kegiatan PPL

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

a. Pembekalan PPL

Pembekalan dilakukan sebelum mahasiswa melaksanakan kegiatan *micro teaching* dan sebelum diterjunkan ke sekolah.

b. Observasi Kelas

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

c. Konsultasi dengan guru pembimbing

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

d. Pembuatan perangkat pengajaran

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

e. Konsultasi pembuatan perangkat pengajaran

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

f. Pelaksanaan praktik mengajar

Pelaksanaan praktik mengajar di kelas dilaksanakan 10 kali. Praktik mengajar dilaksanakan di kelas X Jasa Boga 1, 2 dan 3. Praktik mengajar ini dilaksanakan mulai tanggal 11 Agustus 2015 hingga 9 September 2015. Materi yang diajarkan yaitu mengenai pengenalan ilmu gizi, zat karbohidrat, lemak, protein dan mineral.

g. Evaluasi mengajar

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

h. Penyusunan Laporan

Proses penyusunan laporan PPL dilakukan sejak pelaksanaan PPL hingga 2 minggu setelah penarikan PPL atau batas waktu penyerahan laporan.

i. Penarikan

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

BAB II

KEGIATAN PPL

A. Perencanaan PPL

Sebelum melakukan praktik mengajar dikelas, mahasiswa melakukan berbagai persiapan dan perencanaan yang diwujudkan dalam beberapa kegiatan antara lain:

1. Konsultasi dengan Guru Pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing yang dilakukan dengan tujuan untuk mengenal guru pembimbing lebih baik serta untuk mengetahui penugasan yang harus dikerjakan. Setelah mengetahui untuk penugasan, mahasiswa dapat mulai mempersiapkan materi-materi yang berkaitan dengan penugasan tersebut. Penugasan tersebut antara lain yaitu Silabus, Rpp, Rubrik Penilaian, Evaluasi dan perangkat pembelajaran lainnya.

2. Persiapan Materi Pembelajaran

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

3. Pembuatan Perangkat Pembelajaran

Pembuatan perangkat pembelajaran diawali dengan pembuatan silabus dan RPP. Silabus yang dibuat disesuaikan dengan format dari SMKN 1 Sewon. Sedangkan untuk RPP disesuaikan dengan silabus yang telah dibuat.

4. Konsultasi Perangkat Pembelajaran

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

5. Persiapan Metode dan Media Pembelajaran

Persiapan metode dilakukan dengan memilih metode pembelajaran yang sesuai dengan materi dan kondisi siswa. Metode pembelajaran yang digunakan antara lain metode ceramah, tanya jawab, diskusi. Sedangkan persiapan media pembelajaran dilakukan dengan membuat media yang sesuai dengan materi yang hendak disampaikan. Beberapa media yang digunakan yaitu: gambar, bahan sebenarnya, LCD, Laptop dan materi lain sebagai penunjang berjalannya KBM.

B. Pelaksanaan PPL

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

1. Praktik Mengajar

Pada praktikum mengajar, mahasiswa didampingi oleh guru mata pelajaran dan guru pembimbing dengan tujuan agar guru mengetahui kekurangan-kekurangan mahasiswa praktikan sehingga dapat memberikan kritik dan saran yang membangun. Praktik mengajar mandiri dilakukan selama kegiatan PPL berlangsung yaitu sejak 10 Agustus 2015- 12 September 2015. Jadwal mengajar dan kelas yang diampu dapat dilihat dalam tabel berikut:

Tabel 1. Jadwal Mengajar

Minggu Ke-	Hari/ Tanggal	Kelas	Mata Pelajaran	Jam Pelajaran	Jumlah Jam Mengajar
I	Sabtu, 15 Agustus 2015	X Jasa Boga 4	Sanitasi Hygiene	1 dan 2	2 jam
Jumlah jam per-minggu					2 jam
II	Selasa, 18 Agustus 2015 Sabtu, 22 Agustus 2015	X Jasa Boga 2 X Jasa Boga 4	Sanitasi Hygiene Sanitasi Hygiene	3 dan 4 1 dan 2	2 jam 2 jam
Jumlah jam per-minggu					4 jam
III	Selasa, 25 Agustus 2015 Rabu, 26 Agustus 2015	X Jasa Boga 2 X Jasa Boga 3	Sanitasi Hygiene Boga Dasar	3 dan 4 5,6,7,8,9	2 jam 5 jam
Jumlah jam per-minggu					7 jam
IV	Selasa, 1 September 2015	X Jasa Boga 2	Sanitasi Hygiene	3 dan 4	2 jam
Jumlah jam per-minggu					2 jam
Jumlah Jam Keseluruhan					30 jam

2. Proses Pembelajaran

a. Membuka pembelajaran

Kegiatan pembelajaran dibuka dengan salam, presensi siswa dan setelah itu dilanjutkan dengan kegiatan apersepsi dengan mengulang materi pada pertemuan sebelumnya agar siswa ingat dengan materi yang sudah diajarkan ataupun dengan memberikan pertanyaan kepada siswa mengenai materi yang telah lalu. Setelah kegiatan apersepsi selesai, tahap selanjutnya yaitu penyampaian secara singkat mengenai tujuan dan gambaran materi yang akan disampaikan.

b. Penyajian materi

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

c. Metode pembelajaran

Beberapa metode yang digunakan selama praktik pembelajaran antara lain yaitu: metode ceramah, diskusi, tanya jawab, praktek, demonstrasi, presentasi.

d. Model Pembelajaran

Model pembelajaran yang digunakan selama praktik pembelajaran antara lain adalah diskusi kelompok, tanya jawab dan post test. Pada setiap pertemuan diusahakan untuk menggunakan model pembelajaran yang berbeda sehingga tidak monoton.

e. Penggunaan bahasa

Penggunaan bahasa yang digunakan adalah bahasa Indonesia

f. Penggunaan waktu

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

g. Gerak

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

h. Cara motivasi siswa

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

i. Teknik bertanya

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

j. Teknik Penguasaan Kelas

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

k. Penggunaan media

Media yang digunakan selama praktek berlangsung yaitu gambar, LCD, Laptop, dan Meteri lain sebagai penunjang berjalannya KBM.

l. Bentuk dan cara evaluasi

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

m. Menutup pembelajaran

Pembelajaran ditutup dengan menarik kesimpulan yang dilakukan siswa terlebih dahulu, kemudian dilengkapi oleh guru. Setelah menarik kesimpulan, guru memberikan tugas kepada siswa, menyampaikan materi pertemuan selanjutnya, memberikan pesan-pesan afektif kepada siswa, dan kemudian diakhiri dengan salam.

C. Analisis Hasil

1. Manfaat PPL bagi Mahasiswa

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

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

- Membantu mahasiswa dalam memahami pentingnya proses pendidikan

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

2. Hambatan

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

- a. Pada pertemuan-pertemuan awal mengajar praktikan masih kurang percaya diri karena masih belum terbiasa.
- b. Terbatasnya sarana-sarana pendukung misalnya buku-buku penunjang yang diperlukan untuk proses belajar mengajar.
- c. Karakteristik dan prilaku siswa bervariasi sehingga menuntut kreativitas praktikan guna menghidupkan suasana agar siswa masih sulit dikendalikan, baik dari sisi ketertiban, antusiasme dalam proses pembelajaran, dan kerapian dalam hal penampilan.
- d. Kesulitan membagi waktu pada awal kegiatan PPL dimulai karena harus mengerjakan pembuatan perangkat pembelajaran RPP dan Media, dan di sisi lain juga harus melakukan persiapan untuk mengajar.

3. Usaha untuk mengatasi Hambatan

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

- a. Melakukan latihan sebelum praktik mengajar
- b. Menyesuaikan materi pembelajaran dengan materi yang telah guru mata pelajaran sebelumnya.
- c. Memanfaatkan buku dan media yang ada, serta mencari referensi dari internet.
- d. Menggunakan metode pembelajaran yang variatif dan disisipi dengan game agar siswa tertarik serta antusias dalam mengikuti pembelajaran.
- e. Memberikan sanksi secara positif kepada siswa yang kurang disiplin dan tertib, serta tidak memberikan poin afektif kepada siswa tersebut.
- f. Membagi persiapan mengajar dilakukan selama waktu senggang ketika di sekolah.

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

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

1. Kegiatan PPL yang telah dilaksanakan meliputi: pembuatan RPP, serta pelaksanaan pembelajaran di kelas.
2. Kegiatan PPL merupakan wahana untuk memberikan bekal bagi mahasiswa tentang bagaimana menjadi guru yang memiliki dedikasi dan loyalitas yang tinggi pada instansi dan profesi.
3. Kegiatan PPL ini memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar mengajar secara langsung di depan kelas, melakukan teknik pengelolaan kelas, dan menghadapi siswa yang berbeda baik dari segi sikap maupun cara belajarnya.

B. Saran

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

1. Bagi Sekolah
 - a. Hendaknya semua elemen sekolah diharapkan ikut berperan serta dalam program PPL.
 - b. Perawatan sarana dan prasarana yang ditinggalkan mahasiswa.
 - c. Media untuk pelaksanaan belajar mengajar harap diperbanyak dan dimanfaatkan sebaik-baiknya.
 - d. Lebih terbuka menyampaikan kritik maupun saran kepada mahasiswa selama melaksanakan PPL.
 - e. Agar lebih meningkatkan hubungan baik dengan UNY yang sudah terjalin baik selama ini.
2. Bagi Mahasiswa
 - a. Dalam penyusunan program sebaiknya direncanakan secara matang, baik persiapan mental, fisik maupun rencana program kerja demi suksesnya pelaksanaan PPL.
 - b. Membina kebersamaan dan kekompakkan diantara mahasiswa PPL sehingga dapat bekerjasama secara baik.

- c. Memahami kondisi lingkungan karakter dan kemampuan elemen-elemen sekolah.
- d. Mahasiswa PPL agar senantiasa menjaga nama baik lembaga atau almamater.
- e. Senantiasa peka terhadap perkembangan dunia pendidikan serta meningkatkan penguasaan keterampilan praktis dalam proses pembelajaran.
- f. Meningkatkan efektivitas penggunaan sarana dan prasarana serta media pembelajaran yang ada agar proses pembelajaran lebih efektif.
- g. Tetap terbinanya hubungan yang baik antara mahasiswa dengan seluruh keluarga besar SMKN 1 Sewon, meskipun kegiatan PPL telah berakhir.

3. Bagi Universitas

- a. Pembekalan dari LPPM PPL sebaiknya dilakukan dan diberikan keseragaman dan kepastian tentang tuntutan-tuntutan yang harus dilaksanakan selama PPL sehingga tidak terdapat perbedaan persepsi antar mahasiswa.
- b. Perangkat PPL yang diperlukan mahasiswa lebih diperlengkap lagi.
- c. Info untuk PPL diharapkan lebih jelas lagi agar tidak terjadi tabrakan maupun kesalah pahaman.

DAFTAR PUSTAKA

Tim PPL UNY. 2014. *Laporan PPL*. Yogyakarta: UNY.

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

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

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

LAMPIRAN



KARTU BIMBINGAN PPL/MAGANG III DI SEKOLAH/LEMBAGA
PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL
LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY
TAHUN²⁰¹⁵

F04

UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah/ Lembaga : SMKN 1 SEWON , BANTUL
Alamat Sekolah/ Lembaga : PULUTAN PENDAWO HARJO SEWON BANTUL Fax./ Telp. Sekolah/Lembaga (0274)8466054
Nama DPL PPL/ Magang III : DR. KOKOM KOMARIAH
Prodi / Fakultas DPL PPL/ Magang III : PENDIDIKAN TEKNIK BOGA / FTI
Jumlah Mahasiswa PPL/ Magang III : 19~~18~~ ORANG

PERHATIAN :

- Kartu bimbingan PPL ini dibawa oleh mhs PPL/Magang III (1 kartu untuk 1 prodi).
 - Kartu bimbingan PPL/Magang III ini harap diisi materi bimbingan dan dimintakan tanda tangan dari DPL PPL/Magang III setiap kali bimbingan di lokasi.
 - Kartu bimbingan PPL/Magang III ini segera dikembalikan ke PP PPL & PKL UNY paling lambat 3 (tiga) hari setelah penarikan mhs PPL/Magang III untuk kewenangan administrasi



BANTUL - Sept - 2015 PEND.
Mhs PPL/ Magang III Prodi TEKNIK BOGA
- SI

HARISATUR



MATRIKS PROGRAM KERJA PPL UNY 2015
SMK NEGERI 1 SEWON
PULUTAN, PENDOWOHARJO, SEWON, BANTUL, YOGYAKARTA

F01

Untuk Mahasiswa

Nama Mahasiswa : Harisatur Rizakiyah

Nim : 14511247010

Nama Sekolah : SMK N 1 Sewon

Fakultas : FT

Alamat Sekolah/ Lembaga: Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul

Prodi : Pendidikan Teknik Boga

Guru Pembimbing: Jatmiko, S.Pd

Dpl Pamong : Dr. Kokom Komariah

No	Program Kerja/ Kegiatan PPL	Pra-PPI	Jumlah Jam/ Minggu					Jumlah Jam	
			I	II	III	IV	V	R	P
1	Penyerahan PPL/Pemilihan Mata Pelajaran	2							2
2	Observasi kelas dan peserta didik	1							1
3	Observasi sarana dan prasarana sekolah	1							1
4	Pembuatan Program PPL								
	a. Observasi Mengajar		2	2					4
	b. Penyusunan Matriks		2						2
5	Kegiatan Mengajar								
	a. Pembuatan RPP	8	8	10	8				34
	b. Konsultasi dengan guru pembimbing	1	1	1	1				4
	c. Persiapan materi pembelajaran	6	6	9	6				27
	d. Pembuatan Media Pembelajaran	2	2	3	2				9
	e. Pembuatan analisis nilai			15	15	10			40
	f. Pelaksanaan pembelajaran terbimbing	2	4	7	2				15
	g. Evaluasi hasil pembelajaran	1	1	2	1				5
6	Kegiatan Non Mengajar								
	a. Piket front office	1		1	1				3
	b. Jaga Uks	1	1	1	1				4
7	Kegiatan Sekolah								
	a. Upacara Senin Pagi	1		1	1	1			4
	b. Upacara HUT NKRI 17 Agustus								0
	d. Kegiatan Adiwiyata	1	1	1	1	1			5
	Jumlah Jam								160

Keterangan: R = Rencana; P = Pelaksanaan

Mengetahui/Menyetujui,

Kepala SMK Negeri 1 SEWON



Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Kokom Komariah
NIP.19600808 198403 2 002

Mahasiswa,

Harisatur Rizakiyah
NIM. 14511247010



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

F/751-NA/WKS1/7

01/07/2012



CATATAN HARIAN PPL

Nama sekolah Lembaga	: SMKN 1 SEWON	Nama Mahasiswa	: Harisatur Rizakiyah
Alamat Sekolah Lembaga	: Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul	No. Mahasiswa	: 14511247010
Guru Pembimbing	: Jatmiko, S. Pd	Fak/ Jur/Prodi	: FT/ PTBB/ Pendidikan Teknik Boga
Dosen Pembimbing :			

No	Minggu Ke-	Hari/ tanggal	Materi kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Minggu Pertama	Senin, 10 Agustus 2015	07.00-07.45 Upacara rutin bersama siswa kelas X, XI, dan XII semua jurusan beserta guru-guru SMKN 1 Sewon di Lapangang Sekolah 08.00-09.00 Piket Front Office SMKN 1 Sewon 09.30-12.00 Mencari materi Sanitasi Hygiene dan Boga dasar di Perpus Sekolah	Upacara berjalan dengan lancar dengan di ikuti oleh seluruh peserta upacara tanpa terkecuali. Melaksanakan piket menjaga Front Office SMKN 1		

			12.45-14.15 Mendampingi Pak Jatmiko mengajar Sanitasi Hygiene di kelas X JB 1	Mendapatkan beberapa buku materi ajar yang di pinjam dari perpus sekolah. Melihat Pak Jatmiko mengajar sebagai patokan dalam mengajar sanitasi nantinya.		
2		Selasa, 11 Agustus 2015	07.00-10.10 Mempersiapkan materi dan Rpp tentang Pengertian Sanitasi Hygiene 10.55-14.15 Mendampingi tim PPL mengajar Ilmu Gizi di kelas X JB 3	Mengerjakan Rpp dari KI, KD sampai proses pelaksanaan mengajar. Berjalan dengan lancar proses pendampingan mengajar.		
3		Rabu, 12 Agustus 2015	07.00-11.00 Melanjutkan mengerjakan Hand Out dan Penilaian 11.40-12.40 Mendampingi tim PPL mengajar Pengolahan Makanan Kontinental kelas XI JB 1	Mengerjakan handout dan penilaian sebelum mengajar. Berjalan dengan lancar proses pendampingan mengajar.		
4		Kamis, 13 Agustus 2015	09.15- 12.00 Mendampingi tim PPL mengajar Pengolahan Makanan Kontinental kelas XI JB 2 13.00-14.15 Mendampingi Pak Jatmiko mengajar Boga dasar kelas X JB 2	Berjalan dengan lancar proses pendampingan mengajar. Melihat Pak Jatmiko mengajar sebagai patokan dalam mengajar sanitasi nantinya.		

5	Jum'at, 14 Agustus 2015	<p>07.00-08.00 Pelaksanaan Adiwiyata bersama guru-guru SMK dan siswa/i SMK di lingkungan sekolah</p> <p>08.00-09.00 Piket UKS</p> <p>09.00-10.00 Mendampingi tim PPL mengajar Funsion kelas XII JB 1</p> <p>10.00-11.00 Bimbingan Rpp, Handout, dan Penilaian dengan Pak Jatmiko</p>	<p>Melakukan kegiatan kerja bakti untuk membersihkan area sekolah.</p> <p>Melaksanakan piket UKS di SMK.</p> <p>Berjalan dengan lancar proses pendampingan mengajar.</p> <p>Revisi dalam pembuatan lembar pengetahuan dan sikap.</p>		
6	Sabtu, 15 Agustus 2015	<p>07.00-08.30 Mengajar Sanitasi Hygiene kelas X JB 4 di ruang 9</p> <p>10.31-12.00 Mendampingi tim PPL mengajar Tata Hidang kelas XI JB 3</p>	<p>Proses belajar mengajar tatap muka pertama berjalan dengan lancar dengan diikuti oleh 32 siswa/i.</p> <p>Berjalan dengan lancar proses pendampingan mengajar.</p>		
7	Minggu ke-2	<p>08.30-10.00 Mengajar Sanitasi Hygiene kelas X JB 2 di ruang 6</p> <p>10.30-12.30 Persiapan materi mengajar Boga dasar kelas X JB 2 (praktek)</p>	<p>Proses belajar mengajar tatap muka kedua berjalan dengan lancar diikuti oleh 31 siswa/i.</p> <p>Mempersiapkan bahan berupa materi untuk membuat rpp.</p>		
8	Rabu, 19 Agustus 2015	10.00-13.00 Mencari materi ajar mengenai peralatan	Mencari materi peralatan di perpus dan internet.		

9		Kamis, 20 Agustus 2015	08.00-08.30 Bimbingan laporan RPP, Silabus, Handout, dan Job Sheet mengenai Peralatan 12.30-13.00 Bimbingan laporan Rpp, dan perangkat lain untuk mengajar sanitasi praktek	Mengerjakan administrasi guru untuk mengajar boga dasar. Bimbingan administrasi guru kepada guru pembimbing dan revisi kembali.		
10		Jum'at, 21 Agustus 2015	07.00-08.00 Pelaksanaan Adiwiyata bersama guru-guru SMK dan siswa/i SMK di lingkungan sekolah 08.00-09.00 Piket UKS 09.15-11.15 Lanjut mengerjakan Rpp, Jobsheet, untuk Praktek Sanitasi Hygiene	Melakukan kegiatan kerja bakti untuk membersihkan area sekolah. Melaksanakan piket UKS di SMK. Mengerjakan administrasi guru untuk mengajar sanitasi hygiene.		
11		Sabtu, 22 Agustus 2015	07.00-08.30 Mengajar Sanitasi hygiene (Praktek) 09.00-09.30 Bimbingan mengenai boga dasar tentang potongan sayuran 10.30-12.30 Mencari materi potongan sayuran untuk hand out	Proses belajar mengajar tatap muka ketiga berjalan dengan lancar diikuti oleh 32 siswa/i. Bimbingan RPP mengenai potongan bahan makanan. Mencari materi potongan sayuran agar melengkapi handout		
12	Minggu ke-3	Senin, 24 Agustus 2015	07.00-07.45 Upacara rutin bersama siswa kelas X, XI, dan XII semua	Upacara berjalan dengan lancar dengan di ikuti oleh seluruh peserta upacara tanpa terkecuali.		

			<p>jurusan beserta guru-guru SMKN 1 Sewon di Lapangang Sekolah</p> <p>08.00-09.00 Piket Front Office SMKN 1 Sewon</p> <p>09.15.00-14.15 Refisi Rpp, Handout, Job sheet mengenai potongan sayuran</p>	<p>Menjaga Front Office SMKN 1 Sewon</p> <p>Setelah bimbingan, merevisi kembali administrasi guru untuk persiapan mengajar.</p>		
13		Selasa, 25 Agustus 2015	<p>08.30-10.00 Mengajar Sanitasi hygiene kelas X JB 2 diruang 6 (Praktek)</p> <p>11.00-13.00 Persiapan bahan ajar dan bahan praktek potongan sayuran</p>	<p>Proses belajar mengajar tatap muka keempat berjalan dengan lancar diikuti oleh 31 siswa/i.</p> <p>Menyiapkan media untuk mengajar potongan bahan makanan.</p>		
14		Rabu, 26 Agustus 2015	10.10-14.15 Mengajar boga dasar (potongan sayuran) kelas X JB 3 di ruang D3	Proses belajar mengajar tatap muka pertama (boga dasar) diikuti 32 siswa/i		
15		Kamis, 27 Agustus 2015	10.10-12.00 Mendampingi Pak Jatmiko mengajar tentang inventaris alat kelas X JB 2	Mendampingi Pak Jatmiko mengajar di lab boga 3.		
16		Jum'at, 28 Agustus 2015	<p>07.00-08.00 Pelaksanaan Adiwiyata bersama guru-guru SMK dan siswa/i SMK di lingkungan sekolah</p> <p>08.00-09.00 Piket UKS SMKN 1 Sewon</p> <p>09.15-11.00</p>	<p>Melakukan kegiatan kerja bakti untuk membersihkan area sekolah.</p> <p>Melaksanakan piket UKS di SMKN 1 Sewon</p>		

			Mengerjakan administrasi guru (perbaikan rpp dan silabus)	Menyicil laporan PPL mengenai RPP dan Silabus		
17	Minggu ke-4	Senin, 31 Agustus 2015	<p>07.00-07.45 Upacara rutin bersama siswa kelas X, XI, dan XII semua jurusan beserta guru-guru SMKN 1 Sewon di Lapangang Sekolah</p> <p>08.00-09.00 Piket Front Office SMKN 1 Sewon</p> <p>12.00-13.00 Bimbingan sanitasi tentang mikroorganisme makanan</p>	<p>Upacara berjalan dengan lancar dengan di ikuti oleh seluruh peserta upacara tanpa terkecuali.</p> <p>Melaksanakan piket di front office sekolah</p> <p>Bimbingan dengan Pak Jatmiko mengenai mikroorganisme makanan.</p>		
18		Selasa, 1 September 2015	<p>08.30-10.10 Mengajar sanitasi tentang mikroorganisme kelas X JB 2 di ruang 6</p> <p>11.00-15.00 Mengerjakan administrasi guru (presensi siswa)</p>	<p>Proses belajar mengajar pertemuan kelima berjalan dengan lancar dan diikuti oleh 31 siswa/i.</p> <p>Mengerjakan administrasi guru mengenai presensi siswa.</p>		
19		Rabu, 2 September 2015	08.00-15.00 Mengerjakan administrasi guru (silabus, handout, dan jobsheet)	Menyicil administrasi guru tentang perangkat mengajar.		
20		Kamis, 3 September 2015	08.00-15.00 Mengerjakan administrasi guru (analisis ketuntasan hasil belajar)	Menyicil administrasi guru tentang penilaian siswa kelas X jb 2.		

21	Jum'at, 4 September 2015	<p>07.00-08.00 Pelaksanaan Adiwiyata bersama guru-guru SMK dan siswa/i SMK di lingkungan sekolah</p> <p>08.00-09.00 Piket UKS di SMKN 1 Sewon</p> <p>09.15-12.00 Mengerjakan administrasi guru (analisis ketuntasan hasil belajar)</p>	<p>Melakukan kegiatan kerja bakti untuk membersihkan area sekolah.</p> <p>Menjaga UKS SMKN 1 Sewon</p> <p>Menyicil administrasi guru tentang penilaian siswa kelas X jb 3.</p>		
22	Sabtu, 5 September 2015	<p>08.00-15.00 Mengerjakan administrasi guru (analisis ketuntasan hasil belajar)</p>	Menyicil administrasi guru tentang penilaian siswa kelas X jb 4.		
23	Minggu ke-5	<p>07.00-07.45 Upacara rutin bersama siswa kelas X, XI, dan XII semua jurusan beserta guru-guru SMKN 1 Sewon di Lapangang Sekolah</p> <p>08.00-09.00 Piket Front Office SMKN 1 Sewon</p> <p>09.15-10.00 Bimbingan administrasi guru dengan pak Jatmiko</p> <p>10.30-15.00 Mengerjakan administrasi guru (matriks)</p>	<p>Upacara berjalan dengan lancar dengan di ikuti oleh seluruh peserta upacara tanpa terkecuali.</p> <p>Piket rutin di Front office sekolah</p> <p>Bimbingan mengenai point-point apa saja yang akan dikerjakan dalam administrasi guru.</p> <p>Mengerjakan matriks individu</p>		

24	Selasa, 8 September 2015	08.00-10.00 Mengerjakan administrasi guru (tugas terstruktur) 10.15-14.15 Mengerjakan administrasi guru (kisi-kisi soal)	Mengumpulkan soal Post test menjadi satu file dan memperbaiki jika ada yang salah. Mengerjakan kisi-kisi soal dari Post test yang sudah dibuat.		
25	Rabu, 9 September 2015	08.00-14.00 Mengerjakan administrasi guru (analisis butir soal)	Mengerjakan anbuso dari analisis ketuntasan hasil belajar kelas X JB 2		
26	Kamis, 10 September 2015	08.00-14.15 Mengerjakan administrasi guru (analisis butir soal)	Mengerjakan anbuso dari analisis ketuntasan hasil belajar kelas X JB 3 dan X JB 4		
27	Jum'at, 11 September 2015	07.00-08.00 Pelaksanaan Adiwiyata bersama guru-guru SMK dan siswa/i SMK di lingkungan sekolah 08.00-09.00 Piket UKS di SMKN 1 Sewon 09.15-12.30 Mengerjakan laporan PPL cover, dan catatan harian	Melakukan kegiatan kerja bakti untuk membersihkan area sekolah. Piket UKS rutin di SMKN 1 Sewon Mengerjakan laporan PPL dengan isian cover (lembar pengesahan, abstrak, kata pengantar, daftar isi), dan catatan harian.		
28	Sabtu, 12 September 2015	07.00-14.15 Mengerjakan laporan PPL mengenai administrasi guru	Mengercek kembali data administrasi guru yang belum dikerjakan sehingga tidak ada yang tertinggal.		

29	Minggu Ke-6	Senin, 14 September 2015	08.30-11.00 Mengecap buku tata tertib SMK di Perpus Sekolah 11.00-15.00 Mengerjakan laporan PPL Bab 1, 2 , 3	Membantu petugas perpus dalam mengecap buku tata tertib sekolah. Mengerjakan laporan bab 1,2,3		
30		Selasa, 15 September 2015	10.00-13.15 Finishing laporan PPL 2015	Mengecek kembali data laporan ppl dari bab 1,2,3 sampai lampiran.		
31		Rabu, 16 September 2015	09.00-12.00 Acara perpisahan PPL UNY 2015	Pelaksanaan acara perpisahan dalam rangka penarikan tim PPL UNY dari pihak kampus.		

Sewon, September 2015

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan,

Dr. Kokom Komariyah

NIP. 19600808 198403 2 002

Guru Pembimbing,

Jatmiko, S. Pd

NIP. 19660331 199502 1 001

Mahasiswa,

Harisatur Rizakiyah

NIM. 14511240710

RPP 1

F/751-P/WKS1/1
01/07/2012



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



SILABUS MATA PELAJARAN: SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA

Satuan Pendidikan : SMK N 1 Sewon

Kelas : X

Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkanajaran agama yang dianutnya Menghayati dan mengamalkanajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur,disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

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

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	• Hygiene dan sanitasi makanan	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel yang berkaitan dengan hygiene dan sanitasi makanan 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> • Pengamatan sikap saat 	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Video/Gambar

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja</p> <p>2.2.Menunjukkan perilaku amaliah (jujur ,disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>2.3.Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja</p> <p>3.1.Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan persyaratan hygiene dan sanitasi bidang makanan</p>		<ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, peran, ruang lingkup, persyaratan hygiene dan sanitasi makanan; serta hubungan antara aspek hygiene dan sanitasi makanan dengan masalah keracunan makanan. <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang hygiene dan sanitasi makanan Melakukan penilaian penerapan hygiene dan sanitasi saat praktik atau menggunakan film/lembar kasus 	<p>berdiskusi ,uji coba dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok Hasil penilaian penerapan hygiene dan sanitasi makanan <p>Tes</p>	<p>Referensi / bahan ajar /artikel</p> <p>Lembar kasus</p>	

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.1. Menilai penerapan hygiene perorangan (personal hygiene) di dapur dan ruang pelayanan makanan		<p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok • Menyimpulkan hasil analisis data <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi dan analisis • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan analisis 	Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung		



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL

DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

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

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

F/751-NA/WKS1/7

01/07/2012



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah	: SMK N I SEWON
Program Studi Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran	: Sanitasi, <i>Hygiene</i> dan Keselamatan Kerja
Kelas/Semester	: X/Gasal
Materi Pokok	: <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Makanan
Pertemuan	: Pertama /1
Alokasi Waktu	: 2 x 45 menit

A. Kompetensi Inti

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 :Mengembangkan prilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaaulan dunia.

KI3 :Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

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

B. Kompetensi Dasar

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja 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 menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja	Terlihat aktif dalam pembelajaran dan memiliki rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja
2.2	Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan	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	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi
3.1	Mendeskripsikan ruang lingkup dan persyaratan <i>hygiene</i> dan sanitasi bidang makanan	<ul style="list-style-type: none"> • Mendeskripsikan pengertian <i>hygiene</i> dan sanitasi makanan • Menjelaskan ruang lingkup <i>hygiene</i> dan sanitasi makanan • Menjelaskan persyaratan <i>hygiene</i> dan sanitasi makanan
4.1	Mengevaluasi tentang pemahaman sanitasi dan <i>hygiene</i> serta ruang lingkupnya	<ul style="list-style-type: none"> • Pemahaman dan menganalisis persyaratan <i>hygiene</i> dan sanitasi makanan • Membuat laporan hasil diskusi kelompok

C. Tujuan Pembelajaran :

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian *hygiene* dan sanitasi makanan
2. Siswa dapat menjelaskan persyaratan dari *hygiene* dan sanitasi makanan
3. Siswa dapat menjelaskan tentang ruang lingkung dari *hygiene* dan sanitasi makanan

D. Materi Pembelajaran :

1. Pengertian *hygiene* dan sanitasi makanan

hygiene merupakan suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari kesehatan yang berhubungan dengan perorangan, makanan dan minuman. Sedangkan sanitasi merupakan suatu usaha/upaya yang berarti tindakan atau langkah-langkah preventif yang dilakukan untuk menciptakan lingkungan hidup yang sehat.

2. Ruang Lingkup hygiene dan sanitasi makanan

- a. Persyaratan bahan mentah sampai produk akhir
- b. Pekerja
- c. Bangunan dan lingkungan
- d. Kontrol terhadap mikroorganisme
 - 1) Penerimaan, penyimpanan, pengolahan, dan
 - 2) Penyajian, pengemasan
- e. Peralatan
- f. Penyediaan air bersih
- g. Penanganan limbah

3. Persyaratan Sanitasi dan *hygiene*

- a. Sanitasi
 - 1) Lantai
 - 2) Dinding atau tembok
 - 3) Langit-langit (ceiling)
 - 4) Pintu dan jendela
 - 5) Ventilasi
 - 6) Lampu penerangan
 - 7) Tempat mencuci tangan
 - 8) Ruang pegawai
 - 9) Toilet atau WC
 - 10) Ruang penampung sampah
 - 11) Saluran limbah
- b. *Hygiene*

- 1) Mandi setiap hari
- 2) Memakai pakaian yang rapi dan rapi
- 3) Memiliki rambut yang rapi dan bersih
- 4) Memakai perhiasan seperlunya
- 5) Rias wajah
- 6) Memiliki kuku yang bersih dan pendek tanpa cat kuku
- 7) Cucilah tangan
- 8) Memiliki gigi yang bersih dan pastikan dalam kondisi yang sehat
- 9) Memilihara kaki

E. Metode Pembelajaran :

1. Model pembelajaran : Pendekatan pembelajaran pendekatan (*scientific*).
2. Metode : Ceramah,diskusi, dan penugasan

F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Power Point, Hand Out, Video
2. Alat : Spidol, LCD, dan papan tulis/*white board*
3. Sumber Belajar :
 - a. Bagus Putu Sudiara, 1996. *Hygiene & Sanitasi*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.
 - b. Tuti Sumirati, 2013. *Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan I*. Depok: Direktorat Pembinaan SMK

G. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengingatkan siswa untuk selalu mengucap syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan. 2. Mengingatkan siswa akan pentingnya kehadiran 3. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan 4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin disampaikan yaitu memahami pengertian, persyaratan, dan penyebab 5. Sebagai apersepsi untuk menumbuhkan rasa ingin tahu dari <i>hygiene</i> dan sanitasi pada bidang makanan. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa. 	15 menit
Inti	<p>Mengamati:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati tayang materi yang diberikan guru dari media LCD power point dan video 	65 menit

	<p>2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menayakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi hygiene dan sanitasi makanan</p> <p>Menanya :</p> <ol style="list-style-type: none"> Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami materi <i>hygiene</i> dan sanitasi makanan <p>Mengumpulkan informasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 4 - 6 siswa Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mendiskusikan tentang persyaratan sanitasi dan hygiene. Siswa dapat mencari materi dari berbagai sumber yang ada. <p>Menggasosiasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam diskusi, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam mengerjakan tugas kelompok <p>Mengkomunikasi :</p> <ol style="list-style-type: none"> Setelah selesai berdiskusi dan membuat laporan beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi kedepan kelas Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan materi <i>hygiene</i> dan sanitasi. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi <i>hygiene</i> dan sanitasi dari tiap kelompok 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> Siswa diminta membuat rangkuman tentang materi sanitasi dan <i>hygiene</i> Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa 	10 menit
Jumlah		90 menit

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

1. Jenis/teknik penilaian

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

2. Instrumen penilaian hasil belajar

Soal :

1. Jelaskan pengertian sanitasi makanan dan *hygiene*?
2. Sebutkan ruang lingkup hygiene dan sanitasi makanan?
3. Sebutkan Persyaratan *hygiene* dan sanitasi?
4. Apa pendapat kalian mengenai video yang telah ditayangkan?

Kunci Jawaban :

1. Pengertian sanitasi makanan dan hygiene

hygiene merupakan suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari kesehatan yang berhubungan dengan perorangan, makanan dan minuman. Sedangkan sanitasi merupakan suatu usaha/upaya yang berarti tindakan atau langkah-langkah preventif yang dilakukan untuk menciptakan lingkungan hidup yang sehat.

2. Ruang lingkup hygiene dan sanitasi makanan

- a. Persyaratan bahan mentah sampai produk akhir
- b. Pekerja
- c. Bangunan dan lingkungan
- d. Kontrol terhadap mikroorganisme
 - 1) Penerimaan, penyimpanan, pengolahan, dan
 - 2) Penyajian, pengemasan
- e. Peralatan
- f. Penyediaan air bersih
- g. Penanganan limbah

3. Persyaratan Sanitasi dan Hygiene

Persyaratan sanitasi:

- a. Lantai
- b. Dinding atau tembok
- c. Langit-langit (ceiling)
- d. Pintu dan jendela
- e. Ventilasi
- f. Lampu penerangan
- g. Tempat mencuci tangan
- h. Ruang pegawai

- i. Toilet atau WC
- j. Ruang penampung sampah
- k. Saluran limbah

Persyaratan Hygiene

- a. Mandi setiap hari
 - b. Memakai pakaian yang rapi dan rapi
 - c. Memiliki rambut yang rapi dan bersih
 - d. Memakai perhiasan seperlunya
 - e. Rias wajah
 - f. Memiliki kuku yang bersih dan pendek tanpa cat kuku
 - g. Cucilah tangan
 - h. Memiliki gigi yang bersih dan pastikan dalam kondisi yang sehat
 - i. Memilihara kaki
4. Dari hasil pengamatan yang didapat mengenai tayangan video sanitasi dan hygiene diatas merupakan suatu kegiatan yang semena-menanya untuk beraktifitas dengan cara salah/ buruk tanpa memperdulikan persyaratan sanitasi dan hygiene yang telah tertera dan dampak dari hidup buruk dan lingkungan kotor.



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL



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

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

PRESENSI KEGIATAN EDUKATIF

Nama Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja
Kelas : X Jasa Boga 2
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Semester : 1 (Gasal)
Tahun Pelajaran : 2015/2016



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL



DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

PRESENSI KEGIATAN EDUKATIF

Nama Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja
Kelas : X Patiseri
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Semester : 1 (Gasal)
Tahun Pelajaran : 2015/ 2016



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



KISI - KISI SOAL

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja
Kelas /Program Studi Keahlian : X/ Tata Boga

Semester : 1
Thn. Pelajaran : 2015/ 2016

No	KI	KD	Materi Pembelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal			Ket
					Bentuk	Jumlah	No. Soal	
1	Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam	Mendeskripsikan ruang lingkup dan persyaratan <i>hygiene</i> dan sanitasi bidang makanan	Sanitsi makanan dan hygiene	- Siswa mampu mengingat apa saja persyaratan hygiene - Siswa mampu menjelaskan pengertian hygiene dan sanitasi makanan - Siswa mampu mengaplikasikan persyaratan sanitasi dan hygiene di dunia industri	Pilgan	10 soal	3,8 1, 10 2, 7	

	bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.			- Siswa mampu mengevaluasi persyaratan sanitasi secara fisik di dunia industri - Siswa mampu menganalisis ruang lingkup sanitasi hygiene - Siswa mampu mengaplikasikan sanitasi hygiene di dunia industri	Pilgan		4, 5	
2	Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya disekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.	Mengevaluasi tentang pemahaman sanitasi dan <i>hygiene</i> serta ruang lingkupnya -		- Siswa mampu menganalisis ruang lingkup sanitasi hygiene - Siswa mampu mengaplikasikan sanitasi hygiene di dunia industri	Pilgan		6	

Sewon, September 2015

Mengetahui,

a.n Kepala Sekolah,

WKS Kurikulum,

Marniah, S. Pd

NIP. 19710213 199803 2009

Guru Pebimbng,

Mahasiswa,

Jatmiko, S. Pd

NIP. 19660331 199502 1001

Harisatur Rizakiyah

NIM. 14511247010

KISI - KISI SOAL



Tugas Terstruktur

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja

Materi Ajar : Sanitasi makanan dan Hygiene

Kelas : X Jasa Boga 2 dan X Jasa Boga 4

Program Studi : Tata Boga

Soal Post Test

Pilihlah salah satu jawaban yang tepat dengan memberi tanda silang (x) pada huruf A, B, C, D!

1. Ilmu untuk membentuk dan menjaga kesehatan merupakan pengertian dari.....
 - a. Hygiene personal
 - b. Food hygiene
 - c. Hygiene
 - d. Kitchen hygiene
2. Seorang Chef tidak diperbolehkan menggunakan perhiasan yang berlebihan pada saat proses pengolahan makanan di kitchen, dikarenakan....
 - a. Perhiasan dan bakteri bisa saja masuk/ jatuh kedalam bahan makanan yang akan di olah sehingga terjadi kontaminasi
 - b. Bakteri/ kotoran yang terdapat pada perhiasan akan jatuh kedalam makanan
 - c. Perhiasan yang berlebihan sangat mencolok untuk orang yang memakan
 - d. Perhiasan yang berlebihan tidak menandakan bahwa dia seorang Chef
3. Pakaian yang bersih, rapi dan enak di pandang merupakan salah satu ciri bahwa seorang Chef menaati....
 - a. Persyaratan sanitasi dan hygiene
 - b. Persyaratan food hygiene
 - c. Persyaratan sanitasi makanan
 - d. Persyarat personal hygiene
4. Kuat, dilapisi bahan kedap air, mudah dibersihkan dan halus (tidak licin) merupakan persyaratan fisik sanitasi bagian....
 - a. Dinding
 - b. Lantai
 - c. Jendela/ pintu
 - d. Langit-langit (ceiling)
5. Persyaratan dalam lampu penerang ruangan kitchen adalah....



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



- a. Cukup terang, tidak menimbulkan bayangan
 - b. Cukup terang, menimbulkan bayangan
 - c. Cukup terang, mudah dibersihkan
 - d. Cukup terang, warna berwarna putih
6. Dalam ruang lingkup sanitasi makanan dan hygiene terdapat kontrol terhadap mikroorganisme, bagaimana proses pengontrolannya yang benar....
- a. Penyimpanan, penyajian, pengemasan, penerimaan, pengolahan
 - b. Penerimaan, penyimpanan, pengolahan, penyajian, pengemasan
 - c. Penyajian, penerimaan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan
 - d. Penerimaan, penyimpanan, pengemasan, penyajian, pengolahan
7. Dika adalah seorang Chef yang sangat kreatif dan pintar. Dika selalu saja membuat makanan dengan berbagai macam inovasi, akan tetapi Dika kurang memperhatikan kebersihan area kerja nya sehingga makanan yang dibuat Dika terkontaminasi. Hal ini disebabkan karena Dika....
- a. Dika tidak menjalankan persyaratan sanitasi pada saat berada di kitchen
 - b. Dika tidak begitu memperdulikan area bersih ataupun kotor
 - c. Dika tidak menjalankan persyaratan hygiene pada saat berada di kitchen
 - d. Dika hanya memperdulikan hygiene personal daripada sanitasi area kerja
8. Di dalam dunia kerja, seorang chef harus memenuhi persyaratan hygiene personal sebelum masuk kedalam area kerja/ kitchen, persyaratan apa sajakah itu..
- a. Mandi, menggunakan make up dan perhiasan berlebih, cuci tangan, pakaian bersih, kuku tangan dan kaki bersih kotoran dan cat, rambut rapi dan tidak teurai
 - b. Mandi, menggunakan make up dan perhiasan berlebih, cuci tangan, pakaian, kuku tangan dan kaki bersih tanpa kotoran dan cat, rambut rapi dan tidak teurai
 - c. Mandi, tidak menggunakan make up dan perhiasan berlebih, cuci tangan, pakaian, kuku tangan dan kaki bersih tanpa kotoran dan cat, rambut rapi dan tidak teurai
 - d. Mandi, tidak menggunakan make up dan perhiasan berlebih, tidak cuci tangan, pakaian, kuku tangan dan kaki bersih tanpa kotoran dan cat, rambut rapi dan tidak teurai
9. Pilihlah gambar dibawah ini menurut anda salah mengenai proses pengoalahan makanan menggunakan standar persyaratan sanitasi dan hygiene....



a.



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



b.



c.



d.

10. Sanitasi merupakan suatu upaya/ usaha yang berarti....
- Suatu upaya/ usaha yang berarti tindakan preventif yang dilakukan untuk menciptakan lingkungan hidup yang sehat
 - Suatu upaya/ usaha yang berarti tindakan preventif yang dilakukan untuk mengolah lingkungan hidup yang sehat
 - Suatu upaya/ usaha yang berarti tindakan preventif yang dilakukan untuk mengolah lingkungan hidup yang bersih
 - Suatu upaya/ usaha yang berarti tindakan preventif yang dilakukan untuk membuat lingkungan hidup yang sehat dan bersih

Kunci Jawaban:

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



Pedoman Rubrik Post Test

Rubrik Penilaian Post Test

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

	SMK N 1 SEWON			
	HAND OUT			
	SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: 15 Agustus 2015	Hal. 1 dari 9
	Semester I	HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN		2 x 45 Menit
Oleh : Harisatur Rizakiyah				

A. Pengertian Hygiene dan Sanitasi Makanan

Kata *hygiene* berarti kesehatan atau ilmu tentang kesehatan. Dalam buku “*The Theory Catering*” oleh Kinton dan Caserani disebutkan bahwa: “*Hygiene is the study of health and the prevention of the disease*”. Hal ini berarti bahwa hygiene merupakan suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari kesehatan yang berhubungan dengan perorangan, makanan dan minuman.. Di satu pihak hygiene mempelajari masalah kesehatan yang menyangkut masalah siklus hidup bakteri, kondisi yang menguntungkan bakteri untuk berkembang biak, pencemaran dan perusakan yang ditimbulkan dan lain sebagainya. Di pihak lain hygiene membicarakan masalah pencegahan kontaminasi penyakit dan perusakan, yang menyangkut pencegahan bakteri berkembang biak, pencegahan konfirmasi, pencegahan perusakan dan lain sebagainya.

Hygiene yang dituliskan dalam bahasa Indonesia ”*higiena*”, berasal dari bahasa Yunani dari nama seorang Dewi yaitu Dewi Hygea yang merupakan seorang Dewi, yaitu Dewi pencegah penyakit. *Hygiene* diartikan antara lain sebagai:

1. Ilmu untuk membentuk dan menjaga Kesehatan (Southgate, HA, 1986)
2. kesehatan jasmani, rohani dan sosial untuk mencapai tingkat kesejahteraan lebih tinggi.
3. Cara orang memelihara dan juga melindungi diri agar tetap sehat.

Kata sanitasi berasal dari bahasa Latin yaitu "sanitas" yang berarti "sehat". Beberapa pakar memberi pengertian sanitasi sebagai berikut:

1. Usaha untuk menciptakan dan menjaga kondisi yang sehat dan higienis.
2. Serangkaian usaha yang mendukung penyelenggaraan higiena lingkungan.
3. Upaya untuk menjaga kesehatan dan kebersihan lingkungan hidup manusia
4. Upaya melaksanakan kegiatan-kegiatan yang dapat menciptakan higiena dan kesehatan umum
5. Usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya pada kesehatan lingkungan hidup
6. Suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatannya kepada usaha-usaha kesehatan lingkungan hidup manusia.
7. Aplikasi ilmu dalam mengolah makanan agar menghasilkan makanan yang higienis, terjaga dari kontaminasi mikroorganisme penyebab keracunan makanan dan pembusuk makanan.
8. Usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatannya pada kesehatan lingkungan dimana makanan dan minuman tersebut berada.

Berdasarkan pengertian diatas jelas bahwa hygiene lebih diarahkan pada ilmu sedangkan penerapannya lebih mengarah pada sanitasi atau sanitasi merupakan suatu usaha/upaya yang berarti tindakan atau langkah-langkah preventif yang dilakukan untuk menciptakan lingkungan hidup yang sehat.

B. Ruang Lingkup Hygiene dan Sanitasi Makanan

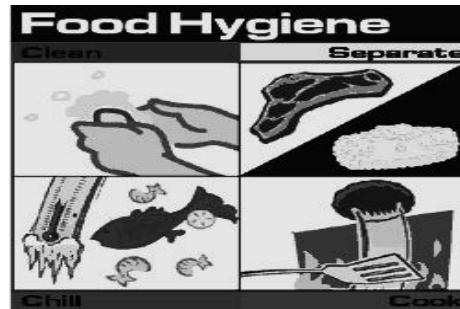
Hygiene dan sanitasi terkait dengan hal-hal berikut:

1. Persyaratan bahan mentah sampai produk akhir
2. Pekerja
3. Bangunan dan lingkungan
4. Kontrol terhadap mikroorganisme
 - a. Penerimaan, penyimpanan, pengolahan, dan
 - b. Penyajian, pengemasan
5. Peralatan
6. Penyediaan air bersih
7. Penanganan limbah

Berdasarkan aspek-aspek tersebut diatas, ruang lingkup hygiene dan sanitasi makanan dikelompokkan atas:

Hygiene Makanan:

1. Hygiene Makanan (*Food Hygiene*)



Gambar 1. *Food Hygiene*

Hygiene Makanan yaitu membahas tentang cara penanganan bahan makanan dari mentah sampai makanan siap santap, penanganan penyimpanan bahan makanan guna mencegah terjadinya resiko hygiene makanan yaitu kerusakan dan keracunan makanan.

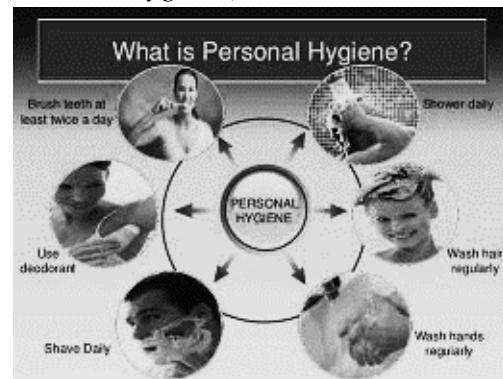
2. Hygiene Dapur (*Kitchen Hygiene*)



Gambar 2. *Hygiene Dapur*

Hygiene dapur yaitu membahas tentang persyaratan bangunan dapur dan persyaratan bangunan untuk mencegah masuknya binatang penggerat, serangga dan kecoa di area dapur.

3. Hygiene Personal (*Personal Hygiene*)



Gambar 3. Performa personal

Hygiene personal yaitu membahas tentang cara menjaga kebersihan diri dan persyaratan performa seorang pengolah dan pelayanan makanan.

Sanitasi Makanan:

1. Sanitasi Alat:

- Membahas tentang cara memilih bahan pembersih dan bahan saniter, pemilihan alat pembersih dan teknik pembersihan peralatan.
2. ruang dan perabot
menyiapkan bahan pembersih dan bahan saniter, teknik pembersihan dan pensanitasian ruang dan perabot serta jadwal pembersihan.
 3. penyediaan air bersih sebagai salah satu faktor yang mempengaruhi proses sanitasi peralatan dan ruang pengolahan makanan.
 4. Penanganan Limbah membahas tentang cara penanganan limbah di area dapur dan lingkungan.



Gambar 4. Limbah makanan

C. Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Makanan

Persyaratan Hygiene:

Hal-hal yang perlu dilakukan untuk menjaga kebersihan dan penampilan pribadi anda adalah:

1. Mandi setiap hari
Buatlah diri anda sehat dan segar, kelembaban karena keringat pada bagian-bagian badan yang tersembunyi, hendaknya segera diatasi. Anda akan berkeringat bila bekerja di tempat yang panas. Keringat tidak berbau dan tidak menguap dengan cepat. Tetapi bakteri yang ada di dalam keringat akan mengeluarkan bau terutama di ketiak, dimana keringat tida bisa segera menguap. Mandi setiap hari dan memakai wewangian yang tepat merupakan cara yang terbaik untuk mengatasinya.
2. Gunakan pakaian yang bersih dan rapi
Pakaian yang anda pakai harus memberikan kesan yang tepat kepada tamu, enak dipakai, praktis dan aman.
3. Memiliki rambut yang bersih dan rapi
Rambut panjang yang dibiarkan terurai tidak cocok untuk bekerja karena kadang-kadang bisa terjepit pada furniture yang sedang dibersihkan. Panjang rambut sebaiknya sebatas panjang wajah. Ada peraturan bahwa rambut panjang sebaiknya diikat kebelakang atau anda diminta memakai topi. Membersihkan rambut setiap hari akan membuat rambut anda sehat dan bersih.
4. Memakai perhiasan seperlunya
Hindari aksesoris dan perhiasan yang bisa tersangkut pada furniture pada saat bekerja.
5. Rias wajah
Wajah dirias dengan sederhana dan lembut
6. Memiliki kuku yang bersih dan pendek tanpa cat kuku
Perhatikan tangan anda secara khusus, kuku jari anda harus bersih dan dipotong dengan rapih. Cat kuku sebaiknya dihindari, pakailah krem pelembut tangan secara teratur supaya tangan anda tetap halus.

7. Cucilah tangan anda selalu:
 - a. Sebelum mulai bekerja
 - b. Setelah istirahat
 - c. Setelah ke toilet
 - d. Setelah memegang setiap barang yang kena tanah atau debu
 - e. Pakailah sedikit sabun dan air panas bersihkan tangan anda dan keringat.
8. Memiliki gigi yang bersih dan pastikan dalam kondisi yang sehat
Gosoklah gigi anda minimal 3 (tiga) x sehari dan bila memungkinkan periksa gigi anda pada klinik tempat anda bekerja setiap 6 (enam) bulan.
9. Memelihara kaki
Kaki sangat penting dalam melakukan pekerjaan anda pakailah sepatu yang nyaman, yang tidak akan membuat anda tergelincir, menutupi seluruh kaki dan mengamankan kaki anda dari barang yang terjatuh. Cucilah kaki anda setiap hari dan potonglah kuku anda. Ganti kaos/*stocking* setiap hari.

Persyaratan Sanitasi:

Dapur adalah suatu ruangan khusus yang dipergunakan sebagai tempat mengolah makanan. Ruangan khusus ini terdiri dari bagian fisik dan perlengkapan yang diperlukan sehingga ruangan ini dapat berfungsi dengan baik sebagai tempat mengolah makanan. Bagian fisik ini meliputi:

1. Lantai
Luas lantai dapur dibuat 30-40% dari luas lantai restaurant sehingga cukup ruangan untuk tempat peralatan dan untuk tempat bekerja bagi karyawan dapur. Dapur yang telalu sempit selain dapat menganggu kesehatan karyawan juga sulit untuk dibersihkan. Sebaliknya dapur yang terlalu luas juga kurang baik karena terlalu banyak ruangan tidak bermanfaat.
Lantai dapur perlu memenuhi beberapa persyaratan sebagai berikut:
 - a. Kuat dan kokoh
 - b. Dilapisi dengan bahan kedap air seperti keramik, marmer dan lain sebagainya
 - c. Mudah dibersihkan
 - d. Halus dan tidak licin
 - e. Datar artinya tidak perlu ada perbedaan tinggi antara lantai dengan penutup selokan dan juga antara satu ruangan dengan ruangan yang lainnya.
 - f. Tidak retak dan tidak ada bagian yang pecah
2. Dinding atau tembok
Desain tembok dapur lebih banyak ditekankan pada fungsinya dari pada segi arsiteknya. Tembok dapur didesain sedemikian rupa, mudah dibersihkan dan mudah dipandang.
 - a. Kokoh dan kedap air
 - b. Rata yaitu tembok dapur perlu dibuat rata, tidak banyak tonjolan yang menyulitkan pada waktu dibersihkan
 - c. Mudah dibersihkan
 - d. Berwarna cerah
3. Langit-langit (ceiling)
Pada langit-langit dapur biasanya tergantung cerobong asap yang berfungsi untuk mengisap asap dan udara kotor dari dapur dan dihembuskan

keluar. Penilaian bahan dan desain langit-langit perlu dibuat agar memenuhi terbakar dan mudah dirawat untuk tujuan sanitasi dan hygiene. Untuk tujuan sanitasi dan kesehatan makanan, maka langit-langit dapur agar dibuat:

- a. Rata dan datar, tidak banyak alur ataupun ornamen yang dapat dihuni oleh debu, rumah laba-laba, dan kotoran lainnya
- b. Kuat dan tidak ada baguan yang retak maupun pecah sehingga mudah dihuni oleh kotoran
- c. Warna putih atau berwarna cerah yang serasi dengan tembok
- d. Cerobong asap dibuat dari bahan yang mudah dibersihkan dan dicuci dengan air.

4. Pintu dan jendela

Luas pintu, jendela dan ventilasi udara sebaiknya dibuat seluas 40% dari luas tembok dapur. Pintu berfungsi sebagai tempat keluar masuknya udara seperti fungsi ventilasi. Pintu dan jendela dapur agar:

- a. Dibuat sewajarnya sehingga dapat berfungsi dengan baik
- b. Jendela dibuat berlapis kawat kasa yang dapat menghalang-halangi lalat dan serangga lainnya terbang masuk kedapur
- c. Pintu dan jendela mudah dibersihkan dan dicuci dengan air
- d. Pintu dan jendela yang berkaca tembus sinar agar dibersihkan setiap hari sehingga sinar penerangan dapat menyinari sebanyak-banyaknya.

5. Ventilasi

Untuk melancarkan sirkulasi udara didapur maka pada tembok disamping kipas penyedot udara (*extractor*) dan tambahan saluran udara pada tembok atau diatas pintu. Ventilasi dapur agar dibuat:

- a. Dapat berfungsi dengan baik, melancarkan sirkulasi udara
- b. Mudah dibersihkan
- c. Dilapisi kawat kasa yang dapat mencegah masuknya lalat dan serangga kedapur.

6. Lampu penerangan

Penerangan dari alam lebih baik dari penerangan buatan atau dari lampu penerang. Penerangan dari alam atau dari matahari spektrum warna lengkap sehingga lebih sehat bagi mata dan warna benda tampak natural. Lampu pijar banyak mengandung spektrum merah dan lampu TL mengandung spektrum biru lebih banyak penerangan didapur agar dibuat:

- a. Cukup terang, sehingga karyawan tidak memicingkan mata pada waktu bekerja
- b. Tidak menimbulkan bayang-bayang

7. Tempat mencuci tangan

Diluar pintu masuk dapur biasanya ada tempat mencuci tangan yang dipergunakan oleh karyawan yang akan bekerja didapur. Karyawan agar mencuci tangan sebelum memasuki area dapur. Pencemaran makanan oleh bakteri-bakteri dari luar dapur dapat dicegah disini. Tempat mencuci tangan agar:

- a. Dibuat dari bahan kedap air dan mudah dibersihkan
- b. Tersedia sabun atau detergent pencuci tangan sehingga tangan betul-betul bebas dari bakteri

- c. Tersedia kertas tissue atau alat pengering tangan dengan semprotan tangan (*hand dryer*)
- d. Bila memungkinkan perlu disediakan saluran air panas dan air dingin

8. Ruangan pegawai

Ruangan khusus yang dipergunakan oleh karyawan dapur untuk berganti pakaian sangat perlu untuk mencegah kontaminasi dan penyebaran bakteri dari luar ke dalam dapur. Ruang berganti pakaian ini dilengkapi dengan pakaian alamri kecil untuk setiap karyawan menyimpan pakaian pribadinya. Sarana kamar mandi dan toilet juga disediakan. Ruangan ini dapat dibuat dengan konstruksi yang kokoh dan desain yang memudahkan perawatan, mudah dibersihkan dan tidak memberi peluang pada serangga, tikus, kecoa, dan lain-lain untuk bersarang dan berkembang biak.

9. Toilet atau wc

Toilet dan WC perlu dibuat didekat dapur, pada tempat yang aman, tidak mudah menimbulkan pencemaran. Apabila jarak antara dapur dan ruangan berganti pakaian tidak terlalu jauh maka toilet yang ada pada ruangan berganti pakaian dapat dipergunakan toilet umum. Ruangan ini juga didesain agar mudah dirawat dan dijaga kebersihannya, tersedia sabun, detergent dan kertas tissue ataupun alat pengering tangan. Ruang berganti pakaian dan toilet dibersihkan oleh petugas khusus, bukan oleh penjamah makanan untuk mencegah kontaminasi makanan oleh penjamah makanan.

10. Ruangan penampung sampah

Sampah dapur sebaiknya dipisahkan menjadi dua bagian yaitu sampah basah yang dapat dimanfaatkan untuk makanan ternak, dan sampah kering yang terdiri dari kaleng, botol, dan bahan-bahan yang mudah terbakar. Ruang penampung sampah agar dibuat:

- a. Ruang tertutup sehingga tidak mudah dihuni oleh lalat, serangga, ataupun binatang-binatang lainnya.
- b. Ruang penampung sampah dibuat dengan pengatur suhu ruangan/ ruang pendingin, sehingga bakteri tidak berkembang biak selama sampah dikumpulkan dalam ruang penampungan
- c. Ruang penampung sampah dan tempat sampah harus dibersihkan setiap hari. Ruangan disemprot dengan pemberantas hama (*desinfektan*)

11. Saluran limbah

Limbah dapur terdiri dari air-air kotor yang banyak mengandung lemak. Bila limbah dalam keadaan panas, minyak dan lemak masih larut dalam air dan mudah mengalir. Apabila limbah sudah dingin maka air dan lemak mulai terpisahkan, minyak dan lemak menempel pada saluran pembuangan lapisan lemak yang menyempitkan bahkan dapat menyumbat saluran limbah. Pipa-pipa serta saluran-saluran limbah dapur harus dibuat dan didesain agar mudah dibersihkan, dengan kemiringan yang cukup sehingga air kotor dapat cepat menyebar. Didapur perlu disediakan saluran air panas dan air dingin untuk membersihkan lantai dan peralatan dapur. Semua selokan yang dibuat pada lantai dapur agar dibersihkan dengan detergent setiap hari untuk mencegah tertimbunnya kotoran pada selokan. Sampah adalah tempat yang sangat baik bagi bakteri untuk berkembang biak.

HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN



**Disusun Oleh:
Harisatur Rizakiyah**



merdeka.com



PENGERTIAN HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN

Hygiene merupakan Suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari kesehatan yang berhubungan dengan perorangan, makanan dan minuman

Sanitasi merupakan suatu usaha/upaya yang berarti tindakan atau langkah-langkah proventif yang dilakukan untuk menciptakan lingkungan hidup yang sehat.



PERSYARATAN HYGIENE



CHEF



PERSYARATAN SANITASI

Tempat
Cuci
tangan



dinding

Jendela

Ventilasi

Langit-
langit



lampa

lantai



PERSYARATAN SANITASI



Ruangan pegawai



Tempat sampah



Saluran limbah



Toilet

SOAL:

1. Jelaskan pengertian sanitasi makanan dan *hygiene*?
2. Sebutkan ruang lingkup hygiene dan sanitasi makanan?
3. Sebutkan Persyaratan *hygiene* dan sanitasi?



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



DAFTAR NILAI KEPERIBADIAN DAN AKHLAK MULIA

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan kerja
 Semester : 1 (Gasal)
 Kelas/Program Studi Keahlian : X Jasa Boga 2/ Tata Boga
 Thn. Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Sikap												TOTAL (S+K+T+D)/4		
		Aktif				Bekerjasa ma				Tanggung jawab						
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4			
1.	Affin Syifulloh			3				3				3		12	3	
2.	Agus Muchammad Rizal P			3				3				3		12	3	
3.	Alsyia Anini Nur'afifah	2				2				3			3		6	1,5
4.	Amiratun Solikhah			3				3				3		12	3	
5.	Apreliya Dyah Ayu W			3				3				3		12	3	
6.	Bertha Hernawan Putri				4			3				3		9	2,25	
7.	Chalex Pangggung Widodo				4			3				3		9	2,25	
8.	Danang Wahyu Kuncoro			3				3				3		12	3	
9.	Dany Hernawan				4			3				3		9	2,25	
10.	Erna Yulia Ningse				3			3				3		12	3	
11.	Estri Meiastuti			3				3				3		12	3	
12.	Ichsan Iwantara				3			3				3		12	3	
13.	Lia Oktama	2						3				3		9	2,25	
14.	Margarita Puspita Sari			3				3				3		12	3	
15.	Marsel Mustofa				3			3				3		12	3	
16.	Mei Nitasari			3				3				3		12	3	
17.	Mia Agustina				3			3				3		12	3	
18.	Nimas Nilundiananto			3				3				3		12	3	
19.	Novitasari				3			3				3		12	3	
20.	Nur Eni Lestari				3			3				3		12	3	
21.	Nuri Susilowati					4		3			4		3		6	1,5
22.	Nurul Yuni Astuti				3			3			3		3		12	3
23.	Rinda Evilia					3		3			3		3		12	3
24.	Sharul Mubarok				3			3			3		3		12	3
25.	Siti Fatimah					3		3			3		3		12	3
26.	Sri Nor Lestari		2					3			2		3		8	2
27.	Tiya Purnamasari			3				3			3		3		12	3

28	Tri Sulistiyowati			3			3			3			3		12	3
29	Yoga Juni Pratama			3			3			3			3		12	3
30	Yogi Ragil Kusuma			3			3			3			3		12	3
31	Yunita Pramudi Utami			3			3			3			3		12	3
32	Yustina Levani Saputri			3			3			3			3		12	3

Rubrik Penialaian Sikap:

- 1) Indikator sikap aktif dalam kegiatan kelompok skor maksimal 4 dengan kriteria sebagai berikut :
 - 1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat
 - 2 = mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum rutin (terus-menerus)
 - 3 = sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum rutin (terus-menerus)
 - 4 = sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah rutin (terus-menerus)
- 2) Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok skor maksimal 4 dengan kriteria sebagai berikut:
 - 1 = sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok
 - 2 = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum rutin (terus-menerus)
 - 3 = sudah menunjukkan bekerjasama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten
 - 4 = aktif dan bekerjasama dalam kegiatan kelompok secara ajeg/konsisten
- 3) Indikator sikap tanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah skor maksimal 4 dengan kriteria sebagai berikut:
 - 1 = sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi
 - 2 = sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum rutin/konsisten
 - 3 = sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai rutin/konsisten
 - 4 = sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan konsiste
- 4) Indikator sikap disiplin terhadap proses pemecahan masalah skor maksimal 4 dengan kriteria sebagai berikut:
 1. = sama sekali tidak disiplin mengerjakan tugas diskusi
 2. = sudah ada disiplin mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum rutin/konsisten
 3. = sudah menunjukkan sikap disiplin mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai rutin/konsisten
 4. = sudah menunjukkan sikap disiplin mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan konsisten

Sewon, September 2015

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Jatmiko, S. Pd

NIP. 19660331 199502 1 001

Harisatur Rizakiyah

NIM. 14511247010



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

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



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

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

ANALISIS KETUNTASAN HASIL BELAJAR

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja

Materi Ajar : Hygiene dan Sanitasi Makanan

Kelas : X JB 2

Program Studi : Tata Boga

No	Nama Siswa	Skor setiap soal nomor										Jml Skor	% ketercapaian	Tuntas	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			Ya	Tidak
1	Amiratun Solikhah	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	8	80	√	
2	Nur Eni Lestari	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	8	80	√	
3	Rinda Evilia	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	8	80	√	
4	Sri Nor Lestari	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	8	80	√	
5	Tri Sulistyowati	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	8	80	√	
6	Yogi Ragil Kusuma	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	8	80	√	
7	Bertha Hernawan Putri	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	7	70		√
8	Chalex Panggung Widodo	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	7	70		√
9	Danang Wahyu Kuncoro	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	7	70		√
10	Marsel Mustofa	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	7	70		√
11	Mia Agustina	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	7	70		√
12	Sharul Mubarok	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	7	70		√
13	Affin Syaifulloh	1	1	0	0	0	1	0	1	1	1	6	60		√
14	Agus Muhammad Rizal P	1	0	0	1	1	0	1	1	1	0	6	60		√
15	Dany Hernawan	1	1	1	0	0	1	0	1	0	1	6	60		√
16	Erna Yulia Ningse	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	6	60		√
17	Ichsan Iwantara	1	1	1	1	0	0	0	1	0	1	6	60		√
18	Margarita Puspita Sari	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	6	60		√

19	Nimas Nilundiananto	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	6	60		✓
20	Novitasari	0	1	0	1	0	1	0	1	1	1	6	60		✓
21	Tiya Purnamasari	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	6	60		✓
22	Yoga Juni Pratama	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	6	60		✓
23	Alsyah Aini Nur'afifah	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	5	50		✓
24	Apreliya Dyah Ayu W	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	5	50		✓
25	Estri Meiastuti	1	1	0	1	0	0	0	1	0	1	5	50		✓
26	Mei Nitasari	1	0	0	0	1	0	0	1	1	1	5	50		✓
27	Nuri Susilowati	1	0	0	0	1	0	0	1	1	1	5	50		✓
28	Yunita Pramudi Utami	1	1	0	0	0	1	0	1	0	1	5	50		✓
29	Yustina Levani Saputri	1	0	0	1	0	0	0	1	1	1	5	50		✓
30	Nurul Yuni Astuti	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	4	40		✓
31	Siti Fatimah	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	4	40		✓
32	Lia Oktama														✓

Hasil Analisis:

No	Nama Siswa Yg Blm Tuntas	1%	Jlh Tuntas	2%	SP	Ket
1						
2						
3						
4						
5						

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

Sewon, September 2015

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa,

Jatmiko, S.Pd
NIP. 19660331 199502 1 001

Harisatur Rizakiyah
NIM. 14511247010



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



SISWA KELOMPOK ATAS & KELOMPOK BAWAH

Mata Pelajaran : Sanitasi Hygiene
 Kelas/Kom.Keahlian : X JASA BOGA 2
 Evaluasi ke :
 Tgl. Pelaksanaan : 25-08-2015

No	Kelompok Atas	Skor setiap soal nomor										Jml Skor	% ketercapaian	Nilai konversi	Ket
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	Amiratun Solikhah	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	8	80	3,2	
2	Nur Eni Lestari	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	8	80	3,2	
3	Rinda Evilia	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	8	80	3,2	
4	Sri Nor Lestari	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	8	80	3,2	
5	Tri Sulistyowati	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	8	80	3,2	
6	Yogi Ragil Kusuma	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	8	80	3,2	
7	Bertha Hernawan Putri	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	7	70	2,8	
8	Chalex Panggung Widodo	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	7	70	2,8	
JUMLAH		8	8	5	6	1	8	3	7	8	8				

No	Kelompok Bawah	Skor setiap soal nomor										Jml Skor	% ketercapaian	Nilai Konversi	Ket
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	Apreliya Dyah Ayu W	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	5	50	2	
2	Estri Meiaستuti	1	1	0	1	0	0	0	1	0	1	5	50	2	
3	Mei Nitasari	1	0	0	0	1	0	0	1	1	1	5	50	2	
4	Nuri Susilowati	1	0	0	0	1	0	0	1	1	1	5	50	2	
5	Yunita Pramudi Utami	1	1	0	0	0	1	0	1	0	1	5	50	2	
6	Yustina Levani Saputri	1	0	0	1	0	0	0	1	1	1	5	50	2	
7	Nurul Yuni Astuti	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	4	40	1,6	
8	Siti Fatimah	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	4	40	1,6	
JUMLAH		8	4	0	2	4	2	1	6	4	7				

Sewon, September 2015

Guru Pebimbng,

Mahasiswa,

Jatmiko, S. Pd

Harisatur Rizakiyah

NIP. 19660331 199502 1001

NIM. 14511247010



Analisis Butir Soal

Mata Pelajaran	:	Sanitasi Hygiene	Banyak Soal	:	10
Kelas/Prog Studi Keahlian	:	X JB 2	Tgl Pelaksanaan	:	25-08-2015
Semester	:	1	Jumlah Peserta	:	31
Evaluasi ke	:		Jml. Kel. Atas & Bwh (T)	:	16

No Soal	Jawaban Benar		Jumlah U + L	Selisih U - L	TK =	DP=	Keterangan	
	U	L			(U + L)/T	(U-L)/0.5T	TK	DP
1	8	8	16	0	1,6	0	mudah	dibuang
2	8	4	12	4	1,2	0,8	mudah	baik
3	5	0	5	5	0,5	1	sedang	baik
4	6	2	8	4	0,8	0,8	mudah	baik
5	1	4	5	-3	0,5	-0,6	sedang	dibuang
6	8	2	10	6	1	1,2	mudah	baik
7	3	1	4	2	0,4	0,4	sedang	baik
8	7	6	13	1	1,3	0,2	mudah	direvisi
9	8	4	12	4	1,2	0,8	mudah	baik
10	8	7	15	1	1,5	0,2	mudah	direvisi

Keterangan:

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

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

Sewon, September 2015

Guru Pebimbing,

Mahasiswa,

Jatmiko, S. Pd

Harisatur Rizakiyah

NIP. 19660331 199502 1001

NIM. 14511247010



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



DAFTAR NILAI KEPERIBADIAN DAN AKHLAK MULIA

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja
 Semester : 1 (Gasal)
 Kelas/Program Studi Keahlian : X Patiseri/ Tata Boga

Thn. Pelajaran : 2015/2016

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

Rubrik Penialaian Sikap:

- 1) Indikator sikap aktif dalam kegiatan kelompok skor maksimal 4 dengan kriteria sebagai berikut :
 1. = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat
 2. = mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum rutin (terus-menerus)
 3. = sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum rutin (terus-menerus)
 4. = sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah rutin (terus-menerus)
- 2) Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok skor maksimal 4 dengan kriteria sebagai berikut:
 1. = sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok
 2. = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum rutin (terus-menerus)
 3. = sudah menunjukkan bekerjasama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten
 4. = aktif dan bekerjasama dalam kegiatan kelompok secara ajeg/konsisten
- 3) Indikator sikap tanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah skor maksimal 4 dengan kriteria sebagai berikut:
 5. = sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi
 1. = sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum rutin/konsisten
 2. = sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai rutin/konsisten
 3. = sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan konsiste
- 4) Indikator sikap disiplin terhadap proses pemecahan masalah skor maksimal 4 dengan kriteria sebagai berikut:
 1. = sama sekali tidak disiplin mengerjakan tugas diskusi
 2. = sudah ada disiplin mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum rutin/konsisten
 3. = sudah menunjukkan sikap disiplin mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai rutin/konsisten
 4. = sudah menunjukkan sikap disiplin mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan konsiste

Sewon, September 2015

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Jatmiko, S. Pd

Harisatur Rizakiyah

NIP. 19660331 199502 1 001

NIM. 14511247010



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

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



ANALISIS KETUNTASAN HASIL BELAJAR

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja

Materi Ajar : Hygiene dan Sanitasi Makanan

Kelas : X JB 4

Program Studi : Tata Boga

No	Nama Siswa	Skor setiap soal nomor										Jml Skor	% Kecapaian	Tuntas	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			Ya	Tidak
1	Alifio Agam Pradana P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓		
2	An Nisa Rahmawati	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓		
3	Anisa Alfiani	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓		
4	Desy Fitriana	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓		
5	Dewi Manda Sari	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓		
6	Mega Puspita Dewi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓		
7	Nanda Astuti	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓		
8	Nur Shela Indraswari	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓		
9	Pandan Ayu Prabawati	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓		
10	Septiana Tri Andriyani	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓		
11	Amelia Kristanti	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90	✓		
12	Anggita Yuswandari	1	1	0	1	1	1	1	1	1	9	90	✓		
13	Nining Saputri	1	1	0	1	1	1	1	1	1	9	90	✓		
14	Normareta	1	1	1	1	1	1	0	1	1	9	90	✓		
15	Suci Ari Dwi Jayanti	1	1	1	0	1	1	1	1	1	9	90	✓		
16	Tri Wahyuni	1	1	1	0	1	1	1	1	1	9	90	✓		
17	Windi Ayu Ning Tiyas	1	1	1	0	1	1	1	1	1	9	90	✓		

18	Aprilina Setyaningsih	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	8	80	✓	
19	Azizah Nur Safitri	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	8	80	✓	
20	Ismatul Khasanah	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	8	80	✓	
21	Ninda Fitri Utami	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	8	80	✓	
22	Novi Dian Nurvauzizah	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	8	80	✓	
23	Rani Mita Anggraeni	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	8	80	✓	
24	Wahyu Febian	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	8	80	✓	
25	Alifia Indah Nuritasari	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	7	70		✓
26	Dida Prakastita	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	7	70		✓
27	Herlina Nur Aisyah	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	7	70		✓
28	Izmi Mirza Aditraswara	1	1	0	1	1	1	1	0	0	1	7	70		✓
29	Riza Wahyu Septiyana	0	1	1	1	1	1	0	1	0	1	7	70		✓
30	Rochmiati	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	7	70		✓
31	Desti Wulan Ramadani	1	1	0	0	1	0	0	1	0	1	5	50		✓
32	Amelya Dwi Ambarwati	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	20		✓

Hasil Analisis:

No	Nama Siswa Yg Blm Tuntas	1%	Jlh Tuntas	2%	SP	Ket
1						
2						
3						
4						
5						

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

Sewon, September 2015

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa,

Jatmiko, S.Pd
NIP. 19660331 199502 1 001

Harisatur Rizakiyah
NIM. 14511247010



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

F/751-PWKS1/7
01-07-2012



SISWA KELOMPOK ATAS & KELOMPOK BAWAH

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

Evaluasi ke :
Tgl. Pelaksanaan : 22-08-2015

No	Kelompok Atas	Skor setiap soal nomor										Jml Skor	% ketercapai an	Nilai konvers i	KET
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	Alifio Agam Pradana P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	4	
2	An Nisa Rahmawati	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	4	
3	Anisa Alfiani	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	4	
4	Desy Fitriana	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	4	
5	Dewi Manda Sari	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	4	
6	Mega Puspita Dewi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	4	
7	Nanda Astuti	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	4	
8	Nur Shela Indraswari	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	4	
	JUMLAH	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8				

No	Kelompok Bawah	Skor setiap soal nomor										Jml Skor	% ketercapai an	Nilai Konver si	Ket
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	Alifia Indah Nuritasari	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	7	70	2,8	
2	Dida Prakastita	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	7	70	2,8	
3	Herlina Nur Aisyah	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	7	70	2,8	
4	Izmi Mirza Aditraswara	1	1	0	1	1	1	1	0	0	1	7	70	2,8	
5	Riza Wahyu Septiyana	0	1	1	1	1	1	0	1	0	1	7	70	2,8	
6	Rochmiati	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	7	70	2,8	
7	Desti Wulan Ramadani	1	1	0	0	1	0	0	1	0	1	5	50	2	
8	Amelya Dwi Ambarwati	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	20	0,8	
	JUMLAH	6	8	3	5	6	3	1	6	2	7				

Sewon, September 2015

Guru Pebimbing,

Mahasiswa,

Jatmiko, S. Pd

Harisatur Rizakiyah

NIP. 19660331 199502 1001

NIM. 14511247010



Analisis Butir Soal

Mata Pelajaran	:	Sanitasi Hygiene	Banyak Soal	:	10
Kelas/Prog Studi					
Keahlian	:	X JB 4	Tgl Pelaksanaan	:	22-08-2015
Semester	:	1	Jumlah Peserta	:	32
Evaluasi ke	:		Jml. Kel. Atas & Bwh (T)	:	16

No Soal	Jawaban Benar		Jumlah U + L	Selisih U - L	TK =	DP=	Keterangan	
	U	L			(U + L)/T	(U-L)/0.5T	TK	DP
1	8	6	14	2	0,875	0,25	mudah	direvisi
2	8	8	16	0	1	0	mudah	dibuang
3	8	3	11	5	0,6875	0,625	sedang	baik
4	8	5	13	3	0,8125	0,375	mudah	direvisi
5	8	6	14	2	0,875	0,25	mudah	direvisi
6	8	3	11	5	0,6875	0,625	sedang	baik
7	8	1	9	7	0,5625	0,875	sedang	baik
8	8	6	14	2	0,875	0,25	mudah	direvisi
9	8	2	10	6	0,625	0,75	sedang	baik
10	8	7	15	1	0,9375	0,125	mudah	dibuang

Keterangan:

TK = Tingkat kesukaran

DP = Daya pembeda

T = Jumlah kel atas+bawah

U = Jumlah jawaban benar kel atas

L = Jumlah jawaban benar kel bawah

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

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

Sewon, September 2015

Guru Pebimbing,

Mahasiswa,

Jatmiko, S. Pd

Harisatur Rizakiyah

NIP. 19660331 199502 1001

NIM. 14511247010

R P P 2

F/751-P/WKS1/1
01/07/2012



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



SILABUS MATA PELAJARAN: SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA

Satuan Pendidikan : SMK N 1 Sewon

Kelas : X

Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkanajaran agama yang dianutnya Menghayati dan mengamalkanajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur,disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

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

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Aloka si Wakt u	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> Menilai Penerapan Hygiene dan sanitasi makanan 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel yang berkaitan dengan hygiene dan sanitasi makanan 	<p>Observasi</p> <p>• Pengamat an sikap saat</p>	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja</p> <p>2.2.Menunjukkan perilaku amaliah (jujur ,disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>2.3.Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja</p> <p>3.1.Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan persyaratan hygiene dan sanitasi bidang makanan</p>		<p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, peran, ruang lingkup, persyaratan hygiene dan sanitasi makanan; serta hubungan antara aspek hygiene dan sanitasi makananandengan masalah keracunan makanan. <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang hygiene dan sanitasi makanan • Melakukan penilaian penerapan hygiene dan sanitasi saat praktik atau menggunakan film/lembar kasus 	<p>berdiskusi ,uji coba dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laporan tertulis kelompok • Hasil penilaian penerapan hygiene dan sanitasi makanan <p>Tes</p>	<p>Referensi / bahan ajar /artikel</p> <p>Lembar kasus</p>	

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.1. Menilai penerapan hygiene perorangan (personal hygiene) di dapur dan ruang pelayanan makanan		<p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok • Menyimpulkan hasil analisis data <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi dan analisis • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan analisis 	Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung		



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

F/751-NA/WKS1/7

01/07/2012



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK N I SEWON
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Mata Pelajaran : Sanitasi, *Hygiene* dan Keselamatan Kerja
Kelas/Semester : X/Gasal
Materi Pokok : Menilai Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Makanan
Pertemuan : Kedua/ 2
Alokasi Waktu : 2 x 45 menit

A. Kompetensi Inti

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

mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja 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 menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja	Terlihat aktif dalam pembelajaran dan memiliki rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja
2.2	Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan	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	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi
3.1	Mendeskripsikan ruang lingkup dan persyaratan <i>hygiene</i> dan sanitasi bidang makanan	<ul style="list-style-type: none"> • Mendeskripsikan pengertian <i>hygiene</i> dan sanitasi makanan • Menjelaskan ruang lingkup <i>hygiene</i> dan sanitasi makanan • Menjelaskan persyaratan <i>hygiene</i> dan sanitasi makanan

4.1	Menilai Penerapan <i>Hygiene</i> perorangan (<i>personal hygiene</i>) di dapur	<ul style="list-style-type: none"> • Pemahaman dan menganalisis persyaratan <i>hygiene</i> perorangan (<i>personal hygiene</i>) di dapur
-----	--	---

C. Tujuan Pembelajaran :

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian *hygiene* dan sanitasi makanan
2. Siswa dapat menjelaskan persyaratan dari *hygiene* dan sanitasi makanan
3. Siswa dapat menjelaskan tentang ruang lingkup dari *hygiene* dan sanitasi makanan
4. Siswa dapat mempraktikkan langkah-langkah persyaratan *personal hygiene*

D. Materi Pembelajaran :

1. Pengertian *hygiene* dan sanitasi makanan
2. Macam-macam persyaratan *hygiene* dan sanitasi makanan
3. Menjelaskan ruang lingkup *hygiene* dan sanitasi makanan

E. Metode Pembelajaran :

1. Model pembelajaran : Pendekatan pembelajaran pendekatan (*scientific*).
2. Metode : Ceramah, Diskusi, Presentasi, penugasan

F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Power Point, Hand Out, Job Sheet
2. Alat : Spidol, LCD, dan *white board*
3. Sumber Belajar :
 - a. Bagus Putu Sudiara, 1996. *Hygiene & Sanitasi*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.
 - b. Tuti Sumirati, 2013. *Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan I*. Depok: Direktorat Pembinaan SMK

G. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam pada siswa 2. Guru mengecek kehadiran siswa 3. Menanyakan kabar siswa 4. Apresiasi: untuk menumbuhkan rasa ingin tahu dari hygiene dan sanitasi pada bidang makanan. 5. Guru menyampaikan cakupan garis besar materi yang akan dipelajari 	10 menit
Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati <ol style="list-style-type: none"> a. Mengamati power point yang sedang ditampilkan oleh guru b. Siswa membaca job sheet yang telah dibagikan 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> a. Guru membagi siswa menjadi beberapa kelompok b. Guru meminta siswa untuk menyiapkan alat tulis yang dibutuhkan sebelum praktik 3. Eksperimen/ Eksplorasi <ol style="list-style-type: none"> a. Melakukan praktik personal hygiene dan mendampingi serta membantu siswa yang kesusahan dalam praktik b. Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik personal hygiene 4. Mengasosiasi <ol style="list-style-type: none"> a. Menganalisis data hasil diskusi dan praktik personal hygiene 5. Komunikasi <ol style="list-style-type: none"> a. Mempresentasikan laporan hasil praktik perkelompok di depan kelas 	70 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa bersama-sama menyimpulkan pengertian, ruang lingkup, dan persyaratan. 2. Evaluasi dari guru 3. Guru menginformasikan kepada siswa materi pertemuan berikutnya 4. Guru menutup pembelajaran dengan mengucapkan salam, doa dan nyanyian daerah. 	10 menit
Jumlah		90 menit

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

- a. Teknik penilaian: pengamatan, tes tulis
- b. Prosedur penilaian

Aspek	Teknik Penilaian	Bentuk Penilaian	Instrumen
Sikap <ul style="list-style-type: none"> • Aktif • Bekerjasama • Tanggung jawab 	Observasi	Pengamatan sikap	Lembar penilaian rubrik penilaian
Pengetahuan <ul style="list-style-type: none"> • Mendeskripsikan pengertian sanitasi makanan dan hygiene • Menganalisis • Menganalisis 	Tes	Tes tertulis	Kisi-kisi soal pilihan ganda dan kunci jawaban pedoman penskoran
Keterampilan <ul style="list-style-type: none"> • Mempraktikkan langkah-langkah personal hygiene 	Praktik	Tes unjuk kerja	Lembar penilaian pedoman penskoran



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL



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

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

PRESENSI KEGIATAN EDUKATIF

Nama Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja
Kelas : X Jasa Boga 2
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Semester : 1 (Gasal)
Tahun Pelajaran : 2015/2016



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL



DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

PRESENSI KEGIATAN EDUKATIF

Nama Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja
Kelas : X Patiseri
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Semester : 1 (Gasal)
Tahun Pelajaran : 2015/ 2016

	SMK N 1 SEWON JOB SHEET SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA			
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: 15 Agustus 2015	Hal. 1
	Semester I	Penerapan Hygiene Personal		2 x 45 Menit
	Oleh : Harisatur Rizakiyah			

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

Menilai Penerapan Hygiene perorangan (personal hygiene) di dapur

C. Dasar Teori

Hygiene personal yaitu membahas tentang cara menjaga kebersihan diri dan persyartan performa seorang pengolah dan pelayanan makanan

D. Alat

Alat pokok yang digunakan:

1. Pulpen
2. Lembar Penilaian Antar teman

E. Persyaratan Personal Hygiene

Persyaratian Hygiene:

Hal-hal yang perlu dilakukan untuk menjaga kebersihan dan penampilan pribadi anda adalah:

1. Mandi setiap hari

Buatlah diri anda sehat dan segar, kelembaban karena keringat pada bagian-bagian badan yang tersembunyi, hendaknya segera diatasi. Anda akan berkeringat bila bekerja di tempat yang panas. Keringat tidak berbau dan tidak menguap dengan cepat. Tetapi bakteri yang ada di dalam keringat akan mengeluarkan bau terutama di ketiak, dimana keringat tida bisa segera menguap. Mandi setiap hari dan memakai wewangian yang tepat merupakan cara yang terbaik untuk mengatasinya.

2. Gunakan pakaian yang bersih dan rapi

Pakaian yang anda pakai harus memberikan kesan yang tepat kepada tamu, enak dipakai, praktis dan aman.

3. Memiliki rambut yang bersih dan rapi

Rambut panjang yang dibiarkan terurai tidak cocok untuk bekerja karena kadang-kadang bisa terjepit pada furniture yang sedang dibersihkan. Panjang rambut sebaiknya sebatas panjang wajah. Ada peraturan bahwa rambut panjang sebaiknya diikat kebelakang atau anda diminta memakai topi. Membersihkan rambut setiap hari akan membuat rambut anda sehat dan bersih.

4. Memakai perhiasan seperlunya

Hindari aksesoris dan perhiasan yang bisa tersangkut pada furniture pada saat bekerja.

5. Rias wajah

Wajah dirias dengan sederhana dan lembut

6. Memiliki kuku yang bersih dan pendek tanpa cat kuku

Perhatikan tangan anda secara khusus, kuku jari anda harus bersih dan dipotong dengan rapih. Cat kuku sebaiknya dihindari, pakailah krem pelembut tangan secara teratur supaya tangan anda tetap halus.

7. Cucilah tangan anda selalu:

a. Sebelum mulai bekerja

b. Setelah istirahat

c. Setelah ke toilet

d. Setelah memegang setiap barang yang kena tanah atau debu

e. Pakailah sedikit sabun dan air panas bersihkan tangan anda dan keringat.

8. Memiliki gigi yang bersih dan pastikan dalam kondisi yang sehat

Gosoklah gigi anda minimal 3 (tiga) x sehari dan bila memungkinkan periksa gigi anda pada klinik tempat anda bekerja setiap 6 (enam) bulan.

9. Memelihara kaki

Kaki sangat penting dalam melakukan pekerjaan anda pakailah sepatu yang nyaman, yang tidak akan membuat anda tergelincir, menutupi seluruh kaki dan mengamankan kaki anda dari barang yang terjatuh. Cucilah kaki anda setiap hari dan potonglah kuku anda. Ganti kaos/*stocking* setiap hari.



Tugas Terstruktur

Mata Pelajaran	: Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja
Materi Ajar	: Penerapan Personal Hygiene dan Sanitasi Makanan
Kelas	: X Jasa Boga 2 dan X Jasa Boga 4
Program Studi	: Tata Boga

Penilaian Antar Teman

Nama teman yang dinilai :

Nama penilai :

Kelas :

Semester :

Waktu penilaian :

Berilah tanda silang (X) pada kolom yang dengan kriteria yang anda inginkan dan berikan komentar:

No	Pernyataan	Skor Penilaian				Komentar
		1	2	3	4	
1	Siswa menggunakan pakaian yang rapi dan bersih (baju,celana/rok, dasi, topi)					
2	Siswa tidak menggunakan perhiasan yang berlebihan					
3	Siswa tidak menggunakan make up yang berlebihan					
4	Siswa sebelum berangkat kesekolah terlebih dahulu mandi/ membersihkan tubuh					
5	Siswa menggosok gigi 2 kali sampai 3 kali dalam sehari					



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



6	Jika memiliki rambut yang panjang maupun pendek, siswa merawat nya dengan benar dan di ikat agar terlihat rapi				
7	Kuku tangan maupun kuku kaki bersih, tidak menggunakan pewarna kuku dan tidak panjang				
8	Setiap sebelum dan sesudah beraktifitas, siswa membersihkan tangan/ mencuci tangan				
9	Siswa menggunakan sepatu hitam, bersih, dan tidak berbau				
10	Siswa menjaga kondisi tubuh tetap sehat dan fit (tidak sakit-sakitan)				

Keterangan:

Dihadapan saudara terdapat teman kelompok saudara. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap teman kelompok saudara tersebut sesuai dengan kriteria sebagai berikut:

Nilai 1 untuk kriteria sangat tidak rajin dalam menjaga kesehatan tubuh sendiri (personal hygiene)

Nilai 2 untuk kriteria tidak rajin dalam menjaga kesehatan tubuh sendiri (personal hygiene)

Nilai 3 untuk kriteria rajin dalam menjaga kesehatan tubuh sendiri (personal hygiene)

Nilai 4 untuk kriteria sangat rajin dalam menjaga kesehatan tubuh sendiri (personal hygiene)

No	Nama Siswa	Soal Personal Hygiene										Total
		Pakaia n	Perhias an	Make- up	Mandi	Gigi	Rambu t	Tangan	Kuku	Kaki	Kesela tan	
1	Alifia Indah Nuritasari	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	9,5
	Windi Ayu Ning Tiyas	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	9,25
2	Alifio Agam Pradana P	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	9,75
	Wahyu Febrian	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	10
3	Amelia Kristanti	3	4	4	4	4	4	4	3	4	3	9,25
	Suci Ari Dwi Jayanti	3	4	4	4	4	4	4	3	4	3	9,25
4	Amelya Dwi Ambarwati	4	4	4	4	4	4	2	3	3	4	9
	Desti Wulan Ramandani	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	9,5
5	An Nisa Rahmawati	4	3	4	4	3	4	4	3	3	4	9
	Novi Dian Nurvauzizah	4	3	3	4	4	4	4	3	3	3	8,75
6	Anggita Yuswandari	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	9,25
	Herlina Nur Aisyah	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	9,25
7	Anisa Alfiani	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	9,75
	Nur Shela Indraswari	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	10
8	Aprilina Setyaningsih	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	9,5
	Dewi Manda Sari	4	4	3	4	4	4	3	3	3	4	9
9	Azizah Nur Safitri	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	10
	Ninda Fitri Utami	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	9,5
10	Desy Fitriana	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	9,5
	Pandan Ayu Prabawati	4	4	4	4	3	4	3	4	3	4	9,25
11	Dida Prakasita	4	3	4	4	4	3	4	2	2	3	8,25
	Normareta	4	3	4	4	3	4	3	4	2	2	8,25
12	Ismatul Khasanah	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4	9,25
	Tri Wahyuni	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4	9,25
13	Izmi Mirza Aditraswara	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	9,5
	Rani Mita Anggraeni	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	9,5
14	Mega Puspita Dewi	4	4	4	4	3	3	4	3	4	4	9,25
	Rochmiati	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	9,75
15	Nanda Astuti	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	9,25
	Riza Wahyu Septiyana	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	9,5
16	Nining Saputri	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	9,5
	Septiana Tri Andriyani	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	9,25

No	Nama Siswa	Soal Personal Hygiene										Total
		Pakaia n	Perhias an	Make- up	Mandi	Gigi	Rambu t	Tangan	Kuku	Kaki	Keseha tan	
1	Affin Syaifulloh	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	9,5
	Chalex Panggung Widodo	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	10
2	Agus Muchammad Rizal	3	3	3	3	4	3	3	2	4	4	8
	Ichsan Iwantara	3	3	3	3	4	3	3	2	4	4	8
3	Alsyia Aini Nur'afifah	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	9,5
	Erna Yulia Ningse	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	9,5
4	Amiratun Solikhah	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	9,5
	Rinda Evilia	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	10
5	Apreliya Dyah Ayu W	4	3	4	4	4	3	4	3	3	3	8,75
	Tiya Purnamasari	4	4	4	4	3	4	3	2	4	3	8,75
6	Bertha Hernawan Putri	3	4	3	4	4	3	3	3	3	3	8,25
	Estri Meiastuti	3	4	3	4	4	4	3	3	3	3	8,5
	Margarita Puspita Sari	3	2	3	4	3	3	3	4	3	3	7,75
7	Danang Wahyu Kuncoro	4	3	3	3	4	4	3	3	3	4	8,5
	Sahrul Mubarok	4	3	3	3	4	3	3	4	4	3	8,5
8	Dany Hernawan	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	9,75
	Yogi Ragil Kusuma	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	9,75
9	Marsel Mustofa	3	4	4	4	4	4	3	3	4	4	9,25
	Yoga Juni Pratama	3	4	4	4	4	4	3	3	4	4	9,25
10	Mei Nitasari	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	9,75
	Nuri Susilowati	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	9,75
11	Mia Agustina	3	4	3	4	4	4	4	3	3	3	8,75
	Yustina Levani Saputri	3	4	3	4	4	4	4	3	3	3	8,75
12	Nimas Nilundiananto	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	9,75
	Yunita Pramudi Utami	4	3	4	4	4	4	4	3	4	3	9,25
13	Novitasari	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	7
	Tri Sulistyawati	3	3	3	4	4	4	2	3	4	3	8,25
14	Nur Eni Lestari	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	9,75
	Sri Nor Lestari	4	4	4	4	3	3	3	2	4	3	8,5
15	Nurul Yuni Astuti	4	3	4	4	3	3	4	3	3	3	8,5
	Siti Fatimah	4	3	4	4	4	3	3	3	3	3	8,5

R P P 3



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

F/751-P/WKS1/1

01/07/2012



SILABUS BOGA DASAR

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 1 Sewon

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/ Semester : X

Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur,disiplin,tanggung jawab,peduli, santun,ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai,responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan	Potongan bahan makanan <ul style="list-style-type: none">• Pengertian potongan bahan makanan	Mengamati : <ul style="list-style-type: none">• Gambar tentang potongan bahan makanan nabati dan hewani• Mencari informasi tentang macam – macam potongan	Observasi menggunakan format pengamatan,melakukan pengamatan,studi pustaka dan keaktifan bertanya dalam kelas		Referensi bahan ajar potongan bahan makanan Sumber:

<p>makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Macam – macam potongan bahan makanan nabati • Macam – macam potongan bahan makanan hewani 	<p>bahan makanan nabati dan hewani</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang deskripsi potongan bahan makanan • Mengajukan pertanyaan tentang macam – macam potongan bahan makanan nabati dan hewani 	<p>Portofolio</p> <p>Hasil pengamatan dan informasi tentang potongan bahan makanan nabati dan hewani</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laporan tertulis dalam kelompok <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tertulis bentuk pilihan ganda dan uraianPraktik • Lisan 	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani • Alat praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani • Bahan ajar potongan bahan makanan
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan – bahan pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani • Alat – alat yang digunakan untuk pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani • Persiapan pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani 	<p>Eksperimen/eksplorasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktek membuat potongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai standar dengan memperhatikan kriteria hasil yang baik • Melakukan eksplorasi sesuai imaginasi ,kreasi dengan memperhatikan sanitasi, hygiene dan keselamatan kerja 	<p>Asosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil praktik • Mengevaluasi hasil Praktik • Menyimpulkan hasil praktik <p>Komunikasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil praktik pembuatan potongan 	
<p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung jawab, peduli,santun,ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tehnik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani • Langkah langkah pembuatan 			
<p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>				
<p>3.1. Mendeskripsikan potongan bahan makanan</p>				

4.1. Membuat potongan bahan makanan	<p>potongan bahan makanan nabati dan hewani</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kiat – kiat pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani • Kriteria hasil yang dari potongan bahan makanan nabati dan hewani • Penyimpanan • Hasil / produk dari potongan bahan makanan nabati dan hewani 	<p>bahan makanan nabati dan hewani</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi hasil praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani 			
-------------------------------------	--	---	--	--	--



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah	:	SMK Negeri 1 Sewon
Program Studi Keahlian	:	Tata Boga/Jasa Boga
Mata Pelajaran	:	Boga Dasar
Kelas/Semester	:	X (Sepuluh) / 1 (Gasal)
Materi Pokok	:	Potongan Bahan Makanan
Pertemuan	:	Ke 1
Alokasi Waktu	:	3 x 5 x 45 menit

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli lingkungan, dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, berdasarkan rasa ingin tahu tentang ilmu pengetahuan teknologi, seni budaya, dan humonaria dengan berdasarkan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

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.	Terlihat aktif dalam pembelajaran dan memiliki rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang potongan bahan makanan
2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, dan gotong-royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari 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 praktik dan berdiskusi Bertanggung jawab: Menggunakan alat dengan baik dan semestinya, membersihkan area kerja serta melaksanakan tugas kebersihan setelah praktik
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. Menunjukkan sikap sopan santun, unggah ungguh, murah senyum, ramah, serta tepo seliro terhadap sesama sebagai implementasi pendidikan berbasis budaya.
3.3	Mendeskripsikan potongan bahan makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian potongan bahan makanan 2. Menganalisis macam-macam potongan bahan makanan nabati 3. Menganalisis bahan-bahan pembuatan potongan bahan makanan nabati 4. Menganalisis alat-alat yang digunakan untuk pembuatan potongan bahan makanan nabati 5. Menganalisis teknik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani
4.3	Membuat potongan bahan makanan	Mempraktikkan langkah-langkah pembuatan potongan bahan makanan nabati

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pembelajaran potongan bahan makanan, diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggung jawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab



pertanyaan, memberi saran dan kritik, maka melalui kegiatan praktik, diharapkan siswa mampu:

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian potongan bahan makanan.
2. Siswa dapat menganalisis macam-macam potongan bahan makanan nabati.
3. Siswa dapat menganalisis bahan-bahan pembuatan potongan bahan makanan nabati
4. Siswa dapat menganalisis alat-alat yang digunakan untuk pembuatan potongan bahan makanan nabati
5. Siswa dapat menganalisis teknik pembuatan potongan bahan makanan nabati
6. Siswa dapat mempraktikkan langkah-langkah pembuatan potongan bahan makanan nabati

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian potongan bahan makanan
2. Macam-macam potongan bahan makanan nabati
3. Bahan-bahan pembuatan potongan bahan makanan nabati
4. Alat-alat yang digunakan untuk pembuatan potongan bahan makanan nabati
5. Teknik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani

E. Metode Pembelajaran

Pendekatan : *Saintifik Learning*

Metode : Diskusi kelompok, presentasi, ceramah, dan penugasan

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

a) Alat:

1. LCD
2. *White board*

b) Media:

1. *PowerPoint*
2. *Job sheet*
3. *Hand out*
4. Alat praktik
5. Bahan praktik

c) Sumber Belajar:

Suwarti Mochantoyo. 1997. *Pengolahan Makanan*. Jakarta: Penerbit Angkasa



Prihastuti Ekawatiningsih. 2008. *Restoran Jilid 2.* Jakarta: Direktorat Pembinaan SMK

Kurt Bauer. 1999. *Pengetahuan dan Pengolahan Makanan.* Jakarta: Percetakan buku sekolah trauner

Deddy Surachman. 2013. *Boga Dasar 1.* Depok: Direktorat Pembinaan SMK

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengucapkan salam 2. Menanyakan kabar siswa 3. Mengecek kehadiran siswa 4. Apersepsi: untuk menumbuhkan rasa ingin tahu mengenai potongan bahan makanan secara spesifik 5. Guru menginformasikan materi yang akan diajarkan 	15 menit
Kegiatan Inti	<p>Mengamati:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati <i>Video Potongan bahan makanan</i> yang sedang ditampilkan oleh guru 2. Siswa membaca <i>job sheet</i> yang telah dibagikan <p>Menanya:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagi siswa menjadi beberapa kelompok 2. Guru menginformasikan keselamatan kerja dan mengecek kelengkapan praktik siswa 3. Guru meminta siswa menyiapkan bahan-bahan dan alat-alat yang dibutuhkan untuk praktik potongan bahan makanan nabati. <p>Eksperimen/eksplorasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan praktik membuat potongan bahan makanan nabati sesuai standar dengan memperhatikan kriteria hasil yang baik dan guru mendampingi serta membantu siswa yang kesusahan dalam melakukan praktik 2. Melakukan eksplorasi sesuai imaginasi, kreasi, dengan memperhatikan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja 3. Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik potongan bahan makanan nabati <p>Menalar/Mengasosiasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengevaluasi hasil praktik 2. Menganalisis data hasil praktik potongan bahan makanan nabati 3. Menyimpulkan hasil praktik <p>Membentuk jejaring/Mengkomunikasi:</p>	200 menit



	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan diskusi kelompok dan membuat laporan hasil praktik potongan bahan makanan 2. Mempresentasikan laporan hasil praktik per kelompok di depan kelas 	
Kegiatan Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan <i>post test</i>. 2. Guru dan siswa bersama-sama menyimpulkan pelajaran. 3. Evaluasi dari guru. 4. Guru menginformasikan kepada peserta didik materi pertemuan berikutnya. 5. Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam penutup 	10 menit
Jumlah		225 menit

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

ASPEK	TEKNIK PENILAIAN	BENTUK PENILAIAN	INSTRUMEN
SIKAP <ul style="list-style-type: none"> • Aktif • Bekerjasama • Tanggung jawab 	Observasi	Pengamatan sikap	Lembar penilaian saat diskusi Rubrik penilaian
PENGETAHUAN <ul style="list-style-type: none"> • Menjelaskan pengertian potongan bahan makanan • Menganalisis bahan-bahan pembuatan potongan bahan makanan nabati • Menganalisis alat-alat yang digunakan untuk pembuatan potongan bahan makanan nabati • Menganalisis teknik pembuatan potongan bahan makanan nabati 	Tes	Tes tertulis	Kisi-kisi soal Pilihan ganda Kunci jawaban Pedoman penskoran Rubrik penilaian
KETERAMPILAN <ul style="list-style-type: none"> • Mempraktikkan langkah-langkah pembuatan potongan bahan makanan nabati 	Praktik	Tes unjuk kerja	Lembar penilaian Rubrik penilaian praktik/keterampilan



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL



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

PRESENSI KEGIATAN EDUKATIF

Nama Pelajaran : Boga Dasar
Kelas : X Jasa Boga 3
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Semester : 1 (Gasal)
Tahun Pelajaran : 2015/2016



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



Mata Pelajaran : Boga Dasar Semester : 1
Kelas /Program Studi Keahlian : X/ Tata Boga Thn. Pelajaran : 2015/ 2016

No	KI	KD	Materi Pembelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal			Ket
					Bentuk	Jumlah	No. Soal	
1	Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang	Mendeskripsikan potongan bahan makanan	Potongan Bahan Makanan	- Siswa mampu mengingat tentang fungsi macam-macam potongan sayuran - Siswa mampu menjelaskan pengertian macam-macam potongan sayuran - Siswa mampu mengaplikasikan potongan sayuran pada sebuah gambar	Pilgan Pilgan Pilgan	10 soal 1, 2, 10 3, 6 ,9	7	

	spesifik untuk memecahkan masalah.			- Siswa mampu mengaplikasikan macam-macam potongan sayuran pada saat proses pengolahan makanan	Pilgan		5	
2	Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya disekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.	- Membuat potongan bahan makanan		- Siswa mampu mengingat macam-macam peralatan yang dibutuhkan untuk potongan sayuran	Pilgan		4	

Sewon, September 2015

Mengetahui,

a.n Kepala Sekolah,

WKS Kurikulum,

Guru Pebimbng,

Mahasiswa,

Marniah, S. Pd

NIP. 19710213 199803 2009

Jatmiko, S. Pd

NIP. 19660331 199502 1001

Harisatur Rizakiyah

NIM. 14511247010



Tugas Terstruktur

Mata Pelajaran : Boga Dasar
 Materi Ajar : Potongan Sayuran
 Kelas : X Jasa Boga 3
 Program Studi : Tata Boga
 SOAL POST TEST :

1. Potongan dengan tipis 1cm x 1cm x 0,2mm berbentuk segi empat, segi tiga atau 15 mm bentuk bulat. Umumnya digunakan sebagai hiasan (garnish) untuk sup, merupakan pengertian dari.......

- | | |
|------------|-------------|
| a. Juliene | c. paysanne |
| b. Chopped | d. slice |
2. Dibawah ini yang termasuk pengertian jardinier adalah....
- | |
|--|
| a. Potongan dengan ukuran 0,5mm x 0,5mm x 0,2mm. |
| b. Potongan dengan ukuran 0,5mm x 0,4mm x 0,3mm |
| c. Potongan dengan ukuran 0,5mm x 0,5mm x 0,4mm |
| d. Potongan dengan ukuran 0,5mm x 0,4mm x 0,2mm |



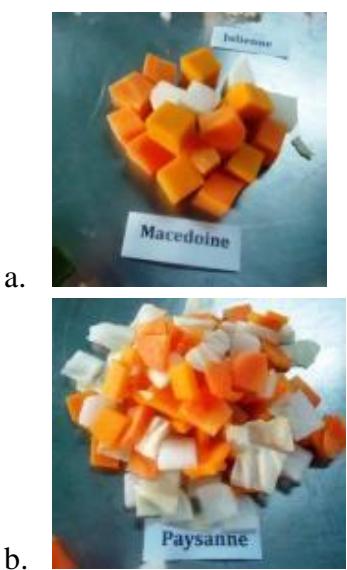
3. gambar ini merupakan contoh potongan....
- | | |
|------------|-----------|
| a. Barel | c. chip |
| b. Turning | d. wedges |
4. Andi ingin membuat potongan macedoine, akan tetapi Andi tidak mengetahui apa saja peralatan yang dibutuhkan untuk membuat potongan tersebut. Peralatan apa sajakah yang dibutuhkan Andi....
- | |
|--------------------------------------|
| a. Chopping board, ladle, kom, knife |
| b. Chopping board, knife, kom, fork |
| c. Food processor, knife, kom |
| d. Chopping board, knife, kom |
5. Dalam mempelajari macam-macam potongan sayuran, tujuan apa yang anda dapatkan...
- | |
|--|
| a. Untuk bisa mengerti beraneka macam-macam potongan beserta proses pembuatannya |
| b. Untuk bisa mengerti beraneka macam-macam potongan beserta proses pembuatannya |
| c. Untuk bisa mengerti proses pembuatannya saja |



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



- d. Untuk bisa mengerti penggunaan alatnya saja
6. Dibawah ini yang termasuk gambar potongan wedges adalah...



a.

b.



c.

d.

7. Dibawah ini yang termasuk fungsi potongan makanan adalah...
- Tidak mempermudah proses pengolahan, mempercantik hidangan, menambah selera makan.
 - mempermudah proses pengolahan, mempercantik hidangan, menambah selera makan.
 - mempermudah proses pengolahan, tidak mempercantik hidangan, menambah selera makan.
 - mempermudah proses pengolahan, mempercantik hidangan, menambah tidak selera makan

8. (1) Pilih daun yang berwarna cerah, tidak buram dan belum menguning,

(2) Daun tidak sobek dan berlubang. Tulang daun terlihat jelas.

(3) Batang daun mudah dipatahkan.

(4) Daun tidak terlalu tua.

Merupakan kriteria dari pemilihan sayuran berdasarkan golongan....

- | | |
|----------------------|----------------------|
| a. Berasal dari biji | c. Berasal dari buah |
| b. Berasal dari umbi | d. Berasal dari daun |



9. gambar disamping merupakan hasil potongan....

- | | |
|----------------------|------------------------|
| a. Duchess potatoes | c. Gallete potatoes |
| b. Dauphine potatoes | d. Crouquette potatoes |

10. Potongan strip halus dengan ukuran 5-7cm x 0,1mm x 0,1mm. Merupakan pengertian potongan sayuran...

- | | |
|---------------|--------------|
| a. Jardiniere | c. julienne |
| b. Brunoise | d. Macedoine |

Kunci Jawaban:

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



Pedoman Rubrik Post Test

Rubrik Penilaian Post Test

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

	<p style="text-align: center;">SMK Negeri 1 Sewon</p> <p style="text-align: center;">HAND OUT BOGA DASAR</p>		
Semester I	POTONGAN BAHAN MAKANAN	5 x 45' menit	

A. Pengertian Potongan Bahan Makanan

Potongan bahan makanan dilakukan untuk mempersiapkan proses pengolahan makanan ataupun hanya sebagai garnis pada hidangan. Bahan makanan yang membutuhkan pemotongan sebelum proses pengolahan yaitu daging, unggas, ikan, sayuran, dan buah-buahan.

Fungsi Potongan Bahan Makanan adalah mempermudah proses pengolahan, mempercantik hidangan, menambah selera makan. Hal-hal yang harus diperhatikan sebelum melakukan pemotongan pada bahan makanan berupa sayuran dan buah-buahan adalah:

1. Membersihkan sayur dari kotoran yang menempel.
2. Mempertahankan zat vitamin yang terdapat dalam sayur agar tidak terlalu banyak larut saat pengolahan.
3. Berupaya mencegah kerusakan pada sayuran.
4. Mempersiapkan sayuran sebelum diolah sesuai dengan jenis menu yang akan dimasak.
5. Memotong atau menyiapkan sayuran dengan teknik dan cara menyimpan yang benar.
6. Kupas dan potong buah atau sayur sedekat mungkin dengan waktu memasak untuk mencegah pengeringan dan kehilangan vitamin.
7. Kupas setipis mungkin karena banyak nutrisi yang berada dibawah kulit
8. Potong dalam ukuran yang sama.
9. Jaga sayuran atau buah yang dapat berubah menjadi coklat dalam air.

B. Bahan-bahan Potongan bahan makanan nabati

Potongan sayur (vegetable cutting) dan Kentang. Sayuran Sayuran termasuk bahan yang mengandung sedikit kalori, tetapi merupakan bahan pangan yang sehat. Kandungan mineral dan vitamin yang tinggi serta rasa menentukan kesegaran sayuran. Selain itu sayuran juga banyak mengandung serat yang baik bagi pencernaan tubuh. Pemilihan berdasarkan penggolongan sayuran:

1. Berasal Dari Daun (*Leaf Vegetables*)

- a. Pilih daun yang berwarna cerah, tidak buram dan belum menguning.
- b. Daun tidak sobek dan berlubang.
- c. Tulang daun terlihat jelas.
- d. Batang daun mudah dipatahkan.
- e. Daun tidak terlalu tua.

Contoh sayuran yang berasal dari daun: bayam (*spinach*), selada (*lettuce*), kol (*cabbage*), kol merah (*red cabbage*).

2. Berasal Dari Buah (*Fruit Vegetables*)

- a. Tidak pecah dan memar.
- b. Tidak berair, lunak, dan berbau busuk
- c. Pilih yang sudah masak.
- d. Tidak ada bekas gigitan hewan atau serangga.

	<p style="text-align: center;">SMK Negeri 1 Sewon</p> <p style="text-align: center;">HAND OUT BOGA DASAR</p>		
Semester I	POTONGAN BAHAN MAKANAN		5 x 45' menit

Contoh sayuran yang berasal dari buah: tomat (*tomato*), terung (*aubergine/eggplant*), okra (*lady finger*), timun (*cucumber*), dan labu (*pumpkin*).

3. Berasal Dari Umbi (*Tuber*)

- a. Umbi tidak berlubang.
- b. Umbi tidak berair dan tidak lunak.
- c. Kulitnya tidak terkelupas.
- d. Lapisan luar masih menempel dengan baik.
- e. Lapisan luar telah dalam keadaan bersih.

Contoh sayuran yang berasal dari umbi: Umbi akar (*root*): wortel (*carrot*), bit (*beet*), lobak (*radish*), ubi jalar (*sweet potatoes*), kentang (*potato*). Umbi lapis (*bulb*): bawang puth (*garlic*), bawang merah (*shallot*), bawang bombay (*onion*), daun bawang (*leeks/spring onion*).

4. Berasal Dari Bunga (*Flower Vegetables*)

- a. Pilih yang segar dan berwarna cerah.
- b. Pilih yang berbunga rata dan penuh.
- c. Tidak ada ulat atau bekas gigitan hewan lainnya.

Contoh sayuran yang berasal dari bunga: brokoli (*broccoli*), kembang kol (*cauliflower*), *artichoke*.

5. Berasal Dari Tunas dan Tangkai (*Stems and Tuber Vegetables*)

- a. Pilih yang masih muda dan masih segar.

Contoh sayuran yang berasal dari tunas: asparagus, rebung (*bamboo shoot*), seledri (*celery*).

6. Berasal Dari Biji/kacang–kacangan (*Pods and Seeds*)

- a. Pilih sayuran yang masih muda dan mudah dipatahkan.
- b. Batas antara biji belum jelas.
- c. Bentuk polong silindris.
- d. Tidak berlubang–lubang dan berbintik–bintik.
- e. Isi penuh, tidak keriput, dan warnanya masih mengkilap.
- f. Permukaan baik, tidak ada noda karena jamur atau kotoran.

Contoh sayuran yang berasal dari biji/kacang–kacangan: buncis (*green beans*), kacang polong (*peas*).

7. Mushroom

- a. Pilihlah yang masih dalam keadaan segar.
- b. Tidak mengeluarkan cairan atau telah lembek dan berlendir.

Contoh : jamur kancing (*button mushroom*).

C. Macam-macam Potongan Sayuran

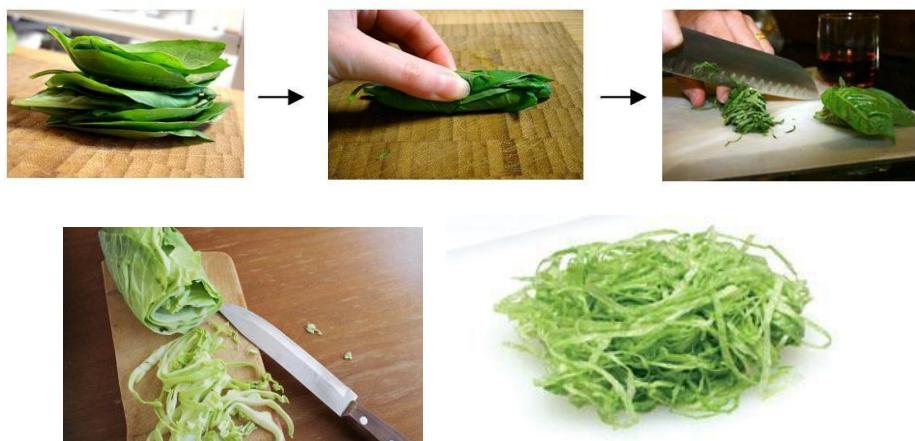
Bermacam–macam bentuk potongan sayuran yang digunakan dalam hidangan seperti: soup, salad (pembuka dingin) dan pelengkap hidangan utama. Beberapa jenis potongan yang umum digunakan, antara lain :

Potongan Sayuran

1. Chiffonnade

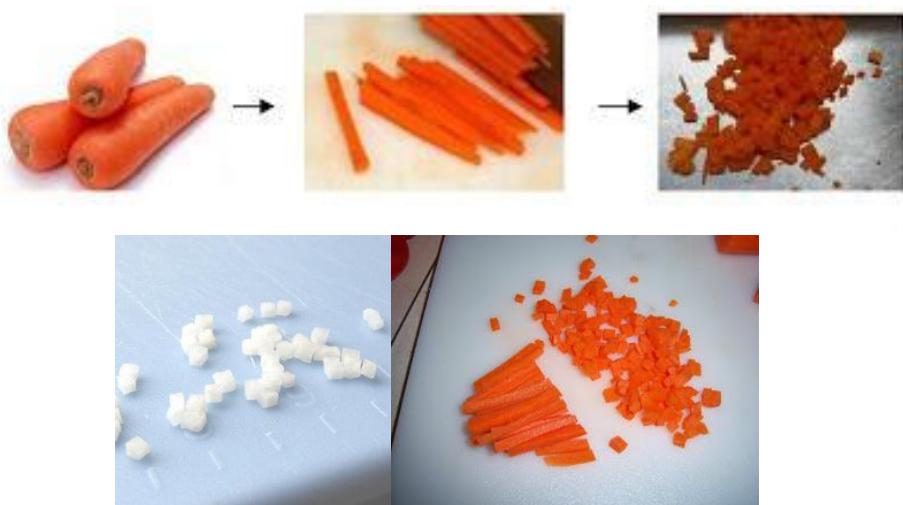
	SMK Negeri 1 Sewon HAND OUT BOGA DASAR		
Semester I	POTONGAN BAHAN MAKANAN		5 x 45' menit

Mengiris halus daun selada atau sayuran dengan tebal 0,1–0,2 mm dari daun seperti; bayam, kol merah dan digunakan sebagai hiasan (*garnish*) contohnya: seafood cocktail, consommé. Langkah-langkah memotong :



2. Brunoise

Dipotong berbentuk kubus 5 mm x 5 mm x 5 mm, biasa digunakan sebagai hiasan (*garnish*) untuk *consommé* dari wortel, bawang bombay, lobak, dan seledri. Contoh: *Fish Escabeche*. Langkah-langkah memotong:



3. Macedoine

Buah-buahan atau sayuran dipotong kubus atau dadu 1cm x 1cm x 1 cm. Biasanya digunakan pada kentang, wortel, lobak, papaya, dan apel. Langkah-langkah memotong:

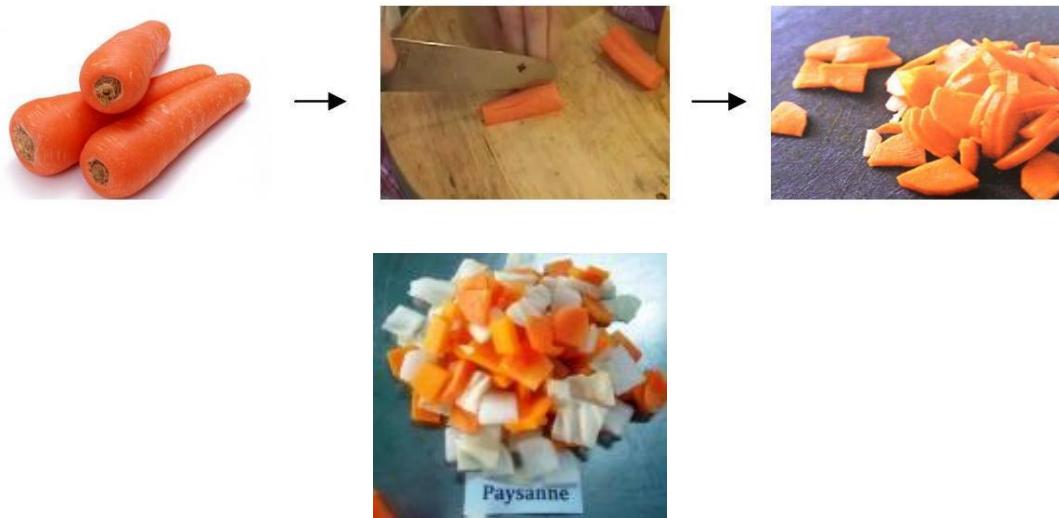


	SMK Negeri 1 Sewon HAND OUT BOGA DASAR		
Semester I	POTONGAN BAHAN MAKANAN		5 x 45' menit



4. Paysanne

Potongan dengan tipis 1 cm x 1 cm x 0,2 mm berbentuk segi empat, segi tiga, atau 15 mm bentuk bulat. Umumnya digunakan sebagai hiasan (*garnish*) untuk sup seperti: *minestrone soup*. Langkah-langkah memotong :



5. Julienne

Potongan strip halus 5–7 cm x 0,1 mm x 0,1 mm. Diterapkan pada daging seperti: ham atau lidah, dan sayuran seperti; daun bawang, kol, bawang bombay, digunakan sebagai hiasan (*garnish*) contohnya: *coleslaw salad*. Langkah-langkah memotong :



	SMK Negeri 1 Sewon HAND OUT BOGA DASAR		
Semester I	POTONGAN BAHAN MAKANAN		5 x 45' menit



6. Jardiniére

Potongan dengan ukuran 0,5 mm x 0,5 mm x 0,2 mm, disebut juga *batonettes de légumes*. Digunakan sebagai hiasan, contoh : *oxtail jardiniére*. Langkah-langkah memotong :



7. Mirepoix

Potongan sayuran dengan ukuran 2 mm x 2 mm x 2 mm. Campuran berbagai sayuran seperti: bawang bombay, wortel, seledri, dan daun bawang yang dipotong dadu kasar, digunakan sebagai dasar saos (*sauce*).



8. Chopped

Mencincang sayuran sampai halus atau kasar seperti: *onion, garlic, shallot, parsley*. Digunakan sebagai *garnish* (hiasan), atau sebagai bahan pengisi

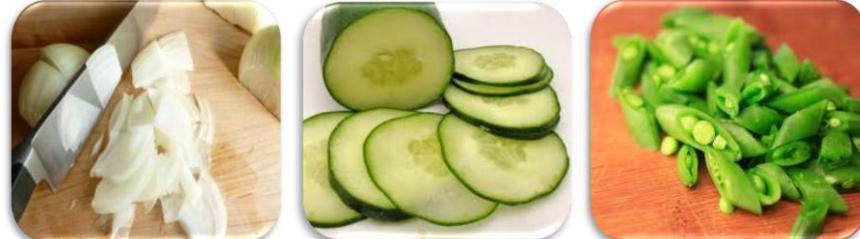
	SMK Negeri 1 Sewon HAND OUT BOGA DASAR		
Semester I	POTONGAN BAHAN MAKANAN		5 x 45' menit



9. Slice

Mengiris tipis sayuran sesuai bentuk seperti : *cucumber, carrot, onion, tomato.*

Digunakan pada *salad, sauté vegetables*. Cara mengiris sayuran :



10. Shred

Potongan seperti slice tetapi dengan ketebalan 1 cm, dilakukan pada *lettuce, ayam* dan lain-lain. Digunakan untuk *salad, soup*.



11. Losange/Diamond Shape

Potongan miring dengan ketebalan 0,5 cm.



	SMK Negeri 1 Sewon HAND OUT BOGA DASAR		
Semester I	POTONGAN BAHAN MAKANAN		5 x 45' menit

12. Section/Wedges

Potongan yang biasanya digunakan untuk tomat, lemon, limau.



13. Turning

Potongan segi lima atau melengkung, biasa digunakan pada wortel, lobak.

Contoh: *sauté vegetables*.



14. Vichy

Potongan menurut bentuk dengan ketebalan 2 mm, biasa digunakan untuk wortel



15. Florets

Sayuran yang dipotong per kuntum bunga, biasa digunakan pada *broccoli*, dan *cauliflower*.



Potongan Kentang

	SMK Negeri 1 Sewon HAND OUT BOGA DASAR		
Semester I	POTONGAN BAHAN MAKANAN		5 x 45' menit

1. Saratoga Chips (Pommes Chips)

Irisan kentang yang tipis 1 mm tebal, dimasak sampai kering dan garing. Biasanya menggunakan food processors. Langkah-langkah memotong :



2. French Fries (Pommes Frites)

Disebut juga *chip potatoes* dengan ukuran : 8 cm x 1 cm x 1 cm. Dihidangkan dengan *grills* dan *fried fish*. Langkah-langkah memotong:



3. Mignonettes (Pommes Mignonettes)

Potongan kentang dengan ukuran ; 7 x 7 x 50 mm/ 4 cm x 1 cm x 1 cm. Dihidangkan dengan *grills* dan *fish* yang kecil. Biasanya digunakan untuk *fast food*. Langkah-langkah memotong dari awal sama dengan *French Fries*, hanya ukuran yang berbeda



4. Wafer (Pommes Gaufrettes)

Hampir sama dengan *saratoga chips* tetapi dipotong dengan *mandolin* sehingga menimbulkan guratan/motif pada kentang. Digunakan sebagai *garnish* untuk *fried entrées* dan sebagai makanan *snack*. Langkah-langkah memotong :

	SMK Negeri 1 Sewon HAND OUT BOGA DASAR		
Semester I	POTONGAN BAHAN MAKANAN		5 x 45' menit



5. Pommes Boulangère

Kentang yang dipotong dengan tebal 4 mm. Langkah-langkah memotong



6. Pommes Chateau

Kentang yang dipotong dengan ukuran : panjang 6 cm x diameter 2 cm.

Langkah-langkah memotong :



7. Pommes Parisienne

Kentang yang dipotong dengan ukuran : panjang 1,5 cm x diameter 2,5 cm atau dapat menggunakan *parisienne cutter* yang besar.

Langkah-langkah memotong :



8. Pommes Noisettes

	SMK Negeri 1 Sewon HAND OUT BOGA DASAR		
Semester I	POTONGAN BAHAN MAKANAN		5 x 45' menit

Kentang yang dipotong dengan diameter 1,5 cm atau dapat menggunakan *parisienne cutter* yang kecil. Langkah-langkah memotong :



9. Parmentiere Potatoes/Shoestring Potatoes

Kentang dipotong dengan ukuran 1,5 cm x 1,5 cm x 1,5 cm. Langkah-langkah membuat *parmentiere potatoes*



D. Macam-macam Metode Memasak

1. Blanching

Adalah proses dimana makanan direbus sampai mendidih dengan cepat dalam air panas, dan direbus dalam waktu yang singkat. Makanan kenyudian disegarkan kembali dengan dibilas atau dimasukkan kedalam air dingin (es) untuk menghentikan proses memasak. *Blanching* sering digunakan sebagai proses pendahuluan untuk prinsip memasak lainnya. Langkah-langkah *blanching*:



2. Boiling

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HAND OUT BOGA DASAR		
Semester I	POTONGAN BAHAN MAKANAN		5 x 45' menit

Adalah memasak makanan didalam air mendidih yang jumlahnya (dalam volume) lebih banyak dari pada makanan yang dimasak, sehingga makanan yang dimasak dapat terendam seluruhnya. Langkah–Langkah merebus (*boiling*) :



3. Braising

Adalah merebus makanan dalam cairan yang jumlahnya sedikit lebih banyak dari bahan makanan (menutupi bahan makanan) dan dimasukkan didalam *oven*. Cairan yang dipergunakan dalam teknik braising adalah kaldu (*stock*). Daging yang dimasak dalam teknik ini akan diproses perlahan–lahan didalam cairan yang pekat dan panas yang cukup tinggi karena dilakukan dalam alat yang ditutup rapat. Langkah–langkah *braising* :



4. Etuver

Biasanya digunakan untuk beberapa macam sayuran yang banyak mengandung air, seperti: tomat, *cucumber*, labu (*squash*), dan lain– lain. Proses pengolahannya: *baking pan* diolesi dengan butter, atur sayuran diatasnya, lalu ditutup, dimasak dengan api kecil. Selain rasa asli tidak berubah karena dimasak dengan air yang keluar dari sayuran tersebut, nilai nutrisinya juga tidak hilang. Langkah–langkah *etuver* :



5. Glazing

	SMK Negeri 1 Sewon HAND OUT BOGA DASAR		
Semester I	POTONGAN BAHAN MAKANAN		5 x 45' menit

Sayuran yang akan dimasak dipotong dalam potongan kecil, dibentuk *turning*, diberi *butter*, gula sedikit, dan air sebatas permukaan. Cairan yang ada setelah beberapa saat akan terserap sehingga gulanya berubah menjadi sirup dan memberi warna cemerlang pada sayuran tersebut. Sayuran yang biasa digunakan adalah wortel dan macam– macam lobak. Langkah–langkah *glazing* :



6. Steaming

Teknik *steaming* (mengukus) adalah mengolah bahan makanan dengan menggunakan uap air mendidih (100° C) dalam suatu tempat yang tertutup. Contoh : *steam rice*, *steam potatoes*, *steam vegetables*. Langkah–langkah *steaming* :



7. Sautéing

Biasa dikenal dengan menumis, yaitu memasak bahan makanan dengan sedikit minyak atau menggunakan *butter*. Langkah–langkah sautéing :



8. Au Gratin

Memasak dengan cara *au gratin* bertujuan mematangkan permukaan masakan dengan panas dari atas, tetapi bahannya sudah dimatangkan terlebih dahulu. Fungsinya hanya untuk mencari warna dari permukaan masakan. Alat yang tepat untuk *au gratin* adalah: *salamander*. Langkah–langkah *au gratin* :

	SMK Negeri 1 Sewon HAND OUT BOGA DASAR		
Semester I	POTONGAN BAHAN MAKANAN		5 x 45' menit



9. Deep Fried

Menggoreng dengan minyak banyak hingga bahan yang dimasak tenggelam kedalam minyak. Alat yang digunakan *fryer* (penggorengan), contohnya: *cauli flower*, egg plants. Langkah-langkah *deep fried* :



10. Croquette Potatoes (Pommes Croquettes)



11. Duchess Potatoes (Pommes Duchesse)



12. Gallette Potatoes

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HAND OUT BOGA DASAR		
	Semester I	POTONGAN BAHAN MAKANAN	5 x 45' menit



13. *Dauphine Potatoes (Pommes Dauphinoise)*



14. *Roast Potatoes (Pommes Rôties)*

Setelah kentang dikupas, dipotong dalam bentuk yang seragam, kemudian di *blanch*, tiriskan, lalu disimpan dalam *roasting pan* yang sudah diminyaki dan panas. Masukkan dalam *oven* yang panas sampai kentang berwarna kecoklat–coklatan dan matang.



15. Baked “en Casserole”

Pada umumnya kentang yang dimasak menggunakan *baking pan* atau *casserole* dengan ditambah *liquid* seperti : susu, *bouillon*, dan bila di *salamander* ditambah *cheese*. Contohnya : *Scalloped Potatoes*, *Dauphine Potatoes*, *Pommes Anna*, *Pommes Boulangére*.

	SMK Negeri 1 Sewon HAND OUT BOGA DASAR		
Semester I	POTONGAN BAHAN MAKANAN		5 x 45' menit



16. *Mashed Potatoes (Pommes Purée)*

Pilih kentang dari jenis *starchy potatoes*, dicuci dan dikupas kulitnya, lalu dipotong dengan tebal yang sama, direbus dengan api sedang (*simmer*), atau di steam (kukus). Setelah matng tiriskan sampai kering betul, apabila masih basah masukkan kedalam *oven* supaya kering.



E. Peralatan yang digunakan

1. Talenan
2. Pealer
3. Vegetable knife
4. Chopping board
5. Com stainlis
6. Ring cutter
7. food processors
8. parutan
9. parisienne cutter
10. fork
11. Dinner plate

	<p style="text-align: center;">SMK Negeri 1 Sewon</p> <p style="text-align: center;">JOB SHEET BOGA DASAR</p>		
Semester I	Pembuatan Potongan Bahan Makanan		menit

A. Kompetensi Dasar

1. Pembuatan bahan makanan

B. Tujuan Pembelajaran

Setelah selesai pembelajaran diharapkan:

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian Potongan bahan makanan
2. Siswa dapat menganalisis macam-macam potongan bahan makanan nabati
3. Siswa dapat memahami langkah-langkah pembuatan potongan bahan makanan nabati

C. URAIAN MATERI

1. Pengertian Potongan Bahan Makanan

Potongan bahan makanan dilakukan untuk mempersiapkan proses pengolahan makanan ataupun hanya sebagai garnis pada hidangan. Bahan makanan yang membutuhkan pemotongan sebelum proses pengolahan yaitu daging, unggas, ikan, sayuran, dan buah-buahan.

Hal-hal yang harus diperhatikan sebelum melakukan pemotongan pada bahan makanan berupa sayuran dan buah-buahan adalah:

- Membersihkan sayur dari kotoran yang menempel.
- Mempertahankan zat vitamin yang terdapat dalam sayur agar tidak terlalu banyak larut saat pengolahan.
- Berupaya mencegah kerusakan pada sayuran.
- Mempersiapkan sayuran sebelum diolah sesuai dengan jenis menu yang akan dimasak.
- Memotong atau menyiapkan sayuran dengan teknik dan cara menyimpan yang benar.
- Kupas dan potong buah atau sayur sedekat mungkin dengan waktu memasak untuk mencegah pengeringan dan kehilangan vitamin.
- Kupas setipis mungkin karena banyak nutrisi yang berada dibawah kulit
- Potong dalam ukuran yang sama.
- Menjaga sayuran atau buah yang dapat berubah menjadi coklat dalam air.

2. Macam-macam Potongan Sayuran

Bermacam-macam bentuk potongan sayuran yang digunakan dalam hidangan seperti: soup, salad (pembuka dingin) dan pelengkap hidangan utama. Beberapa jenis potongan yang umum digunakan, antara lain :



SMK Negeri 1 Sewon

JOB SHEET BOGA DASAR

Semester I

Pembuatan Potongan Bahan Makanan

menit

a) *Brunoise*

Dipotong berbentuk kubus 5 mm x 5 mm x 5 mm, biasa digunakan sebagai hiasan (*garnish*) untuk *consommé* dari wortel, bawang bombay, lobak, dan seledri. Contoh: *Fish Escabeche*.

b) *Macedoine*

Buah–buahan atau sayuran dipotong kubus atau dadu 1cm x 1cm x 1 cm. Biasanya digunakan pada kentang, wortel, lobak, papaya, dan apel.

c) *Paysanne*

Potongan dengan tipis 1 cm x 1 cm x 0,2 mm berbentuk segi empat, segi tiga, atau 15 mm bentuk bulat. Umumnya digunakan sebagai hiasan (*garnish*) untuk sup seperti: *minestrone soup*.

d) *Julienne*

Potongan strip halus 5–7 cm x 0,1 mm x 0,1 mm. Diterapkan pada daging seperti: ham atau lidah, dan sayuran seperti; daun bawang, kol, bawang bombay, digunakan sebagai hiasan (*garnish*) contohnya: *coleslaw salad*.

e) *Jardinière*

Potongan dengan ukuran 0,5 mm x 0,5 mm x 0,2 mm, disebut juga *batonettes de légumes*. Digunakan sebagai hiasan, contoh : *oxtail jardinière*.

f) *Chopped*

Mencincang sayuran sampai halus atau kasar seperti: *onion, garlic, shallot, parsley*. Digunakan sebagai *garnish* (hiasan), atau sebagai bahan pengisi.

g) *Slice*

Mengiris tipis sayuran sesuai bentuk seperti : *cucumber, carrot, onion, tomato*. Digunakan pada *salad, sauté vegetables*.

i) *Section/Wedges*

Potongan yang biasanya digunakan untuk tomat, lemon, limau.

j) *Turning*

Potongan segi lima atau melengkung, biasa digunakan pada wortel, lobak. Contoh: *sauté vegetables*

k) *Pommes Chateau*

Kentang yang dipotong dengan ukuran : panjang 6 cm x diameter 2 cm.

	SMK Negeri 1 Sewon JOB SHEET BOGA DASAR		
Semester I	Pembuatan Potongan Bahan Makanan		

D. Keselamatan Kerja

1. Menggunakan perlengkapan praktikum yaitu: baju kerja, torpus (sanggul cepol), celemek (apron), cempal dan serbet (min 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 SOP.
6. Memperhatikan lingkungan kerja.

E. Alat dan Bahan

- Alat pokok yang digunakan:
 1. *Knife*
 2. *Com stainlis*
 3. *Chopping board (talenan)*
 4. *Pealer*
- Bahan yang digunakan untuk Praktik:

1. Wortel	4. Bawang Bombay
2. Kentang	
3. Buncis	

F. Gambar Potongan

<i>Nama Potongan</i>	<i>Gambar</i>	<i>Kriteria</i>
Brunoise		Tekstur: kasar dan keras Bentuk: dadu kecil Warna: putih, orange, kuning



SMK Negeri 1 Sewon

JOB SHEET BOGA DASAR

Semester I

Pembuatan Potongan Bahan Makanan

menit

Macedoine		Tekstur: kasar dan keras Bentuk: dadu besar Warna: putih, orange, kuning
Paysanne		Tekstur: kasar dan keras Bentuk: persegi empat tipis Warna: putih, orange, kuning
Julienne		Tekstur: kasar dan keras Bentuk: seperti korek api Warna: putih, orange, kuning
Jardiniere		Tekstur: kasar dan keras Bentuk: balok besar Warna: putih, orange, kuning
Wedges		Tekstur: kasar dan keras Bentuk: segitiga Warna: merah, kuning
Turning		Tekstur: kasar dan keras Bentuk: lonjong bersegi Warna: putih, orange, kuning



SMK Negeri 1 Sewon

JOB SHEET BOGA DASAR

Semester I

Pembuatan Potongan Bahan Makanan

menit

Slice



Tekstur: tipis kasar
Bentuk: tipis
Warna: putih

Chopped



Tekstur: halus
Bentuk: tak beraturan
Warna: putih,

Pommes Chateau



Tekstur: kasar
Bentuk: seperti gendang
Warna: kuning

G. Langkah-langkah Praktikum

No	Langkah Kerja	Waktu
1.	Mengecek kelengkapan praktik	20 menit
2.	Membagi siswa menjadi beberapa kelompok	5 menit
3.	Membaca <i>job sheet</i>	15 menit
4.	Menyiapkan alat dan bahan	10 menit
5.	Mempraktikkan pembuatan potongan sayuran	100 menit
Jumlah		150 menit

H. Referensi

Suwarti Mochantoyo. 1997. *Pengolahan Makanan*. Jakarta: Penerbit Angkasa



SMK Negeri 1 Sewon

JOB SHEET BOGA DASAR

Semester I

Pembuatan Potongan Bahan Makanan

menit

Prihastuti Ekawatiningsih. 2008. *Restoran Jilid 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan SMK

Kurt Bauer. 1999. *Pengetahuan dan Pengolahan Makanan*. Jakarta: Percetakan buku sekolah trauner

Deddy Surachman. 2013. Boga Dasar 1. Depok: Direktorat Pembinaan SMK

Potongan Bahan Makanan



Disusun Oleh:
Harisatur Rizakiyah

PENGERTIAN

Potongan bahan makanan dilakukan untuk mempersiapkan proses pengolahan makanan ataupun hanya sebagai garnis pada hidangan. Bahan makanan yang membutuhkan pemotongan sebelum proses pengolahan yaitu daging, unggas, ikan, sayuran, dan buah-buahan

mushroom

Berasal
dari daun

Berasal
dari buah

Berasal dari
tunas dan
tangkai

Bahan-bahan
potongan
makanan nabati

Berasal
dari umbi

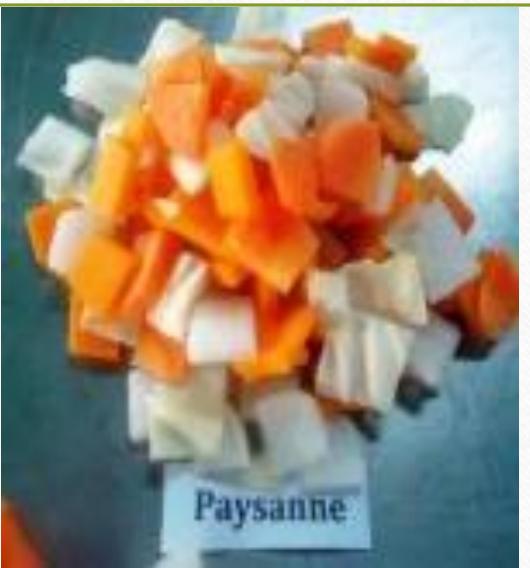
Berasal dari
biji/ kacang-
kacangan

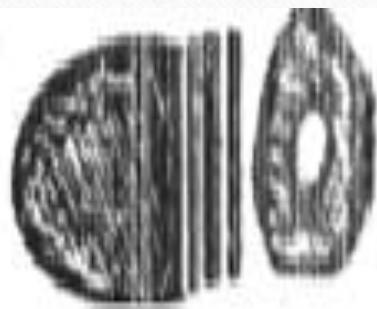
Berasal
dari bunga

Peralatan



MACAM-MACAM POTONGAN SAYURAN DAN KENTANG







TEKNIK PENGOLAHAN SAYURAN DAN KENTANG









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



DAFTAR NILAI KEPRIBADIAN DAN AKHLAK MULIA

Mata Pelajaran : Boga Dasar
Semester : 1 (Gasal)
Kelas/Program Studi Keahlian : X Jasa Boga 3/ Tata Boga

Thn. Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	SIKAP																TOTAL	Total (S+K+T+D)/4		
		Aktif				Bekerjasama				Tanggung Jawab				Disiplin							
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
1	Afan Herdiyanton				4			3					3					4	14	3,5	
2	Amalia Putri Lestari			3				3					4					4	7	2	
3	Anisa Niari Fitri			3				3					4					4	7	1,75	
4	Arzianto			3					4				4					4	4	1	
5	Assyafa Dien Halmalatut				4			3					4				3		7	1,75	
6	Canda Oktafiana			3				3					3					4	10	2,5	
7	Cipto Nugroho			3				3					3					4	10	2,5	
8	Daphin Aryansyah			3				3					3				2		6	1,5	
9	Febiyani Nurwulandari			3				3					3					4	10	2,5	
10	Firda Ayuning Kumala				4			3					3					4	14	3,5	
11	Hanifah Rasyida			3				3					3					4	10	2,5	
12	Ikhsan Bahruna			3				3					3					4	10	2,5	
13	Indra Prasetyo			3				3					3					4	10	2,5	
14	Liyana Febriani			3				4					3					4	11	2,75	
15	Muhammad Danang Tri Antoro			3				3					3					4	10	2,5	
16	Muhammad Wahyu Rizal			3					4				4					4	4	1	
17	Novani Nur Istiqomah				3			3					3					4	10	2,5	
18	Puji Sri Lestari				4			3					3					4	14	3,5	
19	Pungki Sabrina			3				3					3					4	10	2,5	
20	Rani Rahmawati Pamungkas				3			3					4					4	11	2,75	
21	Rani Wulandari			3				3					3					4	10	2,5	
22	Ratriana Ardini Kusumaningtyas			3	4			3					3					4	14	3,5	
23	Resti Yulistia				4			4					3					4	15	3,75	
24	Reza Ayuning Putri			3				3					3					4	10	2,5	
25	Rindi Julia Krismawati				3			3					3					4	10	2,5	
26	Rizal Andriansyah			3				3					3					4	10	2,5	
27	Seva Melania				4			3					3					4	14	3,5	
28	Shafira Pangesti				4			3					3					4	14	3,5	
29	Shinta Alqirulwati			3				3					3					4	10	2,5	
30	Siti Ulfah			3				3					3					4	10	2,5	
31	Syintia Kartika Dewi			3				3					3					4	10	2,5	
32	Yuningsih Esa Nirmala				3			3					3					4	10	2,5	

Rubrik Penialaian Sikap:

- 1) Indikator sikap aktif dalam kegiatan kelompok skor maksimal 4 dengan kriteria sebagai berikut :
 1. = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat
 2. = mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum rutin (terus-menerus)
 3. = sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum rutin (terus-menerus)
 4. = sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah rutin (terus-menerus)
- 2) Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok skor maksimal 4 dengan kriteria sebagai berikut:
 1. = sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok
 2. = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum rutin (terus-menerus)
 3. = sudah menunjukkan bekerjasama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten
 4. = aktif dan bekerjasama dalam kegiatan kelompok secara ajeg/konsisten
- 3) Indikator sikap tanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah skor maksimal 4 dengan kriteria sebagai berikut:
 1. = sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi
 2. = sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum rutin/konsisten
 3. = sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai rutin/konsisten
 4. = sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan konsiste
- 4) Indikator sikap disiplin terhadap proses pemecahan masalah skor maksimal 4 dengan kriteria sebagai berikut:
 1. = sama sekali tidak disiplin mengerjakan tugas diskusi
 2. = sudah ada disiplin mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum rutin/konsisten
 3. = sudah menunjukkan sikap disiplin mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai rutin/konsisten
 4. = sudah menunjukkan sikap disiplin mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan konsiste

Sewon, September 2015

Mengetahui,

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Jatmiko, S. Pd

Harisatur Rizakiyah

NIP. 19660331 199502 1 001

NIM. 14511247010



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL

DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL

F/751-PWKS1/7
01-07-2012

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

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

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



ANALISIS KETUNTASAN HASIL BELAJAR

Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kelas : X JB 3

Evaluasi ke :
Sub. Kompetensi/ Tema : Potongan Bahan Maknaan

No	Nama Siswa	Skor setiap soal nomor										Jml Skor	% Ketercapaian	Tuntas	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			Ya	Tidak
1	Afan Herdiyanto	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓		
2	Amalia Putri Lestari	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓		
3	Anisa Niari Fitri	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓		
4	Assyafa Dien Halmalatut	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓		
5	Canda Oktafiana	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓		
6	Cipto Nugroho	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓		
7	Febyani Nurwulandari	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓		
8	Firda Ayuning Kumala	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓		
9	Hanifah Rasyida	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓		
10	Ikhsan Bahruna	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓		
11	Indra Prasetyo	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓		
12	Liyana Febriani	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓		
13	Muhammad Danang Tri Antoro	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓		
14	Muhammad Wahyu Rizal	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓		
15	Novani Nur Istiqomah	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓		
16	Puji Sri Lestari	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓		
17	Pungki Sabrina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓		
18	Rani Rahmawati Pamungkas	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓		

19	Rani Wulandari	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓
20	Ratriana Ardini Kusumaningtyas	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓
21	Resti Yulistia	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓
22	Reza Ayuning Putri	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓
23	Rizal Andriansyah	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓
24	Seva Melania	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓
25	Shafira Pangesti	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓
26	Shinta Alqirulwati	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓
27	Siti Ulfah	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓
28	Syintia Kartika Dewi	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓
29	Yuningsih Esa Nirmala	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓
30	Arzianto	1	1	1	1	1	1	0	1	1	90	✓
31	Daphin Aryansyah	1	1	1	1	1	1	1	0	1	90	✓
32	Rindi Julia Krismawati	1	1	1	1	1	0	0	1	1	80	✓

Hasil Analisis:

No	Nama Siswa Yg Blm Tuntas	1%	Jlh Tuntas	2%	SP	Ket
1						
2						
3						
4						
5						

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

Sewon, September 2015

Mahasiswa,

Guru Mata Pelajaran

Jatmiko, S.Pd
NIP. 19660331 199502 1 001

Harisatur Rizakiyah
NIM. 14511247010



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



SISWA KELOMPOK ATAS & KELOMPOK BAWAH

Mata Pelajaran : BOGA DASAR Evaluasi ke :
Kelas/Kom.Keahlian : X JASA BOGA 3 Tgl. Pelaksanaan : 26-08-2015

No	Nama Siswa	Skor setiap soal nomor										Jml Skor	% Ketercapaian	Nilai Konvensi	Ket
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	Afan Herdiyanto	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	4	
2	Amalia Putri Lestari	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	4	
3	Anisa Niari Fitri	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	4	
	Jumlah	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				

No	Nama Siswa	Skor setiap soal nomor										Jml Skor	% Ketercapaian	Nilai Konvensi	Ket
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	Arzianto	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	9	90	3,6	
2	Daphin Aryansyah	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	9	90	3,6	
3	Rindi Julia Krismawati	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	8	80	3,2	
	Jumlah	3	3	3	3	3	2	2	2	2	3				

Sewon, September 2015

Guru Pebbing,

Mahasiswa,

Jatmiko, S. Pd

Harisatur Rizakiyah

NIP. 19660331 199502 1001

NIM. 14511247010



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

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

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



Analisis Butir Soal

Mata Pelajaran	:	Boga Dasar	Banyak Soal	:	10
Kelas/Prog Studi Keahlian	:	X JB 3	Tgl Pelaksanaan	:	26-08-2015
Semester	:	1	Jumlah Peserta	:	32
Evaluasi ke	:		Jml. Kel. Atas & Bwh (T)	:	6

No Soal	Jawaban Benar		Jumlah U + L	Selisih U - L	TK =	DP=	Keterangan	
	U	L			(U + L)/T	(U-L)/0.5T	TK	DP
1	3	3	6	0	0,6	0	sedang	dibuang
2	3	3	6	0	0,6	0	sedang	dibuang
3	3	3	6	0	0,6	0	sedang	dibuang
4	3	3	6	0	0,6	0	sedang	dibuang
5	3	3	6	0	0,6	0	sedang	dibuang
6	3	2	5	1	0,5	0,2	sedang	direvisi
7	3	2	5	1	0,5	0,2	sedang	direvisi
8	3	2	5	1	0,5	0,2	sedang	direvisi
9	3	2	5	1	0,5	0,2	sedang	direvisi
10	3	3	6	0	0,6	0	sedang	dibuang

Keterangan:

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

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

Sewon, September 2015

Guru Pebimbing,

Mahasiswa,

Jatmiko, S. Pd

Harisatur Rizakiyah

NIP. 19660331 199502 1001

NIM. 14511247010

No	Nama	Persiapan	Penampil	Proses	Hasil										Inventa	Berke	Penget	Jumlah	
		Alat dan bahan	Peserta didik	Kete pata n	Jard inier e	Julie ne	Mac edoi	Bfli nois	Pays ane	Weg s	Slice	Tur ning	Pom mes	Cho ppe	ris	mas	ahuan		
		10	10	10	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	100
1	Afan Herdiyanto	10	10	7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2	5	3	3	7	87
2	Amalia Putri Lestari	10	10	7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	3	7	90
3	Anisa Niari Fitri	10	10	7	5	5	5	5	5	4	3	5	5	5	5	3	3	7	87
4	Arzianto	10	10	7	5	5	5	5	4	3	5	5	5	5	5	3	3	7	87
5	Assyafa Dien Halmalatut	10	10	7	5	5	5	5	4	3	5	5	5	5	3	3	7	87	
6	Canda Oktafiana	7	10	7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	3	7	87	
7	Cipto Nugroho	10	10	7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	3	7	90
8	Daphin Aryansyah	10	10	7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	3	7	90
9	Febiyani Nurwulandari	7	10	7	5	5	5	5	5	3	5	5	3	5	3	3	7	83	
10	Firda Ayuning Kumala	7	10	7	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	3	3	7	85	
11	Hanifah Rasyida	10	10	7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	3	7	90	
12	Ikhсан Bahruna	10	10	7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	3	7	90	
13	Indra Prasetyo	7	10	7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	3	7	87	
14	Liyana Febriani	10	10	7	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	3	3	7	88	
15	Muhammad Danang Tri Antoro	10	10	7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	3	7	90	
16	Muhammad Wahyu Rizal	10	10	7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	3	7	90	
17	Novani Nur Istiqomah	10	10	7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	3	7	90	
18	Puji Sri Lestari	10	10	7	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	3	3	7	88	
19	Pungki Sabrina	10	10	7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	3	7	90	
20	Rani Rahmawati Pamungkas	10	10	7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	3	7	90	
21	Rani Wulandari	10	10	7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	3	7	90	
22	Ratriana Ardini Kusumaningtyas	10	10	7	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	3	3	7	88	
23	Resti Yulistia	10	7	7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	3	3	7	85	
24	Reza Ayuning Putri	7	10	7	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	3	3	7	85	
25	Rindi Julia Krismawati	10	10	7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	3	7	90	
26	Rizal Andriansyah	10	10	7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	3	7	90	
27	Seva Melania	10	7	7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	3	7	87	
28	Shafira Pangesti	10	10	7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	3	7	90	
29	Shinta Alqirulwati	7	7	7	5	5	5	5	5	0	0	0	0	5	3	3	7	74	
30	Siti Ulfah	7	10	7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	3	7	87	
31	Syintia Kartika Dewi	10	10	7	5	5	5	5	5	0	0	0	0	5	3	3	7	80	
32	Yuningsih Esa Nirmala	7	10	7	5	5	5	5	5	0	0	0	0	5	3	3	7	77	

RPP 4



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



SILABUS MATA PELAJARAN: SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA

Satuan Pendidikan : SMK N 1 Sewon

Kelas : X

Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkanajaran agama yang dianutnya Menghayati dan mengamalkanajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur,disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

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

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	• Mikroorganisme	Mengamati : <ul style="list-style-type: none">• Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel yang berkaitan	Observasi <ul style="list-style-type: none">• Pengamatan sikap saat	6 minggu	• Video/Gambar

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja</p> <p>2.2.Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>2.3.Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja</p> <p>3.2.Mendeskripsikan jenis-jenis , struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Penanganan makanan 	<p>dengan mikroorganisme terkait dengan makanan</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, peran, jenis, struktur ;perkembangbiakan, serta hubungan antara mikroorganisme dengan penyakit yang disebabkan oleh makanan. <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang mikroorganisme terkait dengan makanan 	<p>berdiskusi , praktik dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p>	<p>Referensi / bahan ajar /artikel</p> <p>Lembar kasus</p>	

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.2. Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan		<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan penangananmakanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan (sterilisasi, sanitasi dll) dan mencatat kejadian yang dapat dijadikan sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan praktik penanganan makanan • Menyimpulkan hasil analisis data <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi dan analisis • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan analisis 	Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung	Tes Kinerja Melakukan penanganan makanan	



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



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMK N I SEWON
 Program Studi Keahlian : Tata Boga
 Mata Pelajaran : Sanitasi, *Hygiene* dan Keselamatan Kerja
 Kelas/Semester : X/Gasal
 Materi Pokok : Mikroorganisme
 Pertemuan : Ketiga/3
 Alokasi Waktu : 2 x 45 menit

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja 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 menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja	Terlihat aktif dalam pembelajaran dan memiliki rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja
2.2	Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan	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	Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja	Menghargai kerja individu dan kelompok dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi
3.1	Mendeskripsikan jenis-jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme	<ul style="list-style-type: none"> • Mendeskripsikan pengertian mikroorganisme • Menyebutkan jenis-jenis mikroorganisme • Mendeskripsikan peran mikroorganisme
4.1	Mengevaluasi tentang mikroorganisme	<ul style="list-style-type: none"> • Pemahaman dan menganalisis peran mikroorganisme pada penjamah makanan • Membuat laporan hasil diskusi kelompok

C. Tujuan Pembelajaran :

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian *mikroorganisme*

2. Siswa dapat meyebutkan jenis-jenis mikroorganisme
3. Siswa dapat menjelaskan tentang peran mikroorganisme

D. Materi Pembelajaran :

1. Pengertian *mikroorganisme*
2. Jenis-jenis mikroorganisme
3. Peran mikroorganisme

E. Metode Pembelajaran :

1. Model pembelajaran : Pendekatan pembelajaran pendekatan (*scientific*).
2. Metode : Ceramah, Diskusi, Presentasi, penugasan

F. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Power Point, Hand Out
2. Alat : Spidol, LCD, dan *white board*
3. Sumber Belajar :
 - a. Tuti Sumirati, 2013. *Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan I*. Depok: Direktorat Pembinaan SMK

G. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengingatkan siswa untuk selalu mengucap syukur atas waktu dan kesehatan yang telah diberikan. 2. Memberikan motivasi belajar kepada siswa terhadap pentingnya materi pelajaran yang akan disampaikan 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin disampaikan yaitu memahami pengertian, jenis-jenis, peran dan struktur 4. Sebagai apersepsi untuk menumbuhkan rasa ingin tahu siswa dalam materi mikroorganisme. 5. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa. 	10 menit
Inti	<p>Mengamati:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati tayang materi yang diberikan guru dari media LCD power point 2. Siswa menanggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum dimengerti berkaitan dengan materi mikroorganisme <p>Menanya :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami materi <i>mikroorganisme</i> <p>Mengumpulkan informasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dengan setiap kelompok terdiri dari 4 - 6 siswa 	70 menit

	<p>2. Setiap kelompok mendapatkan tugas untuk mendiskusikan tentang penjamahan makanan. Siswa dapat mencari materi dari berbagai sumber yang ada.</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selama siswa mendiskusikan tugas yang diberikan didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa untuk dapat terlibat dalam diskusi, dan guru mengarahkan siswa apabila ada kelompok yang kurang mengerti dalam mengerjakan tugas kelompok <p>Mengkomunikasi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah selesai berdiskusi dan membuat laporan beberapa kelompok diminta untuk mempresentasikan hasil diskusi kedepan kelas 2. Sementara kelompok lainnya dapat menanggapi dan menyempurnakan apa yang telah dipresentasikan terkait dengan peran mikroorganisme pada penjamahan makanan. 3. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari dari tiap kelompok 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa diminta membuat rangkuman tentang materi mikroorganisme 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya 3. Menutup pelajaran dengan salam dan berdoa 	10 menit
Jumlah		90 menit

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

- a. Teknik penilaian: pengamatan, tes tulis
- b. Prosedur penilaian

Aspek	Teknik Penilaian	Bentuk Penilaian	Instrumen
Sikap <ul style="list-style-type: none"> • Aktif • Bekerjasama • Tanggung jawab 	Observasi	Pengamatan sikap	Lembar penilaian rubrik penilaian
Pengetahuan <ul style="list-style-type: none"> • Mendeskripsikan pengertian mikroorganisme • Menganalisis jenis-jenis mikroorganisme • Menganalisis peran mikroorganisme 	Tes	Tes tertulis	Kisi-kisi soal pilihan ganda dan kunci jawaban pedoman penskoran
Keterampilan	Tes	Tes unjuk kerja	Lembar Penilaian Portofolio Pedoman Penskoran



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL



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

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul Yogyakarta 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

PRESENSI KEGIATAN EDUKATIF

Nama Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja
Kelas : X Jasa Boga 2
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Semester : 1 (Gasal)
Tahun Pelajaran : 2015/2016



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



Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja Semester : 1
Kelas /Program Studi Keahlian : X/ Tata Boga Thn. Pelajaran : 2015/ 2016

No	KI	KD	Materi Pembelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal			Ket
					Bentuk	Jumlah	No. Soal	
1	Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang	Mendeskripsikan jenis-jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme	Mikroorganisme	- Siswa mampu mengingat jenis-jenis mikroorganisme - Siswa mampu menjelaskan pengertian mikroorganisme - Siswa mampu mengaplikasikan jenis mikroorganisme pada makanan - Siswa mampu menganalisis peran	Pilgan Pilgan Pilgan	10 soal 6 3, 10 4	1, 2	

	spesifik untuk memecahkan masalah.			mikroorganisme pada tubuh manusia	Pilgan			
2	Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya disekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.	- Mengevaluasi tentang mikroorganisme		<ul style="list-style-type: none"> - Siswa mampu mengaplikasikan pada makanan yang terkontaminasi mikroorganisme - Siswa mampu mengingat tanda-tanda munculnya mikroorganisme 	Pilgan Pilgan Pilgan	7 8, 9, 5		

Sewon, September 2015

Mengetahui,

a.n Kepala Sekolah,

WKS Kurikulum,

Marniah, S. Pd

NIP. 19710213 199803 2009

Guru Pebimbing,

Jatmiko, S. Pd

NIP. 19660331 199502 1001

Mahasiswa,

Harisatur Rizakiyah

NIM. 14511247010

KISI - KISI SOAL



Tugas Terstruktur

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja

Materi Ajar : Mikroorganisme Makanan

Kelas : X Jasa Boga 2

Program Studi : Tata Boga

Soal Post Test

Pilihlah salah satu jawaban yang tepat dengan memberi tanda silang (x) pada huruf A, B, C, D!

1. Fungi, protozoa, ragi, virus dan bakteri merupakan jenis-jenis....
 - a. Mikroorganisme
 - b. Keracunan makanan
 - c. Food hygiene
 - d. Mikrobiologi
 2. Terdapat dua (2) toksin yang dihasilkan oleh bakteri misalnya adalah....
 - a. bakteri Escherichia Coli dan Bacillus
 - b. bakteri Enterotoxin dan Bacillus
 - c. bakteri Clostridium perfringens dan Bacillus
 - d. bakteri Staphylococcus dan Bacillus
 3. Jenis kapang Aspergillus Oryzae terdapat pada makanan...
 - a. Tempe dan keju
 - b. Kecap dan tauco
 - c. Oncom dan kecap
 - d. Tauco dan oncom
 4. Beneficial microorganisms merupakan peran mikroorganisme yang menguntungkan pada manusia, kecuali:
 - a. Mikroorganisme yang dapat membusukkan bahan organik, seperti membusukkan sampah yang berasal dari tumbuhan dan hewan.
 - b. Mikroorganisme yang digunakan dalam pembuatan bir, anggur, keju, yoghurt dan lain-lain.
 - c. Mikroorganisme yang dapat menyebabkan penyakit.
 - d. Mikroorganisme yang menghasilkan antibiotik, yang banyak digunakan untuk pengobatan berbagai penyakit.
 5. Ragi bereaksi jika ada..
 - a. Karbondioksida
 - b. Oksigen
 - c. Karbonmonoksida
 - d. Karbon
 6. Dibawah ini merupakan pengertian mikroorganisme yang benar adalah....
 - a. organisme yang biasanya bersel satu, yang tidak dapat dilihat tanpa menggunakan mikroskop



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



Kunci Jawaban:

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

Pedoman Rubrik Post Test

Rubrik Penilaian Post Test

Indikator No Soal	Kriteria
1	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 10 = jika jawaban benar
2	Nilai 0 = jika jawaban salah



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

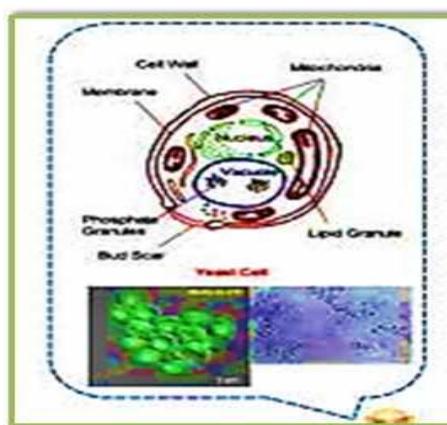


	Nilai 10 = jika jawaban benar
3	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 10 = jika jawaban benar
4	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 10 = jika jawaban benar
5	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 10 = jika jawaban benar
6	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 10 = jika jawaban benar
7	Nilai 0 = jika jawaban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

	SMK N 1 SEWON HAND OUT SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA					
	No: 01	Revisi: 00	Tanggal: 1 September 2015	Hal. 1		
	Semester I	Mikroorganisme		2 x 45 Menit		
	Oleh : Harisatur Rizakiyah					

A. Pengertian Mikroorganisme

Mikroorganisme merupakan organisme yang sangat kecil biasanya bersel satu, yang tidak dapat dilihat tanpa menggunakan mikroskop. Ilmu yang mempelajari tentang mikroorganisme disebut dengan istilah mikrobiologi. Kadang-kadang organisme kecil berkelompok membentuk koloni yang dapat dilihat dengan mata telanjang atau menggunakan peralatan, misalnya mikroskop. Mikroorganisme dapat menyebabkan terjadinya keracunan makanan jika dalam jumlah banyak pada makanan. Mereka juga dapat merusak bahan makanan yang diawali dengan kerusakan fisik akibat benturan lalu diikuti dengan pembusukan yang disebabkan oleh mikroorganisme. Umumnya mikroorganisme tidak menguntungkan, walaupun beberapa jenis bermanfaat bagi kehidupan umat manusia. Sebagai orang yang berhubungan dengan makanan kita perlu tahu tentang mikroorganisme, khususnya cara perkembangbiakan berbagai jenis mikroorganisme yang berhubungan dengan makanan, sehingga kita dapat memutus rantai terjadinya kerusakan dan keracunan makanan yang disebabkan oleh mikroorganisme.



Gambar 1. Mikroorganisme

B. Jenis-Jenis Mikroorganisme

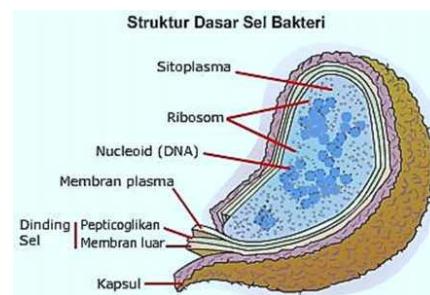
Menurut Knight dan Kotschevar (2000:277) mikroorganisme dibagi menjadi:

1. Bakteri

Bakteri merupakan salah satu organisme terkecil yang termasuk kedalam kelompok mikroorganisme. Diantara mikroorganisme yang telah diuraikan sebelumnya, bakteri menjadi pusat perhatian penanganan makanan karena banyak masalah yang dijumpai pada bidang makanan. Diameter terkecil bakteri adalah 0,4 μm . Bakteri tidak dapat dilihat dengan mata jika tanpa menggunakan mikroskop. Jika berada dalam kelompok besar kita dapat mengenali adanya bakteri berdasarkan tanda fisik yang diperlihatkan pada bahan makanan atau minuman, misalnya keruh atau berlendir.

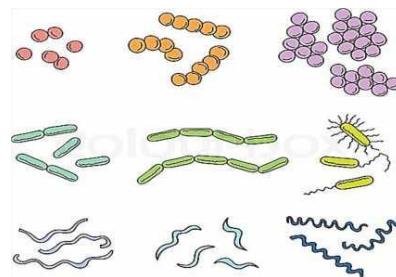
Bakteri tersebar luas di udara, air, tanah, usus hewan, manusia dan pada tanaman. Mulut, hidung, kerongkongan, permukaan kulit, rambut, dan tangan manusia menjadi sumber bakteri. Pada umumnya kita tidak dapat mengetahui bakteri yang terdapat pada makanan, oleh karena itu kita harus selalu berhati-hati saat menangani makanan.

Jika dilihat dari strukturnya, sel bakteri mengandung komponen seperti pada Gambar 2. Yaitu: Kapsul, Dinding sel, Membran plasma, Sitoplasma, Ribosom, Inti sel.



Gambar 2. Struktur bakteri

Bakteri dapat dikelompokkan berdasarkan bentuknya yaitu: coccus (bulat), bacillus (bentuk batang), vibrio (bentuk koma), sprillum (benang spiral yang panjang)

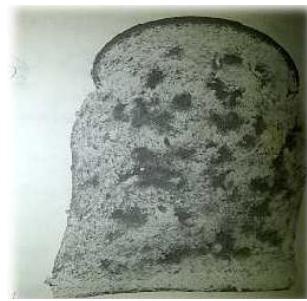


Gambar 3. Bentuk bakteri

Beberapa bakteri dapat bergerak sendiri memiliki alat gerak yang disebut flagel/flagella. Flagella yang dimiliki bakteri bermacam-macam ada yang di

seluruh permukaan sel, ada yang di kedua ujungnya atau hanya satu atau di salah satu ujung.

Beberapa jenis bakteri dapat menghasilkan kapsul yaitu lapisan lendir yang berada di luar dinding sel bakteri. Bakteri yang menghasilkan kapsul dalam jumlah banyak pada bahan makanan, akan menyebabkan bahan makanan terlihat berjamur dan basah. Gambar 4. berikut memperlihatkan bakteri *Bacillus substillis* pada roti, bakteri memperlihatkan benang panjang dan lengket. Bila benang dipatahkan dengan tangan akan terlihat cairan lengket pada tangan.



Gambar 4. Bakteri *bacillus substillis* pada roti

Beberapa jenis bakteri dapat membentuk endospora (tubuh yang mengeras untuk melindungi tubuhnya saat menjumpai lingkungan yang tidak memungkinkan bakteri untuk bertahan. Spora bakteri dapat bertahan pada berbagai kondisi lingkungan untuk waktu yang lama. Saat kondisi lingkungan memungkinkan bakteri untuk hidup, spora akan berkembang membentuk sel bakteri baru. Perbedaan endospore bakteri dengan spora pada umumnya adalah spora biasa yang digunakan sebagai alat perkembangbiakan vegetatif.

Metabolisme menghasilkan berbagai bahan sebagai hasil metabolisme. Beberapa dari bahan-bahan tersebut dapat membahayakan sistem pencernaan manusia dan dikenal sebagai toksin (racun). Racun tidak terlihat, tidak berasa, dan tidak berbau. Seorang pengolah makanan harus waspada saat menyiapkan dan mengolah makanan, karena sulit membedakan antara makanan yang mengandung bakteri dan toksin dalam jumlah banyak dengan makanan yang aman. Makanan yang mengandung bakteri dan toksin dalam jumlah yang membahayakan manusia kadang sulit untuk dikenali, karena tidak nampak ada perubahan bau, rasa, dan kenampakan. Beberapa toksin yang dihasilkan oleh bakteri misalnya bakteri *Staphylococcus* dan *Bacillus* tahan terhadap panas dan tidak rusak oleh proses pemasakan. Bakteri *Staphylococcus* dan *Bacillus* disamping menghasilkan racun, juga membentuk spora.

Bakteri dapat berkembangbiak pembelahan sel atau pemisahan sel. Dalam kondisi ideal untuk tumbuhan, jumlah bakteri akan 2 kali lipat dari keadaan

semula setiap 15-30 menit, pada umumnya 20 menit, hal ini berarti bahwa jika ada 1 bakteri pada 0 menit, maka akan ada jutaan bakteri dalam waktu 6 jam.

bakteri biasanya menyebabkan penyakit pada manusia. Dalam perkembangannya bakteri membutuhkan makanan, udara yang lembab dan pada temperatur yang tepat. Contoh: salmonella, Eccercicia Coli, Staphylococcus dan Diphtheria Bacillus

2. Virus

Virus umumnya tidak dapat dilihat dengan mikroskop, tetapi dapat dilihat dengan bantuan mikroskop electron. Virus tidak dapat tumbuh jika diisolasi makanan. Virus hanya tumbuh dan berkembangbiak pada sel yang hidup. Virus selalu hidup sebagai parasit dalam sel makhluk hidup. Partikel virus menempel sel yang ditempatinya atau sel inang (host) lalu melakukan penetrasi pada sel inangnya dan berkembangbiak. Sel yang baru selanjutnya akan menyerang sel inang lainnya, sehingga sel inangnya menjadi terluka atau rusak karena serangan virus. Itulah sebabnya virus selalu menjadi mikroorganisme pathogen pada manusia, hewan (rabies) dan tumbuhan (penyakit mozaik).

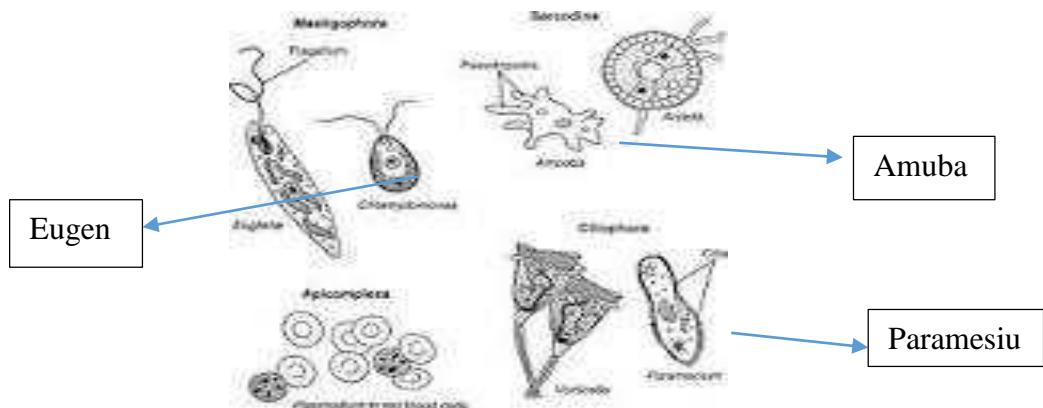
Umumnya penyakit yang disebabkan oleh virus dipindahkan melalui kontak antar penderita seperti pada penyakit influenza, tetapi beberapa penyakit yang disebabkan oleh virus dapat dipindahkan melalui makanan atau air yang terkontaminasi, seperti penyakit hepatitis dan polio, radang hati, sakit pernafasan dan diare.

Virus adalah organisme hidup yang paling kecil. Ada beberapa virus yang tidak bisa dilihat, walaupun sudah menggunakan mikroskop. Biasanya virus ini menyebar lewat media air dan makanan. Contoh: virus hepatitis. Sedangkan virus polio menyebar lewat makanan dan susu.

3. Protozoa

Protozoa adalah hewan mikroskopik bersel tunggal. Protozoa berasal dari bahasa Yunani yaitu “*protos*” artinya pertama dan “*zoon*” artinya hewan. Ciri-ciri umum protozoa antara lain: Bersel tunggal, hidup sendiri atau berkoloni, hidup saprofit dan parasit, dapat membentuk kista untuk bertahan hidup, memiliki alat gerak unuk bergerak, umumnya hidup di air.

Terdapat beberapa jenis protozoa patogen seperti *Entamoeba histolitica* penyebab *disentri amuba*; *Plasmodium* yang menyebabkan malaria yang ditransfer ke manusia melalui nyamuk; *Toxoplasma gondii* penyebab toxoplasmosis yang ditranfer ke manusia melalui tangan yang menangani daging mentah dan *trypanosoma Pallidum* penyebab penyakit tidur.



Gambar 5. Jenis-jenis protozoa

Sebagai contoh: *Endamoeba Histolytica* adalah parasit yang hidup di air, minyak, buah atau sayuran dan makanan yang lain.

4. Jamur

Fungi dalam bahasa Indonesia dikenal dengan nama “jamur” dan termasuk kelompok tanaman. Jamur ada yang jelas terlihat bentuknya (misalnya “mushroom”), namun ada yang tidak nampak jelas karena sangat kecil yang dikenal dengan mikroskopik fungi. Mikroskopik fungi ada 2 yaitu kapang (mold) dan ragi (yeast/khamir)/ kapang adalah mikroskopik fungi bersel banyak, tetapi tidak memiliki klorofil, sehingga tidak dapat membuat makanannya sendiri.

Kapang dimasukkan dalam kelompok mikroorganisme karena setiap sel kapang dapat tumbuh secara independen. Jika dibandingkan dengan bakteri dan ragi, kapang berukuran lebih besar dan lebih kompleks, sehingga dapat dilihat dengan mata telanjang.

Berdasarkan strukturnya, kapang terdiri dari benang-benang tipis yang disebut hifa (hypha). Melalui hypha inilah kapang dapat tumbuh pada makanan, lalu membentuk gabungan hypha yang disebut dengan miselium (mycelium). Benang-benang dari kapang memiliki warna antara lain merah/jingga, hitam kebiruan, abu-abu, yang disebabkan oleh warna sporanya. Kapang dengan hypha berwarna merah/jingga terdapat pada oncom yang terbuat dari ampas tahu, sedangkan kapang dengan hypha berwarna abu-abu terdapat pada oncom bungkil dari kacang tanah.

Umumnya kapang hidup saprofit (tumbuh pada sel yang mati): namun beberapa kapang dapat hidup sebagai parasit karena mengahncurkan jaringan tanaman dan hewan dimana kapang tumbuh. Sebagai parasit, kapang dapat merusak atau menimbulkan penyakit pada sel inangnya (bisa manusia maupun tumbuhan). Permukaan bahan makanan yang ditumbuhi oleh kapang akan

mengalami kerusakan fisik walaupun disimpan dalam refrigerator, sehingga menurunkan kualitas makanan kapang juga dapat menginfeksi kulit manusia seperti penyakit “athlete food” dan kudis/kurap.

Walaupun ada kapang yang merugikan, namun ada pula kapang yang bermanfaat. Misalnya untuk pembuatan tempe, oncom, keju, kecap dan obat (kapang yang menghasilkan antibiotic penisilin).

Tabel 1. Manfaat kapang

Produk	Bahan	Jenis Kapang
Tempe	Kedele	Rhizopus Oligosporus Rhizopus Oryzae
Oncom hitam	Bungkil kacang tanah	Neurospora sitophila
Oncom merah	Ampas tahu	Rhizopus Oligosporus Rhizopus Oryzae
Kecap	Kedele	Aspergillus Oryzae
Tauco	Kedele	Aspergillus Oryzae
Ragi tape	Tepung	Rhizopus, Aspergillus
Keju biru Keju camembert	Susu Susu	Penicillium Roqueforti Penicillium Camemberti

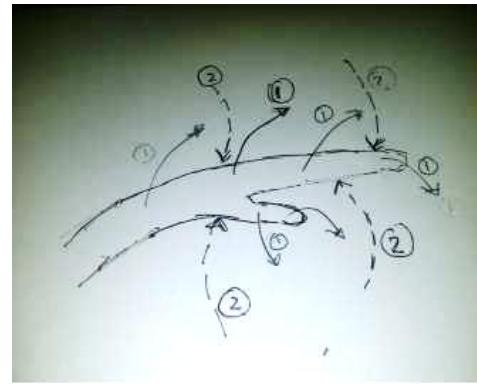


Gambar 6. Kapang

Kapang memperoleh makanan dari organisme lainnya melalui langkah sebagai berikut:

- a. Menghancurkan molekul kompleks dari media tempat tumbuhnya menjadi molekul yang lebih sedehana dengan mengeluarkan enzyme ke sekeliling media tempat tumbunya. Enzym tersebut akan menyebabkan bahan makanan yang dihancurkan oleh enzyme menjadi mudah larut. Tanda sel bahan makanan yang ditumbuhi kapang telah dihancurkan adalah teksturnya menjadi lunak dan basah dan terjadi perubahan flavor karena telah terjadi pemecahan molekul.

- b. Kapang selanjutnya menyerap bahan yang sudah larut melalui dinding selnya dan menariknya kedalam protoplasma (cairan sel) kapang.



Gambar 6. Cara kapang memperoleh makanan

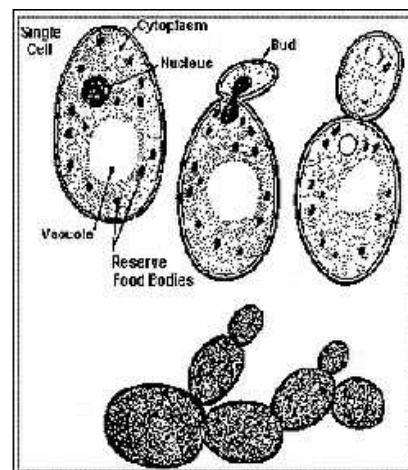
Gambar 7. Cara kapang memperoleh makanan

- c. Enzym dikeluarkan oleh kapang untuk menghancurkan sel di luar kapang, sehingga sel melunak dan basah
d. Bahan-bahan yang telah larut, selanjutnya melalui proses diffusi masuk kedalam sel kapang.

5. Ragi

Ragi termasuk kelompok jamur bersel tunggal. Biasanya hidup saprofit pada tanaman yang digunakan sebagai bahan makanan. Ragi dapat merusak makanan seperti yang terjadi pada jus buah, jam dan daging. Ragi dapat menghasilkan enzy yang digunakan untuk memfermentasi gula menjadi karbondioksida, karena itu ragi digunakan dalam pembuatan minuman beralkohol dan digunakan sebagai bahan pengembang pada pembuatan berbagai jenis roti dan kue.

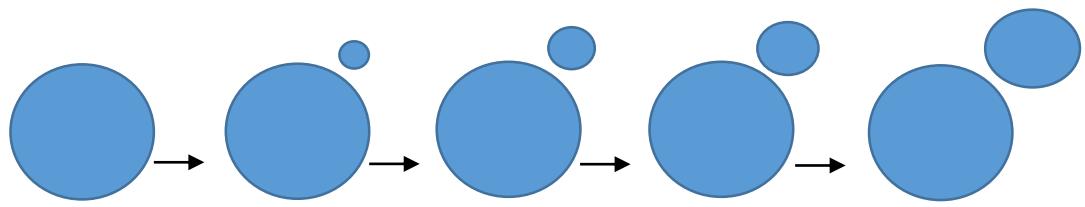
Ragi memiliki struktur sel seperti tertera pada Gambar 13. Komponen sel ragi terdiri dari: Dinding sel, Sitoplasma, Inti sel (nucleus), Vacoula, Bud (tonkolan pada sel).



Gambar 8. struktur ragi

Umumnya ragi berkembangbiak secara aseksual (dengan membelah diri) yang dikenal dengan istilah “*budding*”. Langkah-langkah proses pembelahan sel menjadi sebagai berikut:

- a. Salah satu bagian sitoplasma sel ragi menekan dinding sel ragi, membentuk tonjolan yang disebut “bud”
- b. Tonjolan yang terbentuk selanjutnya berkembang, semakin membesar, dan selanjutnya memisahkan diri dari sel induk ragi.



Gambar 9. proses reproduksi ragi

Sama dengan jamur, ragi juga tidak menyebabkan penyakit, tetapi menyebabkan kerusakan pada makanan. Ragi biasanya bereaksi jika ada karbondioksida. Ragi biasanya digunakan dalam pembuatan minuman alkohol dan pembuatan roti.

C. Peranan Mikroorganisme

Peranannya dalam kehidupan manusia

1. Mikroorganisme pathogens

Mikroorganisme yang dapat menyebabkan penyakit.

2. Spoilage microorganisms

Mikroorganisme yang dapat menyebabkan merusak penampilan makanan dan rasa makanan. Mikroorganisme ini tumbuh dalam makanan dan menghasilkan bahan yang dapat merubah warna makanan tetapi tidak menyebabkan penyakit

3. *Beneficial microorganisms*

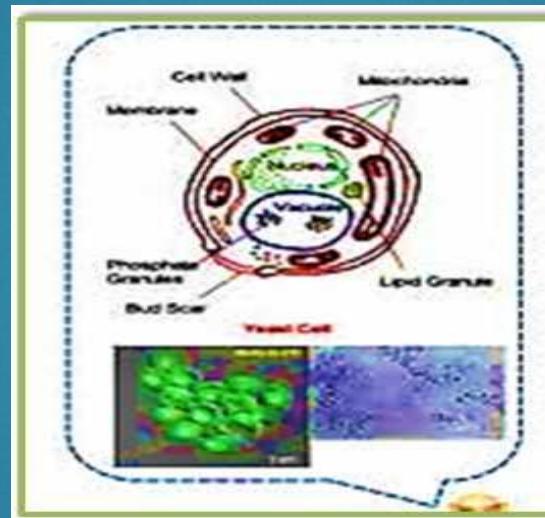
Mikroorganisme yang menguntungkan manusia seperti :

a. Mikroorganisme yang dapat membusukkan bahan organik, seperti membusukkan sampah yang berasal dari tumbuhan dan hewan. Dapat kalian bayangkan jika tidak ada organisme pembusuk, maka dunia bisa penuh dengan sampah dan makhluk yang sudah mati tidak akan hancur

b. Mikroorganisme yang digunakan dalam pembuatan bir, anggur, keju, yoghurt dan lain-lain.

c. Mikroorganisme yang menghasilkan antibiotik, yang banyak digunakan untuk pengobatan berbagai penyakit.

MIKROORGANISME



DISUSUN OLEH:
HARISATUR RIZAKIYAH

MIKROORGANISME



Jenis-jenis Mikroorganisme

Bakteri

Virus

Protozoa

Ragi

Jamur

Peran Mikroorganisme

Mikroorganisme
pathogens

Spoilage
microorganisms

*Beneficial
microorganisms*



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



DAFTAR NILAI KEPERIBADIAN DAN AKHLAK MULIA

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan kerja
 Semester : 1 (Gasal)
 Kelas/Program Studi Keahlian : X Jasa Boga 2/ Tata Boga
 Thn. Pelajaran : 2015/2016

No	Nama Siswa	Sikap												TOTAL (S+K+T+D)/4		
		Aktif				Bekerjasa ma				Tanggung jawab						
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4			
1.	Affin Syifulloh			3				3				3		12	3	
2.	Agus Muchammad Rizal P			3				3				3		12	3	
3.	Alsyia Anini Nur'afifah	2				2				3			3		6	1,5
4.	Amiratun Solikhah			3				3				3		12	3	
5.	Apreliya Dyah Ayu W			3				3				3		12	3	
6.	Bertha Hernawan Putri				4			3				3		9	2,25	
7.	Chalex Pangggung Widodo				4			3				3		9	2,25	
8.	Danang Wahyu Kuncoro			3				3				3		12	3	
9.	Dany Hernawan				4			3				3		9	2,25	
10.	Erna Yulia Ningse				3			3				3		12	3	
11.	Estri Meiastuti				3			3				3		12	3	
12.	Ichsan Iwantara				3			3				3		12	3	
13.	Lia Oktama	2						3				3		9	2,25	
14.	Margarita Puspita Sari			3				3				3		12	3	
15.	Marsel Mustofa			3				3				3		12	3	
16.	Mei Nitasari			3				3				3		12	3	
17.	Mia Agustina			3				3				3		12	3	
18.	Nimas Nilundiananto			3				3				3		12	3	
19.	Novitasari			3				3				3		12	3	
20.	Nur Eni Lestari			3				3				3		12	3	
21.	Nuri Susilowati				4			3				4		6	1,5	
22.	Nurul Yuni Astuti			3				3				3		12	3	
23.	Rinda Evilia			3				3				3		12	3	
24.	Sharul Mubarok			3				3				3		12	3	
25.	Siti Fatimah			3				3				3		12	3	
26.	Sri Nor Lestari	2						3				2		3	2	
27.	Tiya Purnamasari			3				3				3		12	3	

28	Tri Sulistiyowati			3			3			3			3		12	3
29	Yoga Juni Pratama			3			3			3			3		12	3
30	Yogi Ragil Kusuma			3			3			3			3		12	3
31	Yunita Pramudi Utami			3			3			3			3		12	3
32	Yustina Levani Saputri			3			3			3			3		12	3

Rubrik Penialaian Sikap:

- 1) Indikator sikap aktif dalam kegiatan kelompok skor maksimal 4 dengan kriteria sebagai berikut :
 - 1 = selama proses diskusi sama sekali tidak mengeluarkan pendapat
 - 2 = mulai mengeluarkan pendapat tapi masih belum rutin (terus-menerus)
 - 3 = sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum rutin (terus-menerus)
 - 4 = sudah mengelurakan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi dan sudah rutin (terus-menerus)
- 2) Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok skor maksimal 4 dengan kriteria sebagai berikut:
 - 1 = sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok
 - 2 = sudah mulai bekerjasama dalam kelompok namun masih belum rutin (terus-menerus)
 - 3 = sudah menunjukkan bekerjasama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten
 - 4 = aktif dan bekerjasama dalam kegiatan kelompok secara ajeg/konsisten
- 3) Indikator sikap tanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah skor maksimal 4 dengan kriteria sebagai berikut:
 - 1 = sama sekali tidak bertanggung jawab mengerjakan tugas diskusi
 - 2 = sudah ada sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum rutin/konsisten
 - 3 = sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai rutin/konsisten
 - 4 = sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan konsiste
- 4) Indikator sikap disiplin terhadap proses pemecahan masalah skor maksimal 4 dengan kriteria sebagai berikut:
 1. = sama sekali tidak disiplin mengerjakan tugas diskusi
 2. = sudah ada disiplin mulai mengerjakan tugas kelompok tetapi masih belum rutin/konsisten
 3. = sudah menunjukkan sikap disiplin mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai rutin/konsisten
 4. = sudah menunjukkan sikap disiplin mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan konsisten

Sewon, September 2015

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Jatmiko, S. Pd

NIP. 19660331 199502 1 001

Harisatur Rizakiyah

NIM. 14511247010



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

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



ANALISIS KETUNTASAN HASIL BELAJAR

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja
Kelas : X JB 2

Materi Ajar : Mikroorganisme
Program Studi : Tata Boga

No	Nama Siswa	Skor setiap soal nomor										Jml Skor	% Kecapaihan	Tuntas	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			Ya	Tidak
1	Affin Syaifulloh	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓	
2	Chalex Panggung Widodo	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓	
3	Marsel Mustofa	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓	
4	Yoga Juni Pratama	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	✓	
5	Amiratun Solikhah	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	9	90	✓	
6	Bertha Hernawan Putri	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90	✓	
7	Danang Wahyu Kuncoro	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	9	90	✓	
8	Estri Meiastuti	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90	✓	
9	Ichsan Iwantara	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	9	90	✓	
10	Mei Nitasari	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	9	90	✓	
11	Mia Agustina	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	9	90	✓	
12	Novitasari	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	9	90	✓	
13	Nur Eni Lestari	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90	✓	
14	Nuri Susilowati	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	9	90	✓	
15	Nurul Yuni Astuti	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	9	90	✓	
16	Siti Fatimah	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	9	90	✓	
17	Tri Sulistyowati	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	9	90	✓	

18	Yustina Levani Saputri	1	1	1	1	0	1	1	1	1	9	90	✓	
19	Agus Muhammad Rizal P	1	0	1	1	1	0	1	1	1	8	80	✓	
20	Apreliya Dyah Ayu W	1	1	1	0	1	0	1	1	1	8	80	✓	
21	Lia Oktama	1	1	1	0	1	0	1	1	1	8	80	✓	
22	Margarita Puspita Sari	1	0	1	1	1	1	0	1	1	8	80	✓	
23	Nimas Nilundiananto	1	1	1	0	1	0	1	1	1	8	80	✓	
24	Rinda Evilia	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	80	✓	
25	Sri Nor Lestari	1	1	1	0	1	0	1	1	1	8	80	✓	
26	Tiya Purnamasari	1	1	1	0	1	0	1	1	1	8	80	✓	
27	Yogi Ragil Kusuma	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	80	✓	
28	Yunita Pramudi Utami	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	80	✓	
29	Alsyia Aini Nur'afifah	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	70		✓
30	Dany Hernawan	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	70		✓
31	Erna Yulia Ningse	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	70		✓
32	Sharul Mubarok													✓

Hasil Analisis:

No	Nama Siswa Yg Blm Tuntas	1%	Jlh Tuntas	2%	SP	Ket
1						
2						
3						
4						
5						

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

Sewon, September 2015

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa,

Jatmiko, S.Pd
NIP. 19660331 199502 1 001

Harisatur Rizakiyah
NIM. 14511247010

**SISWA KELOMPOK ATAS & KELOMPOK BAWAH**

Mata Pelajaran : Sanitasi Hygiene
 Kelas/Kom.Keahlian : X JASA BOGA 2
 Evaluasi ke :
 Tgl. Pelaksanaan : 01-09-2015

No	Kelompok Atas	Skor setiap soal nomor										Jml Skor	% ketercapaian	Nilai konversi	Ket
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	Affin Syaifulloh	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	4		
2	Chalex Panggung Widodo	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	4		
3	Marsel Mustofa	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	4		
4	Yoga Juni Pratama	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	4		
5	Amiratun Solikhah	1	1	1	0	1	1	1	1	1	9	90	3,6		
	JUMLAH	5	5	5	4	5	5	5	5	5					

No	Kelompok Bawah	Skor setiap soal nomor										Jml Skor	% ketercapaian	Nilai Konversi	Ket
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	Yunita Pramudi Utami	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	8	80	3,2	
2	Alsyia Aini Nur'afifah	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	7	70	2,8	
3	Dany Hernawan	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	7	70	2,8	
4	Erna Yulia Ningse	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	7	70	2,8	
5	Sharul Mubarok	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	5	50	2	
	JUMLAH	5	4	4	3	5	1	5	2	4	1				

Sewon, September 2015

Guru Pebimbing,

Mahasiswa,

Jatmiko, S. Pd
 NIP. 19660331 199502 1001

Harisatur Rizakiyah
 NIM. 14511247010



Analisis Butir Soal

Mata Pelajaran	: Sanitasi Hygiene	Banyak Soal	: 10
Kelas/Prog Studi Keahlian	: X JB 2	Tgl Pelaksanaan	: 01-09-2015
Semester	: 1	Jumlah Peserta	: 31
Evaluasi ke	:	Jml. Kel. Atas & Bwh (T)	: 10

No Soal	Jawaban Benar		Jumlah U + L	Selisih U - L	TK =	DP=	Keterangan	
	U	L			(U + L)/T	(U-L)/0.5T	TK	DP
1	5	5	10	0	1	0	mudah	dibuang
2	5	4	9	1	0,9	0,2	mudah	direvisi
3	5	4	9	1	0,9	0,2	mudah	direvisi
4	4	3	7	1	0,7	0,2	sedang	direvisi
5	5	5	10	0	1	0	mudah	dibuang
6	5	1	6	4	0,6	0,8	sedang	baik
7	5	5	10	0	1	0	mudah	dibuang
8	5	2	7	3	0,7	0,6	sedang	baik
9	5	4	9	1	0,9	0,2	mudah	direvisi
10	5	1	6	4	0,6	0,8	sedang	baik

Keterangan:

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

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

Sewon, September 2015

Guru Pebimbing,

Mahasiswa,

Jatmiko, S. Pd

Harisatur Rizakiyah

NIP. 19660331 199502 1001

NIM. 14511247010