

LAPORAN INDIVIDU
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
SMK NEGERI 1 SEWON

Jalan Pulutan, Pendowoharjo, Sewon Bantul, Yogyakarta

Dosen Pembimbing Lapangan (DPL-PPL)

Dr. Kokom Komariah, M.Pd.



Disusun oleh:

WITI USWATUN HASANAH

12511244002

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

2015

HALAMAN PENGESAHAN

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

Nama : Witi Uswatun Hasanah
NIM : 12511244002
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Teknik

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

Bantul, 11 September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan,

Guru Pembimbing,


Dr. Kokom Komariah, M.Pd.


Jazimatul Fauziah, S.Pd.

NIP. 19600808 198403 2 002

NIP. 19700419 199702 2 001


Mengetahui,

Kepala Sekolah

Koordinator PPL

SMK Negeri 1 Sewon,

SMK Negeri 1 Sewon,


Dra. Hj. Sudaryati


Dra. Sri Sudaryanti

NIP. 19600806 199003 2 001

NIP. 19640810 198903 2 015

KATA PENGANTAR

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

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah yang wajib ditempuh mahasiswa. Selain itu, PPL memberikan pengalaman belajar mengajar yang dapat memperluas wawasan terkait dengan kependidikan dan keprofesionalan guru. Adapaun isi laporan ini memuat laporan kegiatan yang dilakukan oleh penulis selama kegiatan PPL.

Program yang terlaksana mulai tanggal 10 Agustus sampai 12 September dapat berjalan lancar tentunya berkat bantuan dari banyak pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Rochmat Wahab, M.Pd., M.A. selaku Rektor UNY yang telah memberikan izin dan kesempatan melaksanakan PPL.
2. Ibu Dr. Kokom Komariah, M.Pd. selaku dosen pembimbing PPL yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan demi terlaksananya program PPL.
3. Ibu Dra. Hj. Sudaryati selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 1 Sewon Bantul yang telah memberikan izin, sarana dan prasarana, serta kesempatan kepada mahasiswa untuk melaksanakan program PPL.
4. Ibu Dra. Sri Sudaryanti selaku koordinator PPL di SMK Negeri 1 Sewon Bantul.
5. Ibu Jazimatul Fauziah, S.Pd. selaku guru pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan kepada penulis pada saat akan dan setelah mengajar di kelas.
6. Semua Bapak/Ibu guru dan seluruh staff serta karyawan yang telah membantu selama pelaksanaan program PPL.
7. Siswa-siswi kelas X Jasa Boga SMK Negeri 1 Sewon Bantul yang telah mendukung dan berpartisipasi aktif dalam mengikuti proses belajar-mengajar yang merupakan program PPL.

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

Bantul, 12 September 2015

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
ABSTRAK	v
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi	1
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL.....	14
BAB II. KEGIATAN PPL	
A. Persiapan	17
B. Pelaksanaan PPL	18
C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi.....	21
BAB III. PENUTUP	
A. Kesimpulan	24
B. Saran	24
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	

LAPORAN KEGIATAN PPL SMK NEGERI 1 SEWON BANTUL

Oleh:
Witi Uswatun Hasanah
NIM. 12511244002

ABSTRAK

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

Kegiatan PPL yang dilaksanakan meliputi praktik mengajar, pembuatan perangkat pembelajaran berupa silabus, RPP, *hand out*, *job sheet*, media pembelajaran dan sebagainya serta melakukan kegiatan lain yang ada di sekolah. Pelaksanaan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan dilakukan mahasiswa menggunakan metode yang tersusun secara berurutan, yang dimulai dari melakukan observasi kondisi sekolah dan lembaga, observasi pembelajaran di kelas dan observasi peserta didik, observasi mahasiswa pada guru dalam pembelajaran di sekolah, serta melakukan bimbingan dengan guru pembimbing. Setelah melakukan observasi, mahasiswa berkonsultasi dengan guru pembimbing dan dosen pembimbing lapangan untuk membahas langkah-langkah yang akan ditempuh mahasiswa dalam mempersiapkan Praktik Pengalaman Lapangan.

Berdasarkan kegiatan PPL yang telah dilaksanakan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut: 1) Kegiatan PPL yang telah dilaksanakan meliputi: pembuatan perangkat pembelajaran berdasarkan Administrasi Guru 2015 berupa silabus, RPP, *hand out*, *job sheet*, media pembelajaran, dan penilaian-penilaian, pendampingan guru pembimbing saat mengajar, serta pelaksanaan mengajar 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 profesinya; 3) Kegiatan PPL ini memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar mengajar secara langsung di depan kelas, melakukan teknik pengelolaan kelas, melakukan teknik pengelolaan kelas dalam menghadapi siswa yang berbeda baik dari segi sikap maupun cara belajarnya.

Kata kunci: PPL, Perangkat Pembelajaran, Observasi

BAB I

PENDAHULUAN

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

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

Program PPL yang diselenggarakan oleh Universitas Negeri Yogyakarta merupakan program yang telah dirancang sebagai wujud implementasi dari salah satu Tri Dharma Perguruan Tinggi, yaitu pengabdian kepada masyarakat. Melalui kegiatan ini mahasiswa diharapkan dapat memberikan bantuan baik berupa pikiran, tenaga maupun ilmu pengetahuannya dalam merencanakan program kegiatan PPL di sekolah sehingga dapat meningkatkan mutu pendidikan. Adapun tujuan dari pelaksanaan praktik pengalaman lapangan (PPL) di sekolah, klub, atau lembaga adalah sebagai berikut.

1. Memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran di sekolah atau lembaga, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan.
2. Memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengenal, mempelajari, dan menghayati permasalahan sekolah atau lembaga yang terkait dengan proses pembelajaran.
3. Meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dikuasai secara interdisipliner ke dalam pembelajaran di sekolah, klub, atau lembaga pendidikan.

Selain memiliki tujuan seperti tersebut di atas, praktik pengalaman lapangan (PPL) juga mempunyai manfaat bagi mahasiswa khususnya dan komunitas sekolah atau lembaga serta Universitas Negeri Yogyakarta pada umumnya. Manfaat praktik pengalaman lapangan (PPL) antara lain sebagai berikut.

1. Manfaat PPL bagi Mahasiswa
 - a. Menambah pemahaman dan penghayatan mahasiswa tentang proses pendidikan dan pembelajaran di sekolah atau lembaga.
 - b. Memperoleh pengalaman tentang cara berpikir dan bekerja secara interdisipliner, sehingga dapat memahami adanya keterkaitan ilmu dalam mengatasi permasalahan pembelajaran dan pendidikan yang ada di sekolah, klub, atau lembaga.
 - c. Memperoleh daya penalaran dalam melakukan penelaahan, perumusan, dan pemecahan masalah pembelajaran dan pendidikan yang ada di sekolah, klub, atau lembaga.
 - d. Memperoleh pengalaman dan keterampilan untuk melaksanakan pembelajaran di sekolah, klub, atau lembaga.
2. Manfaat PPL bagi Komunitas Sekolah atau Lembaga
 - a. Memperoleh kesempatan untuk dapat andil dalam menyiapkan calon guru atau tenaga kependidikan yang profesional.
 - b. Mendapatkan bantuan pemikiran, tenaga, ilmu, dan teknologi dalam merencanakan serta melaksanakan pengembangan pembelajaran di sekolah, klub, atau lembaga.
 - c. Meningkatkan hubungan kemitraan antara UNY dengan pemerintah daerah, sekolah, klub, atau lembaga.
3. Manfaat PPL bagi Universitas Negeri Yogyakarta
 - a. Memperoleh umpan balik dari sekolah atau lembaga guna pengembangan kurikulum dan IPTEKS yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat.
 - b. Memperoleh berbagai sumber belajar dan menemukan berbagai permasalahan untuk pengembangan inovasi dan kualitas pendidikan.
 - c. Terjalin kerjasama yang lebih baik dengan pemerintah daerah dan instansi terkait untuk pengembangan pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi.

A. ANALISIS SITUASI

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

Sewon yang berlokasi di Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul tersebut.

SMK Negeri 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 serta 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 Negeri 1 Sewon

SMK Negeri 1 Sewon terletak di dusun Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul. Kawasan ini berjarak sekitar 2 km dari jalan raya dan dapat ditempuh dengan menggunakan kendaraan. SMK Negeri 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 Negeri 1 Sewon didirikan pada tahun 1979 dengan No. SK 0191/0/1979 pada tanggal 3 September 1979. Pada awalnya sekolah ini bernama SMKK atau Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga dan berlokasi di Jl. R.A Kartini, Trienggo, Bantul. Barulah pada tahun 1996, sekolah ini dan semua proses kegiatan belajar mengajar dipindahkan ke Dusun Pulutan hingga sekarang. Kemudian berdasarkan SK Mendikbud No. 0360/1997 tentang perubahan NOMENKLATUR SMKTA, sekolah ini berubah menjadi SMK Negeri 1 Sewon.

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

Berdasarkan SK No. 274/113.2/SMK.01/KP/2012 pada 1 Januari 2012, 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 Negeri 1 Sewon

a. Visi SMK Negeri 1 Sewon

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

b. Misi SMK Negeri 1 Sewon

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

3. Sistem Pendidikan SMK Negeri 1 Sewon

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

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

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

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

4. Kurikulum SMK Negeri 1 Sewon

Kurikulum yang digunakan oleh SMK Negeri 1 Sewon dalam penyelenggaraan pendidikan adalah kurikulum 2013. Kurikulum 2013 merupakan usaha yang terpadu antara rekonstruksi kompetensi lulusan, dengan kesesuaian & kecukupan, keluasan, dan 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 keterampilan, mereka harus memiliki stamina yang tinggi, menguasai bidang keahliannya, dan dasar-dasar ilmu pengetahuan dan teknologi, memiliki etos kerja yang tinggi, dan mampu berkomunikasi sesuai dengan tuntutan pekerjaannya, serta memiliki kemampuan mengembangkan diri.

Struktur kurikulum pendidikan kejuruan (kurikulum SMK) berisi mata pelajaran wajib dan mata pelajaran peminatan sesuai dengan kemampuan siswa. Mata pelajaran wajib terdiri dari dua kelompok yang wajib diambil oleh siswa yaitu kelompok wajib A di antaranya Pendidikan

Agama dan Budi Pekerti, Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Bahasa Indonesia, Matematika, Sejarah Indonesia, dan Bahasa Inggris. Kelompok B terdiri dari Seni Budaya, Prakarya dan Kewirausahaan, serta Pendidikan Jasmani Olahraga & Kesehatan. Mata pelajaran ini bertujuan untuk membentuk manusia Indonesia seutuhnya baik secara sikap maupun pengetahuannya.

Mata pelajaran peminatan dikelompokkan menjadi 3 bagian. Kelompok satu terdiri atas Pengantar Pariwisata, IPA Aplikasi yang ditujukan untuk kelas X dan XI, kelompok dua terdiri atas Simulasi Digital, Ilmu Gizi, Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja, Pengetahuan Bahan Makanan, dan Boga Dasar, mata pelajaran ini hanya didapat di kelas X, sedangkan untuk kelompok 3 terdiri atas Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental, Tata Hidang, Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia, Hidangan Kesempatan Khusus dan *Fusion Food*, Pengolahan Usaha Boga yang diperuntukan untuk kelas XI dan XII. Beberapa mata pelajaran tersebut 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 dibimbing oleh konselor, guru, atau tenaga kependidikan yang dapat dilakukan dalam bentuk kegiatan ekstrakurikuler.

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

b. Struktur dan Muatan Kurikulum 2013

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

Tabel 1. Struktur dan Muatan Kurikulum

Mata Pelajaran		Kelas					
		X		XI		XII	
		1	2	1	2	1	2
Kelompok A (Wajib)							
1	Pendidikan Agama dan Budi Pekerti	3	3	3	3	3	3
2	Pend. Pancasila dan Kewarganegaraan	2	2	2	2	2	2
3	Bahasa Indonesia	4	4	4	4	4	4
4	Matematika	4	4	4	4	4	4
5	Sejarah Indonesia	2	2	2	2	2	2
6	Bahasa Inggris	2	2	2	2	2	2
Kelompok B (Wajib)							
7	Seni Budaya	2	2	2	2	2	2
8	Prakarya dan Kewirausahaan	2	2	2	2	2	2
9	Pend. Jasmani, Olahraga & Kesehatan	3	3	3	3	3	3
Total Kelompok A dan B (Wajib)		24	24	24	24	24	24
Kelompok C (Peminatan)							
C 1. Dasar Bidang Keahlian							
10	IPA Aplikasi	2	2	2	2	-	-
11	Pengantar Pariwisata	2	2	2	2	-	-
C 2. 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	-	-	-	-
C 3. Paket Dasar Keahlian Jasa Boga							
17	Tata Hidang	-	-	5	5	5	5
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental	-	-	7	7	-	-
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	-	-	8	8	6	6
	Hidangan Kesempatan Khusus dan <i>Fusion Food</i>	-	-	-	-	8	8
	Pengolahan Usaha Boga	-	-	-	-	5	5
Total Jasa Boga		-	-	20	20	24	24
Total		48	48	48	48	48	48

Implikasi dari struktur kurikulum di atas dijelaskan sebagai berikut:

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

- a) Kelompok Wajib

Kelompok wajib terdiri atas kelompok wajib A dan B yang terdiri atas Pendidikan Agama dan Budi Pekerti, Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Bahasa Indonesia, Matematika, Sejarah Indonesia, dan Bahasa Inggris. Kelompok B terdiri dari Seni Budaya, Prakarya dan Kewirausahaan, serta Pendidikan Jasmani

Olahraga & Kesehatan.

b) Kelompok Peminatan

Mata pelajaran peminatan dikelompokkan menjadi 3 bagian. Kelompok satu terdiri atas Pengantar Pariwisata dan 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*, serta 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 Negeri 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 keterampilan pengetahuan dan sikap agar kompeten dalam:

- 1) Dapat menerapkan hidup sehat serta memiliki wawasan pengetahuan.

- 2) Memiliki keahlian dan keterampilan dalam bidang perhotelan agar dapat bekerja dengan baik dan mandiri.
- 3) Mampu memilih karier, berkompentensi, dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang bisnis manajemen program perhotelan.
- 4) Memiliki ilmu pengetahuan dan keterampilan 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 Ambarrukmo Hotel Yogyakarta
- 7) Mustika Sheraton Hotel Yogyakarta, dan sebagainya.

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 keterampilan, pengetahuan, dan sikap agar kompeten di bidang:

- 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 Negeri 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 keterampilan, pengetahuan, dan sikap agar memiliki kompetensi, terutama di bidang 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 keterampilan, pengetahuan, dan sikap 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

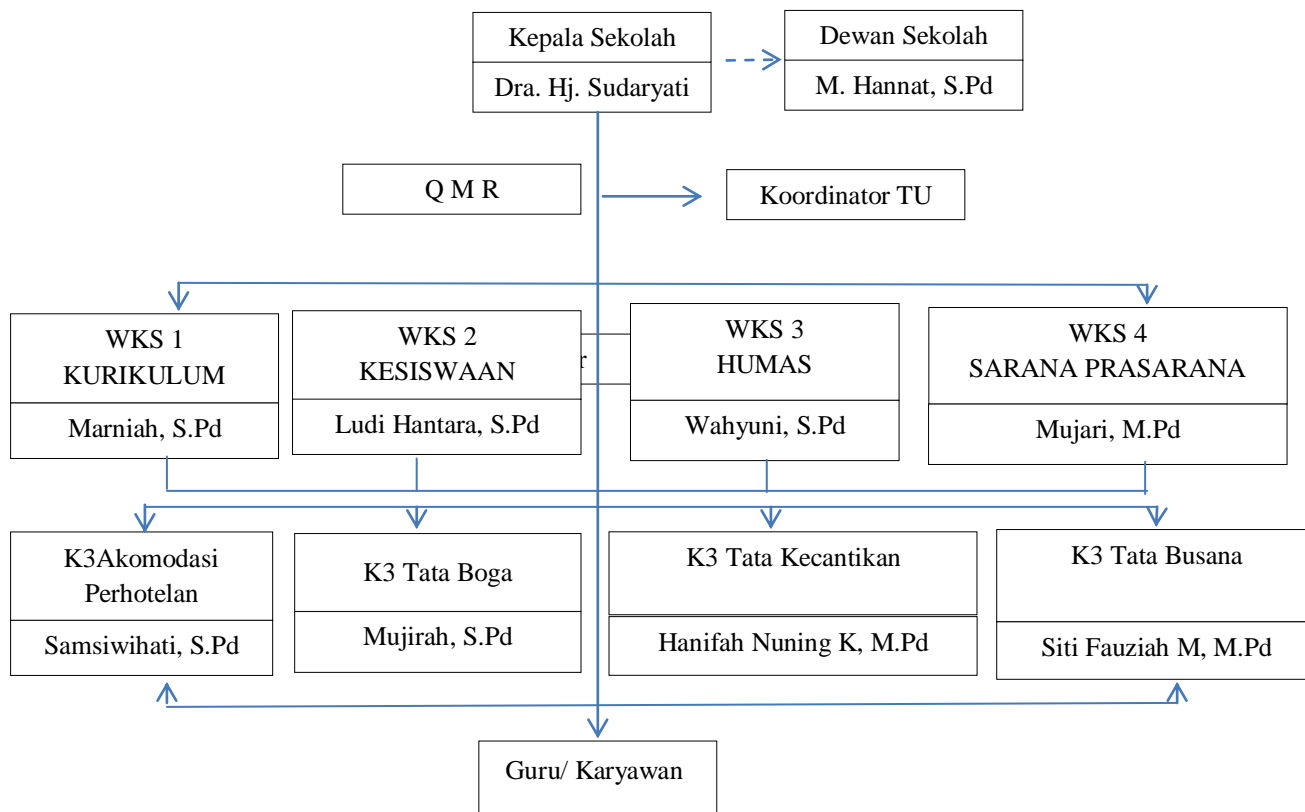
f. Teknik Komputer dan Jaringan (TKJ)

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

6. Struktur Organisasi SMK Negeri 1 Sewon

Struktur organisasi merupakan bentuk sistem yang terdiri dari komponen yang tidak dapat terpisahkan. Struktur organisasi di SMK Negeri 1 Sewon meliputi: Kepala Sekolah, Dewan Sekolah, QMR, Kepala TU, Wakil Urusan Kurikulum, Wakil Urusan Kesiswaan, Wakil Urusan Sarana dan Prasarana, Wakil Urusan Hubungan Masyarakat, Kepala Jurusan, serta guru-guru.

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



7. Kondisi Non-Fisik SMK Negeri 1 Sewon

Kondisi non-fisik di SMK Negeri 1 Sewon terdiri dari sebaran warga sekolah yang meliputi:

a. Kondisi Guru

Tabel 2. Kondisi Guru

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

b. Kondisi Karyawan

Tabel 3. Kondisi Karyawan

Status	Jumlah
Pegawai Negeri Sipil (PNS)	10
PTT	19
Petugas Kebersihan	3
Petugas Taman	1
Petugas Fotokopi	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 Negeri 1 Sewon pada tahun pelajaran 2014/2015 berjumlah 1.348 siswa yang terdiri dari tiga tingkatan, yaitu Kelas X 512 anak, Kelas XI 443 anak, dan Kelas XII 393 anak dengan jumlah total ada 45 kelas. Rincian siswa dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 4. Rincian Kondisi Siswa

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

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

8. Kondisi Fisik SMK Negeri 1 Sewon

SMK Negeri 1 Sewon yang terletak di dusun Pulutan ini memiliki fasilitas utama pendukung kegiatan belajar mengajar seperti ruang teori dan ruang praktik. Ruang teori digunakan untuk pembelajaran yang bersifat adaptif dan normatif, sedangkan pembelajaran yang bersifat produktif dilakukan di ruang praktik masing-masing jurusan. Namun terkadang pembelajaran yang bersifat normatif maupun adaptif dilakukan di ruang praktik. Adapun rincian fasilitas yang terdapat di SMK Negeri 1 Sewon adalah sebagai berikut:

a. SMK Negeri 1 Sewon mempunyai 65 ruang meliputi ruang praktik, ruang teori, ruang guru, dan sebagainya. 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 1 Sewon memiliki sarana dan prasarana yang cukup memadai sebagai pendukung kegiatan belajar mengajar, seperti:

- Ruang Kepala Sekolah
- Ruang Guru
- Ruang Tata Usaha
- Ruang UKS
- Ruang BP
- Ruang Perpustakaan
- Ruang Sidang
- Ruang Instruktur Busana
- Ruang Praktik Busana
- Ruang Kafetaria
- Gudang Alat Boga
- Ruang Unit Produksi Boga
- Kantin atau *Food Center*
- Akomodasi Perhotelan
- Ruang Tata Hidang
- Ruang Restoran
- Gudang Restoran
- Ruang Tata Rias Kulit

- Gudang Busana
- Ruang UP Busana
- Ruang Batik
- Ruang Bordir
- Dapur RT
- Gudang OR
- Ruang OSIS
- Tower Air
- Aula
- Sanggar Kecantikan
- Koperasi
- Sanggar Busana
- *Entrepreneur Collection*
- Mushola
- Ruang Instruktur Boga
- Dapur Boga
- Ruang Instruktur Kecantikan
- Gudang Kecantikan
- Ruang Tata Rias Rambut
- Ruang Teori
- Laboratorium Komputer
- Laboratorium Bahasa Inggris
- Gudang Umum
- Tempat Sepeda
- Gardu Jaga
- Selasar Penghubung
- Lapangan Parkir
- Lapangan Upacara
- Lapangan Tenis
- Pagar
- Hotel *Training*
- Kamar Mandi/WC/Toilet

c. Keadaan Lokasi Sekolah

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 di bagian timur jalan dan barat jalan, gedung yang ada di bagian barat jalan digunakan untuk ruang teori khusus jurusan Busana Butik.

e. Keadaan Sarana/Prasarana

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

f. Keadaan Personalia

- 1) SMK Negeri 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 di sebelah 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 fotokopi tersedia dengan baik dan dapat memenuhi kebutuhan siswa.

h. Penataan Ruang Kerja

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

- 1) Ruang kelas teori yang ada di sebelah barat jalan tidak memiliki fasilitas aliran listrik yang memadai meskipun lampu-lampunya dalam keadaan baik namun stop kontak banyak yang rusak sehingga jika akan mengajar menggunakan LCD, masih kesulitan.
- 2) Faktor keramaian suara dari pemukiman warga dan jalan raya tidak mengganggu aktivitas guru, karyawan, serta siswa-siswi SMK Negeri 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 Negeri 1 Sewon dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

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

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

2. Kegiatan PPL

Rangkaian kegiatan PPL dimulai sejak mahasiswa masih berada di kampus yaitu disebut dengan *microteaching* sampai penerjunan di sekolah tempat praktik. Pada kegiatan *microteaching* mahasiswa melakukan praktik pembelajaran dengan mahasiswa lain yang berperan sebagai siswa. Kegiatan tersebut merupakan alat untuk melatih mental dan kesiapan mahasiswa dalam mengajar siswa yang sebenarnya. Kemudian dilanjutkan dengan melaksanakan kegiatan PPL di sekolah, disinilah tempat mahasiswa mengaplikasikan ilmu dan menuangkan kemampuannya dalam mengajar di 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 *microteaching* dan sebelum diterjunkan ke sekolah.

b. Observasi Kelas

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

c. Konsultasi dengan Guru Pembimbing

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

d. Pembuatan Perangkat Pengajaran

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

e. Konsultasi Pembuatan Perangkat Pengajaran

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

f. Pelaksanaan Praktik Mengajar

Pelaksanaan praktik mengajar di kelas dilaksanakan 4 kali. Praktik mengajar dilaksanakan di kelas X Jasa Boga 1, 2, dan 3. Praktik mengajar ini dilaksanakan mulai tanggal 11 Agustus 2015 hingga 10 September 2015. Mata pelajaran yang diajarkan yaitu Boga Dasar dengan materi: Peralatan Pengolahan Makanan, Potongan Bahan Makanan baik Potongan Nabati (Sayuran) dan Potongan Hewani, dan Bahan Makanan yang Digunakan untuk *Garnish*.

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 yang menandai bahwa PPL di SMK Negeri 1 Sewon telah selesai yaitu penarikan, dilakukan pada tanggal 16 September 2015. Kegiatan Penarikan PPL dilaksanakan di Gedung Aula SMK Negeri 1 Sewon.

BAB II

KEGIATAN PPL

A. Persiapan

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

1. Konsultasi dengan Guru Pembimbing

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

2. Persiapan Materi Pembelajaran

Persiapan materi pembelajaran dilakukan dengan mencari dari berbagai macam referensi yang terpercaya seperti buku maupun dari sumber lain seperti internet, majalah atau media massa.

3. Pembuatan Perangkat Pembelajaran

Pembuatan perangkat pembelajaran diawali dengan pembuatan RPP yang didasarkan pada silabus, pembuatan *hand out*, *job sheet*, penilaian baik penilaian sikap, pengetahuan, dan keterampilan, media pembelajaran berupa *powerpoint* sebagai media untuk penyampaian materi, dan analisis hasil belajar.

4. Konsultasi Perangkat Pembelajaran

Setelah RPP selesai disusun, maka mahasiswa melakukan konsultasi dengan guru pembimbing. RPP direvisi dan dikonsultasikan hingga sesuai dengan format di SMK Negeri 1 Sewon. Sebelum konsultasi RPP, mahasiswa harus melakukan konsultasi sumber belajar baik dari buku maupun internet terkait materi yang akan diajarkan agar sesuai dengan indikator pencapaian kompetensi yang telah ada di silabus.

5. Persiapan Metode dan Media Pembelajaran

Persiapan metode dilakukan dengan memilih metode pembelajaran yang sesuai dengan materi yang akan diajarkan dan kondisi siswa. Metode pembelajaran yang digunakan antara lain metode pengamatan, tanya jawab, diskusi, presentasi, penugasan, *cooperative learning*, dan *discovery learning*.

Sedangkan persiapan media pembelajaran dilakukan dengan membuat media yang sesuai dengan materi yang hendak disampaikan. Beberapa media yang digunakan yaitu gambar, video, benda sebenarnya, LCD, laptop, *hand out*, *job sheet*, dan *powerpoint*.

B. Pelaksanaan PPL

Pada 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. Selain mengajar, mahasiswa juga mendampingi guru pembimbing dalam mengajar agar mahasiswa dapat memahami cara mengajar praktik yang baik dan dapat berlatih dan mengasah keterampilan praktik sebelum mengajar untuk keesokan harinya. Hal ini dikarenakan mahasiswa selama melaksanakan PPL mengampu mata pelajaran yang banyak melakukan praktik berupa dasar-dasar sebelum pengolahan makanan (Boga Dasar) yang menekankan pada kompetensi keterampilan.

1. Praktik Mengajar

Pada praktik mengajar mahasiswa didampingi oleh guru pembimbing dengan tujuan agar guru mengetahui proses pembelajaran yang dilakukan mahasiswa. Selain itu juga untuk mengetahui letak kekurangan yang harus diperbaiki mahasiswa sebagai bagian dari evaluasi. Praktik mengajar mandiri dilakukan selama kegiatan PPL berlangsung yaitu sejak 10 Agustus 2015 hingga 16 September 2015. Jadwal mengajar dan kelas yang diampu dapat dilihat dalam tabel berikut.

Tabel 6. Jadwal Mengajar

Minggu ke-	Hari/Tanggal	Kelas	Mata Pelajaran	Jam Pelajaran	Jumlah Jam Mengajar
I	Rabu, 19 Agustus 2015	X Jasa Boga 3	Boga Dasar	5 – 10	5
	Kamis, 20 Agustus 2015	X Jasa Boga 2	Boga Dasar	5 - 10	5
Jumlah jam per-minggu					10
III	Kamis, 03 September 2015	X Jasa Boga 2	Boga Dasar	5 - 10	5

	Jumat, 04 September 2015	X Jasa Boga 1	Boga Dasar	2 – 7	5
Jumlah jam per-minggu					10
IV	Kamis, 10 September 2015	X Jasa Boga 2	Boga Dasar	5 – 10	5
Jumlah jam per-minggu					5
Total Jam Keseluruhan					25 jam

2. Proses Pembelajaran

a. Membuka Pelajaran

Kegiatan pembelajaran dibuka dengan salam dan berdoa, menanyakan kabar siswa, presensi siswa, apersepsi, dan penyampaian tujuan pembelajaran dan setelah itu dilanjutkan dengan pembagian *hand out* dan *job sheet*, serta penyampaian materi.

b. Penyajian Materi

Materi pembelajaran disajikan dengan memanfaatkan LCD, benda sebenarnya, *hand out*, dan *job sheet*. Sedangkan materi pembelajaran berasal dari berbagai sumber seperti buku, internet, majalah, video-video tutorial, dan media lain serta disusun oleh mahasiswa dengan arahan dari guru pembimbing.

c. Metode Pembelajaran

Metode pembelajaran yang digunakan antara lain metode pengamatan, tanya jawab, diskusi, presentasi, dan penugasan.

d. Model Pembelajaran

Model pembelajaran yang digunakan selama praktik pembelajaran antara lain adalah *cooperative learning*, dan *discovery learning*.

e. Penggunaan Bahasa

Bahasa yang digunakan yaitu Bahasa Indonesia.

f. Penggunaan Waktu

Alokasi waktu disesuaikan dengan kebutuhan, untuk mata pelajaran normatif waktu yang digunakan adalah 5 jam pelajaran atau 225 menit.

g. Gerak

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

h. Cara Memotivasi Siswa

Cara memotivasi yang digunakan yaitu dengan melontarkan pertanyaan terlebih dahulu dan memberikan poin bagi siswa yang aktif, selain itu pemberian motivasi juga dilakukan secara lisan melalui kata-kata dan pemberian hadiah bagi pemenang *game* saat pembelajaran serta memberitahu hasil penilaian praktik maupun pengetahuan agar siswa mengetahui sejauh mana kemampuan praktiknya selama mengikuti pembelajaran.

i. Teknik Bertanya

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

j. Teknik Penguasaan Kelas

Agar kelas selalu dalam kondisi kondusif, maka mahasiswa PPL membuat kesepakatan khusus dengan siswa, menegur atau memberikan pertanyaan jika ada siswa yang mengobrol sendiri

k. Penggunaan Media

Media yang digunakan selama praktik berlangsung yaitu gambar, video, LCD, laptop, buku, papan tulis, dan benda sebenarnya.

l. Bentuk dan Cara Evaluasi

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

m. Menutup Pelajaran

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

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

Secara keseluruhan program kegiatan PPL dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Yang mana semua program dapat tersusun dan terlaksana dengan cukup baik. Praktikan dapat melaksanakan proses pembelajaran 5 kali dengan 4 RPP dan mengajar kelas X Jasa Boga dengan cukup lancar. Antusiasme siswa yang juga sangat tinggi dilihat dari banyaknya siswa yang menanyakan mengenai materi yang disampaikan serta tugas-tugas yang diberikan mendapatkan nilai yang memuaskan.

Program yang dilaksanakan oleh mahasiswa sangat jauh dari sempurna, karena itu mahasiswa berusaha untuk melakukan analisis demi menemukan solusi untuk menjadi bahan renungan guna memperbaiki pelaksanaan kegiatan PPL ke depannya. Analisis yang dilakukan antara lain:

1. Analisis Keterkaitan Program dengan Pelaksanaannya

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

2. Faktor Pendukung

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

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

3. Hambatan

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

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

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

a. Grogi (Demam Panggung)

- 1) Deskripsi: Pada pertemuan – pertemuan awal mahasiswa mengalami kesulitan dalam penyampaian di depan kelas. Hal ini disebabkan oleh kurangnya latihan dan penguasaan materi yang harus disampaikan mahasiswa kurang lancar. Selain itu persiapan materi dan media dari penyusun juga masih kurang.
- 2) Solusi: Persiapan dilakukan dengan lebih dalam lagi. Skenario pembelajaran disiapkan dan dimatangkan sebelum masuk kelas. Serta media pembelajaran disiapkan dengan lebih rapi.

b. Kesulitan Menghafal Siswa

- 1) Deskripsi: Mahasiswa mengalami kesulitan dalam menghafal nama siswa yang cukup banyak.
- 2) Solusi: Mahasiswa selalu melakukan presensi sebelum pelajaran dimulai sebagai dalih bagi mahasiswa untuk berlatih menghafalkan siswa.

c. Siswa yang Kurang Memperhatikan

- 1) Deskripsi: Pada pembelajaran teori, siswa kurang termotivasi untuk memperhatikan. Alasannya karena materi yang diajarkan kurang menarik dan siswa kurang memahami pentingnya materi yang diajarkan.
- 2) Solusi: Mahasiswa berusaha mencari analogi – analogi dari materi – materi yang diajarkan di dunia nyata sehingga materi menjadi lebih menarik untuk dipelajari bagi siswa.

d. Siswa Kurang Memperhatikan pada Jam – jam Pelajaran Akhir

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

4. Refleksi

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

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

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

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

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

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

1. Kegiatan PPL yang telah dilaksanakan meliputi: pembuatan perangkat pembelajaran berdasarkan Administrasi Guru 2015 berupa silabus, RPP, *hand out*, *job sheet*, media pembelajaran, dan penilaian-penilaian, pendampingan guru pembimbing saat mengajar, serta pelaksanaan mengajar 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 profesinya.
3. Kegiatan PPL ini memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar mengajar secara langsung di depan kelas, melakukan teknik pengelolaan kelas, melakukan teknik pengelolaan kelas dalam menghadapi siswa yang berbeda baik dari segi sikap maupun cara belajarnya.

B. Saran

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

1. Bagi Sekolah
 - a) Hendaknya semua elemen sekolah ikut serta dalam program PPL.
 - b) Perawatan sarana dan prasarana yang ditinggalkan mahasiswa.
 - c) Agar lebih meningkatkan hubungan baik dengan UNY yang sudah terjalin baik selama ini.
2. Bagi Mahasiswa
 - a) Dalam menyelenggarakan program sebaiknya direncanakan secara matang, baik persiapan mental, fisik maupun rencana program kerja demi suksesnya pelaksanaan PPL.
 - b) Memahami kondisi lingkungan, karakter, dan kemampuan elemen-elemen sekolah.
 - c) Mahasiswa PPL agar senantiasa menjaga nama baik lembaga atau almamater.

- d) Senantiasa peka terhadap perkembangan dunia pendidikan serta meningkatkan penguasaan keterampilan praktis dalam proses pembelajaran.
- e) Meningkatkan kemampuan analisis lingkungan sekolah sehingga dapat mengambil langkah yang tepat agar dapat menyusun program kerja dengan baik.
- f) Tetap terbinanya hubungan baik antara mahasiswa PPL dengan seluruh keluarga SMK Negeri 1 Sewon, meski kegiatan PPL telah usai.

3. Bagi Universitas

- a) Pembekalan dari LPPMP sebaiknya dilakukan dengan memberikan keseragaman dan kepastian tentang tuntutan-tuntutan yang harus dilaksanakan selama PPL.
- b) Perangkat PPL yang diperlukan mahasiswa diusahakan lebih diperlengkap.

DAFTAR PUSTAKA

- Tim Pembekalan PPL UNY. *Materi Pembekalan PPL*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Tim Penyusun Materi Pembekalan Pengajaran Mikro/Magang II. *Materi Pembekalan Pengajaran Mikro/Magang II*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Tim Penyusun Panduan Pengajaran Mikro. *Panduan Pengajaran Mikro*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Tim Penyusun Panduan PPL UNY. 2014. *Panduan PPL/Magang III*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

LAMPIRAN



Universitas Negeri Yogyakarta

**MATRIKS PROGRAM KERJA PPL UNY
TAHUN: 2015**

F01

Kelompok Mahasiswa

NOMOR LOKASI :
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK Negeri 1 Sewon, Bantul, Yogyakarta
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Pulutan Pendowoharjo Sewon, Bantul, Yogyakarta



No	Program / Kegiatan PPL / Magang III	Jumlah Jam per Minggu					Jumlah Jam
		I	II	III	IV	V	
A	Program Mengajar	10	17	24	31	7	
1.	Observasi Kondisi Kelas	3	-	-	-	-	3
2.	Diskusi/Bimbingan/Konsultasi dengan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL)						
	a. Diskusi Materi Ajar	-	-	-	-	-	-
	b. Diskusi Kegiatan Mengajar	0.5	-	0.5	-	-	1
3.	Diskusi/Bimbingan/Konsultasi dengan Guru Pembimbing						
	a. Diskusi Materi Ajar	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	2.5
	b. Diskusi Kegiatan Mengajar	1	0.5	0.5	1	0.5	3.5
4.	Pembuatan Perangkat Pembelajaran						
	a. Persiapan	0.5	0.5	0.5	1	0.5	3
	b. Pembuatan Perangkat Pembelajaran	2	2	4	3	3	14
	c. Evaluasi atau tindak lanjut	-	1	-	2	1	4
5.	Praktik Mengajar						
	a. Persiapan	-	0.5	-	3	1	4.5

	b. Pelaksanaan	-	10	-	10	5	25
	c. Evaluasi atau tindak lanjut	-	1	-	1	0.5	2.5
6.	Pembuatan Media Pembelajaran						
	a. Persiapan	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	2.5
	b. Pembuatan	0.5	0.5	1	2	1	5
	c. Tindak lanjut dan evaluasi	-	-	-	-	-	-
7.	Mengoreksi Hasil Belajar Siswa dan Membuat Analisis						
	a. Tugas Kelompok	-	2	-	3	2	7
	b. <i>Post Test</i>	-	2	-	2	2	6
	c. Kalkulasi Nilai Praktik dan Diskusi	-	2	-	3	2	7
	d. Analisis Butir Soal	-	2	1	3	2	8
8.	Mendampingi Guru Pembimbing Mengajar	3	-	1	3	5	12
9.	Mendampingi Salah Satu Teman PPL yang Mengajar	3	-	2	-	-	5
B	Program Non Mengajar						
1.	Piket						
	a. <i>Basecamp</i>	1	1	1	1	1	5
	b. <i>Front Office</i>	3	3	3	3	3	15
	c. UKS	-	1	2	1	1	5
2.	Upacara Bendera	1	-	-	-	-	1
3.	Penyusunan Matrik dan Form Catatan Harian	1	1	1	1.5	3	7.5
4.	Jaga Perpustakaan	1	2	1	2	1	7
5.	Inventaris Alat di Dapur 3	-	-	4	2	-	6
6.	Penyusunan Laporan PPL						
	a. Persiapan	-	-	-	-	1	1
	b. Pelaksanaan	-	-	-	-	4	4

	c. Evaluasi atau tindak lanjut	-	-	-	-	-	-
	JUMLAH JAM						167


Mengetahui / Menyetujui,

Kepala Sekolah

Dra. Hj. Sudaryati
NIP. 19600806 199003 2 001

Dosen Pembimbing Lapangan



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

Yang membuat,



Witi Uswatun Hasanah
NIM. 12511244002



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III TAHUN 2015

F02

Untuk Mahasiswa

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Sewon, Bantul
Alamat Sekolah : Jalan Pulutan Pendowoharjo, Sewon, Bantul
Guru Pembimbing : Jazimatul Fauziah, S.Pd.

Nama Mahasiswa : Witi Uswatun Hasanah
No. Mahasiswa : 12511244002
Fak/ Jur/ Prodi : FT/ Pendidikan Teknik Boga
Dosen Pembimbing : Dr. Kokom Komariah, M.Pd

NO	HARI / TANGGAL	MATERI / KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
MINGGU KE NOL					
1.	Sabtu, 8 Agustus 2015	- Kunjungan kelompok sekaligus melakukan Observasi ke SMK Negeri 1 Sewon, Bantul	Mengunjungi sekolah untuk memberitahukan waktu PPL dan meminta izin serta observasi bascame PPL UNY	-	-
2.	Minggu, 9 Agustus 2015	- Persiapan PPL	Membuat format matriks, jadwal piket, dan format laporan mingguan	-	-
MINGGU PERTAMA					
3.	Senin, 10 Agustus 2015	- (07.00 – 08.00) Upacara bendera - (12.00 – 12.30)	Siswa dan guru serta mahasiswa PPL mengikuti pelaksanaan upacara dengan hikmad.	Peserta upacara (siswa) perlu waktu untuk menempatkan dan mengatur barisannya secara rapi dan membuat suasana kondusif.	Teguran dari pihak guru untuk mengondusifkan peserta upacara (siswa)

		Konsultasi RPP, materi pembelajaran pertemuan pertama	Konsultasi berjalan lancar, ada perubahan mengenai indikator, tujuan pembelajaran, dan metode pembelajaran.	Kurangnya waktu untuk berkonsultasi tentang RPP dan administrasi lainnya.	Untuk bisa konsultasi dengan guru pembimbing, dilakukan saat guru telah selesai mengajar atau sebelum mengajar.
4.	Selasa, 11 Agustus 2015	- (07.30 – 08.45) Piket di Perpustakaan - (10.10-14.15) Pendampingan mengajar	Merapikan buku-buku yang ada di rak buku dan menempatkan buku sesuai kategorinya Pendampingan mengajar berjalan lancar, dan ikut serta dalam proses pembelajaran.	Belum beradaptasi dengan siswa sehingga ada beberapa siswa yang tidak mengikuti proses pembelajaran dengan baik	Mendekati siswa tersebut dan memperingatkan agar mengikuti proses pembelajaran dengan baik
5.	Rabu, 12 Agustus 2015	- (07.00 – 09.00) Piket FO - (13.30 – 14.00) Konsultasi dengan guru pembimbing terkait materi yang akan diajarkan di kelas dan hari apa mahasiswa akan mulai	Piket dilakukan di loby sekolah, selama piket berlangsung ada beberapa siswa yang ijin meninggalkan sekolah untuk membeli bahan praktik. Mahasiswa mendapatkan materi yaitu Produk Pastry dan Bakery untuk kelas XII Patiseri	- - -	- -

		<p>mengajar</p> <ul style="list-style-type: none"> - (15.00 – selesai) Membuat perangkat pembelajaran (RPP dan Media Pembelajaran) untuk kelas XII 	<p>Mahasiswa PPL Pend. Teknik Boga membuat perangkat pembelajaran (RPP, Media, dan Materi serta mempersiapkan diri untuk mengajar kelas XII)</p>	<p>Mahasiswa masih bingung terkait pedoman format RPP yang baik dan benar</p>	<p>Mencari format terkait RPP dan melengkapinya dari sumber yang relevan.</p>
6.	<p>Kamis, 13 Agustus 2015</p>	<ul style="list-style-type: none"> - (09.00 – 10.00) Konsultasi dengan guru pembimbing terkait RPP dan materi yang akan diajarkan - (10.00 – 12.00) Piket di <i>Basecamp</i> - (13.30 – 14.00) Membenahi perangkat pembelajaran 	<ul style="list-style-type: none"> - Mahasiswa mendapatkan saran dan merevisi perangkat pembelajaran 	<ul style="list-style-type: none"> - - 	<ul style="list-style-type: none"> - -
7.	<p>Jumat, 14 Agustus 2015</p>	<ul style="list-style-type: none"> - (07.15 – 08.15) Mengikuti kegiatan adiwiyata - (08.15 – 09.45) Piket di <i>Basecamp</i> - (09.45 – 11.15) Menemani rekan PPL 	<p>Membersihkan lingkungan basecamp dan lingkungan luar basecamp.</p> <p>Menata dan merapikan meja serta kursi yang ada di basecamp.</p> <p>Mendokumentasikan kegiatan dan proses pembelajaran yang dilaksanakan di kelas X. Jb</p>	<ul style="list-style-type: none"> - - 	<ul style="list-style-type: none"> - -

		<p>Pend. Teknik Boga masuk di kelas X. Jb 1</p> <p>- (15.00 – selesai) Membuat komponen dan perangkat pembelajaran untuk kelas XII Patiseri</p>	<p>1</p> <p>Mahasiswa PPL Pend. Teknik Boga UNY membuat perangkat pembelajaran & mempersiapkan diri untuk mengajar kelas XII Patiseri tentang choux paste</p>	-	-
8.	Sabtu, 15 Agustus 2015	<p>- (07.15 – 08.30) Piket di <i>Basecamp</i></p> <p>- (08.45 – 10.30) Konsultasi RPP dan perangkat pembelajaran</p>	<p>- Menyapu lantai dan menata meja dan kursi</p> <p>- Mahasiswa mendapatkan saran dan merevisi perangkat pembelajaran</p>	-	-
9.	Minggu, 16 Agustus 2015	<p>- (14.00 – 16.00) Mencicil dalam penulisan catatan harian</p>	<p>Mengetik catatan harian pada yang telah dibuat untuk minggu pertama, saat PPL mulai diterjunkan.</p>	-	-
MINGGU KEDUA					
10.	Senin, 17 Agustus 2015	<p>- (07.15 – 08.00) Upacara Peringatan HUT Kemerdekaan RI ke-70</p>	<p>Guru, Siswa, Mahasiswa PPL, dan Karyawan melaksanakan upacara peringatan HUT Kemerdekaan RI ke-70 dengan kondusif dan hikmad.</p>	<p>Beberapa siswa datang terlambat sehingga waktu pelaksanaan upacara sedikit mundur</p>	<p>Menasehati siswa agar dapat datang tepat waktu</p>
11.	Selasa, 18 Agustus 2015	<p>- (07.15 – 08.30) Mempersiapkan bahan dan alat praktik</p> <p>- (08.30-13.30)</p>	<p>Materi Pelajaran tentang choux pastei telah tersampaikan sesuai dengan RPP pada pertemuan pertama ini.</p> <p>Meminjam buku pelajaran Geografi SMA dan</p>	<p>- Ada perasaan gugup saat pertama kali mengajar dan ada masalah teknis terkait LCD tetapi bisa diatasi.</p>	<p>- Menenangkan diri dan berusaha menguasai kelas sehingga siswa menjadi kondusif</p>

		Mengajar di kelas XII Patiseri (Pertemuan Pertama)	kumpulan soal-soal kemudian membaca buku yang ada di Perpustakaan.	- Masih ada beberapa kekurangan pada saat pertama kali mengajar	dalam belajar. Berusaha agar lebih baik di pertemuan selanjutnya
12.	Rabu, 19 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (08.30- 09.00) Dikunjungi oleh DPL Jurusan (Ibu Wening) - (09.00 – 14.00) Piket di Lobi Depan Sekolah - (19.00 – 23.00) Mempersiapkan RPP dan media pembelajaran 	<p>DPL Jurusan menanyakan tentang hambatan yang ditemui selama mengajar di SMK N 1 Sewon</p> <p>Mempersilahkan tamu yang berkepentingan di SMK N 1 Sewon atau siswa yang datang terlambat untuk mengisi buku piket.</p> <p>RPP dan Media Pembelajaran yang akan dipakai pada pertemuan kedua di kelas XE disiapkan secara terstruktur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - - Beberapa tamu lupa mengisi buku tamu lebih dahulu. Kebingungan dalam mencari jenis metode pembelajaran yang sesuai 	<ul style="list-style-type: none"> - - Mengingatkan tamu untuk mengisi buku tamu Berusaha membuat metode belajar yang menarik bagi peserta didik
13.	Kamis, 20 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (09.00 – 10.00) Konsultasi dengan guru pembimbing terkait RPP dan materi yang akan diajarkan - (11.00 – 14.00) 	Mahasiswa mendapatkan saran dan merevisi perangkat pembelajaran	<ul style="list-style-type: none"> - - 	<ul style="list-style-type: none"> - -

		Piket di <i>Basecamp</i>			
14.	Jumat, 21 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.15 – 08.15) Mengikuti kegiatan adiwiyata - (08.15 – 10.00) Piket di UKS - (10.00 – 11.00) Bertemu guru pembimbing untuk konsultasi. - (14.00 – 17.00) Persiapan perangkat pembelajaran 	<p>Membersihkan lingkungan basecamp dan lingkungan luar basecamp.</p> <p>Mencatat nama siswa yang sakit</p> <p>Bertanya dan konsultasi ke guru pembimbing terkait materi yang akan diajarkan ke kelas XII Patiseri</p> <p>Memperbaiki RPP yang akan dipakai untuk mengajar di kelas XII Patiseri dan membuat media pembelajaran.</p>	-	-
15.	Sabtu, 22 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (08.45 – 10.30) Konsultasi RPP dan perangkat pembelajaran - (10.30 – 11.00) Piket di <i>Basecamp</i> 	<p>Mahasiswa mendapatkan saran dan merevisi perangkat pembelajaran</p> <p>- Menyapu dan menata meja dan kursi</p>	-	-.
16.	Minggu, 23 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (09.00 – 13.00) Membuat RPP dan media pembelajaran. 	<p>Mengisi buku catatan dan mempersiapkan komponen pengajaran (RPP dan Media) untuk mengajar kelas XI IPS dan XE)</p>	-	-

MINGGU KETIGA

17.	Senin, 24 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.15 – 08.00) Upacara bendera - (08.00 – 11.30) Piket di <i>Basecamp</i> - (12.30 – 14.00) Konsultasi RPP dan Perangkat Pembelajaran 	<p>Guru, Siswa, Mahasiswa PPL, dan Karyawan melaksanakan upacara dengan kondusif dan hikmah.</p> <p>Memasukkan nilai siswa kelas XII Patiseri</p> <p>Mahasiswa mendapatkan saran dan merevisi perangkat pembelajaran</p>	Beberapa siswa datang terlambat sehingga waktu pelaksanaan upacara sedikit mundur	Menasehati siswa agar dapat datang tepat waktu.
18.	Selasa, 25 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.15 – 08.30) Mempersiapkan bahan dan alat praktik - (08.30-13.30) Mengajar di kelas XII Patiseri 	Materi Pelajaran tentang puff psstry telah tersampaikan sesuai dengan RPP pada pertemuan pertama ini.	-. Masih ada beberapa kekurangan pada saat pertama kali mengajar	- Berusaha agar lebih baik di pertemuan selanjutnya
19.	Rabu, 26 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (08.30- 09.00) Dikunjungi oleh DPL Jurusan (Ibu Kokom) - (09.00 – 14.00) Piket di Lobi Depan Sekolah - (19.00 – 23.00) 	<p>DPL Jurusan menanyakan tentang hambatan yang ditemui selama mengajar di SMK N 1 Sewon</p> <p>Mempersilahkan tamu yang berkepentingan di SMK N 1 Sewon atau siswa yang datang terlambat untuk mengisi buku piket.</p> <p>RPP dan Media Pembelajaran yang akan</p>		

		Mempersiapkan RPP dan media pembelajaran	dipakai pada pertemuan kedua di kelas XE disiapkan secara terstruktur		
20.	Kamis, 27 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.15 – 10.00) Piket di Lobi Depan Sekolah - (10.30 – 12.00) Mengunjungi perpustakaan - (12.30 – 14.00) Piket di <i>Basecamp</i> 	<p>Membantu mencatat nama siswa yang datang terlambat dan nama tamu yang berkepentingan.</p> <p>Membaca dan mencari referensi terkait materi pembelajaran dan soal-soal Patiseri untuk kelas XII.</p> <p>Membuat dan mengetik soal-soal ulangan harian untuk kelas XII</p>	-	-
21.	Jumat, 28 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.15 – 10.15) Mengikuti kegiatan adiwiyata - (11.00 – 11.30) Konsultasi menemui guru pembimbing 	<p>Membersihkan lingkungan basecamp dan lingkungan luar basecamp.</p> <p>Mengkonsultasikan soal-soal ulangan kelas XII Patiseri yang telah dibuat kepada guru pembimbing.</p>	-	-
22.	Sabtu, 29 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.15 – 10.30) Piket di Lobi Depan Sekolah - (10.30 – 12.00) Mengunjungi perpustakaan sekolah - (19.30 – 22.00) 	<p>Menjaga perpustakaan dan merapikan buku yang kurang rapi..</p> <p>Menyiapkan RPP dan media pembelajaran tentang materi Puffpastry untuk kelas XII Patiseri</p>	-	.

		Membuat komponen RPP dan Media Pembelajaran			
23.	Minggu, 30 Agustus 2015	- (13.00 – 15.00) Melengkapi RPP dan Media Pembelajaran	Melengkapi RPP, media pembelajaran, dan materi pelajaran tentang Puffpastry yang akan digunakan untuk mengajar siswa kelas XII Patiseri	-	-
MINGGU KE EMPAT					
24.	Senin, 31 Agustus 2015	- (07.00 – 08.00) Upacara bendera - (12.00 – 12.30) Konsultasi RPP, materi pembelajaran pertemuan pertama - (11.00 – 11.30) Konsultasi dengan guru pembimbing.	Siswa dan guru serta mahasiswa PPL mengikuti pelaksanaan upacara dengan hikmah. Konsultasi berjalan lancar, ada perubahan mengenai indikator, tujuan pembelajaran, dan metode pembelajaran.	Peserta upacara (siswa) perlu waktu untuk menempatkan dan mengatur barisannya secara rapi dan membuat suasana kondusif. Kurangnya waktu untuk berkonsultasi tentang RPP dan administrasi lainnya.	Teguran dari pihak guru untuk mengondusifkan peserta upacara (siswa) Untuk bisa konsultasi dengan guru pembimbing, dilakukan saat guru telah selesai mengajar atau sebelum mengajar.
25.	Selasa, 1 September 2015	- (07.15 – 08.30) Mempersiapkan bahan dan alat praktik - (08.30-13.30) Mengajar di kelas XII Patiseri	Materi Pelajaran tentang puff psstry telah tersampaikan sesuai dengan RPP pada pertemuan pertama ini.	-. Masih ada beberapa kekurangan pada saat pertama kali mengajar	- Berusaha agar lebih baik di pertemuan selanjutnya

26.	Rabu, 2 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.00 – 09.00) Piket FO - (13.30 – 14.00) Konsultasi dengan guru pembimbing terkait materi yang akan diajarkan di kelas dan hari apa mahasiswa akan mulai mengajar - (15.00 – selesai) Membuat perangkat pembelajaran (RPP dan Media Pembelajaran) untuk kelas XII 	<p>Piket dilakukan di loby sekolah, selama piket berlangsung ada beberapa siswa yang ijin meninggalkan sekolah untuk membeli bahan praktik.</p> <p>Mahasiswa mendapatkan materi yaitu Produk Pastry dan Bakery untuk kelas XII Patiseri</p> <p>Mahasiswa PPL Pend. Teknik Boga membuat perangkat pembelajaran (RPP, Media, dan Materi serta mempersiapkan diri untuk mengajar kelas XII)</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>Mahasiswa masih bingung terkait pedoman format RPP yang baik dan benar</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>Mencari format terkait RPP dan melengkapinya dari sumber yang relevan.</p>
27.	Kamis, 3 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.15 – 10.00) Piket di Lobi Depan Sekolah - (10.00 – 10.30) Dikunjungi oleh DPL Jurusan (Ibu Kokom) - (10.30 – 12.00) Mengunjungi 	<p>Membantu mencatat nama siswa yang datang terlambat dan nama tamu yang berkepentingan.</p> <p>Memperlihatkan catatan harian dan konsultasi mengenai kegiatan dan hambatan selama PPL.</p> <p>Membaca dan mencari referensi terkait materi pembelajaran dan soal-soal Patiseri untuk</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>

		perpustakaan - (12.30 – 14.00) Piket di <i>Basecamp</i>	kelas XII. Membuat dan mengetik soal-soal ulangan harian untuk kelas XII.	-	-
28.	Jumat, 4 September 2015	- (07.15 – 10.15) Mengikuti kegiatan adiwiyata - (11.00 – 11.30) Konsultasi menemui guru pembimbing	Membersihkan lingkungan basecamp dan lingkungan luar basecamp. Mengkonsultasikan soal-soal ulangan kelas XII Patiseri yang telah dibuat kepada guru pembimbing.	- -Beberapa soal perlu diperbaiki	- Memperbaiki soal sesuai dengan kompetensi dasar yang sesuai
29.	Sabtu, 5 September 2015	- (07.15 – 10.30) Piket di Lobi Depan Sekolah - (10.30 – 12.00) Mengunjungi perpustakaan sekolah - (19.30 – 22.00) Membuat komponen RPP dan Media Pembelajaran	Menjaga perpustakaan dan merapikan buku yang kurang rapi.. Menyiapkan RPP dan media pembelajaran tentang materi Puffpastry untuk kelas XII Patiseri	-	. -
30	Minggu, 6 September 2015	- (10.00 – 14.00) Menyiapkan RPP dan Materi Pembelajaran - (19.00 – 21.00) Menyiapkan materi untuk	Menyiapkan materi yang akan diajarkan di kelas XII Patiseri tentang danish pastry beserta RPP dan Media Pembelajarannya. Mempersiapkan materi ajar yang akan dipakai di kelas XII Patiseri tentang danish pastry	- -	- -

		kelas XII Patiseri			
MINGGU KELIMA					
31	Senin, 7 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.00 – 08.00) Upacara bendera - (12.00 – 12.30) Konsultasi RPP, materi pembelajaran pertemuan pertama - (11.00 – 11.30) Konsultasi dengan guru pembimbing. 	<p>Siswa dan guru serta mahasiswa PPL mengikuti pelaksanaan upacara dengan dengan hikmad.</p> <p>Konsultasi berjalan lancar, ada perubahan mengenai indikator, tujuan pembelajaran, dan metode pembelajaran.</p>	<p>Peserta upacara (siswa) perlu waktu untuk menempatkan dan mengatur barisannya secara rapi dan membuat suasana kondusif.</p> <p>Kurangnya waktu untuk berkonsultasi tentang RPP dan administrasi lainnya.</p>	<p>Teguran dari pihak guru untuk mengondusifkan peserta upacara (siswa)</p> <p>Untuk bisa konsultasi dengan guru pembimbing, dilakukan saat guru telah selesai mengajar atau sebelum mengajar.</p>
32	Selasa, 8 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.15 – 08.30) Mempersiapkan bahan dan alat praktik - (08.30-13.30) Mengajar di kelas XII Patiseri 	<p>Materi Pelajaran tentang danish pastry telah tersampaikan sesuai dengan RPP pada pertemuan pertama ini.</p> <p>.</p>		-
33	Rabu, 9 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.00 – 09.00) Piket FO 	<p>Piket dilakukan di loby sekolah, selama piket berlangsung ada beberapa siswa yang ijin meninggalkan sekolah untuk membeli bahan praktik.</p>		

		<ul style="list-style-type: none"> - (13.30 – 14.00) Konsultasi dengan guru pembimbing terkait materi yang akan diajarkan di kelas dan hari apa mahasiswa akan mulai mengajar - (15.00 – selesai) Membuat perangkat pembelajaran (RPP dan Media Pembelajaran) untuk kelas XII 	<p>Mahasiswa mendapatkan materi yaitu Produk Pastry dan Bakery untuk kelas XII Patiseri</p> <p>Mahasiswa PPL Pend. Teknik Boga membuat perangkat pembelajaran (RPP, Media, dan Materi serta mempersiapkan diri untuk mengajar kelas XII)</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>Mahasiswa masih bingung terkait pedoman format RPP yang baik dan benar</p>	<p>-</p> <p>Mencari format terkait RPP dan melengkapinya dari sumber yang relevan.</p>
34	Kamis, 10 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.15 – 10.00) Piket di Lobi Depan Sekolah - (10.00 – 10.30) Dikunjungi oleh DPL Jurusan (Ibu Kokom) - (10.30 – 12.00) Mengunjungi perpustakaan - (12.30 – 14.00) Piket di <i>Basecamp</i> 	<p>Membantu mencatat nama siswa yang datang terlambat dan nama tamu yang berkepentingan.</p> <p>Memperlihatkan catatan harian dan konsultasi mengenai kegiatan dan hambatan selama PPL.</p> <p>Membaca dan mencari referensi terkait materi pembelajaran dan soal-soal Patiseri untuk kelas XII.</p> <p>Membuat dan mengetik soal-soal ulangan harian untuk kelas XII.</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>
35	Jumat,	<ul style="list-style-type: none"> - (07.15 – 10.15) 	Membersihkan lingkungan basecamp dan	-	-

	11 September 2015	<p>Mengikuti kegiatan adiwiyata</p> <ul style="list-style-type: none"> - (08.30 – 09.00) Konsultasi ke guru pembimbing - (09.00 – 11.00) Mengunjungi Perpustakaan 	<p>lingkungan luar basecamp.</p> <p>Meminta tanda tangan dari guru pembimbing untuk lampiran data yang akan disertakan di dalam laporan PPL dan konsultasi RPP dan rekapan nilai yang sudah dibuat.</p> <p>Mengembalikan buku Patiseri yang dipinjam di Perpustakaan SMK N 1 Sewon.</p>	<p>Pada RPP, mahasiswa kurang teliti memasukkan rumus penilaian. Ada beberapa nilai siswa yang belum dicantumkan dalam rekapan nilai.</p> <p>-</p>	<p>Memperbaiki kekeliruan pada rumus penilaian di RPP dan nilai siswa yang belum dicantumkan.</p> <p>-</p>
36	Sabtu, 12 September 2015	- Menyusun dan melengkapi Laporan PPL	Laporan PPL masih dalam tahap penyusunan	-	-
37	Minggu, 13 September 2015	- Menyusun dan melengkapi Laporan PPL	Laporan PPL masih dalam tahap penyusunan	-	-
38	Senin, 14 September 2015	- Melengkapi komponen Laporan PPL	Laporan PPL masih dalam tahap penyusunan	-	-
39	Selasa, 15 September 2015	- Menyusun dan melengkapi Laporan PPL	Laporan PPL masih dalam tahap penyusunan	-	-
40	Rabu, 16 September 2015	- Penarikan mahasiswa PPL	Diikuti oleh dosen DPL, guru dan mahasiswa PPL	-	-

Yogyakarta, 16 September 2015

Mengetahui:

Dosen Pembimbing Lapangan



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

Guru Pembimbing

Mahasiswa



Witi Uswatun Hasanah
NIM. 12511244002



KARTU BIMBINGAN PPL/MAGANG III DI SEKOLAH/ LEMBAGA
PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL
LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY
TAHUN ...2015....

F04
UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah/ Lembaga : SMK Negeri 1 Sewon, Bantul
 Alamat Sekolah/ Lembaga : Pulutan, Pendowharjo, Sewon, Bantul 55185 Fax./ Telp. Sekolah/Lembaga :
 Nama DPL PPL/ Magang III : Dr. Kokom Komariah, M.Pd.
 Prodi / Fakultas DPL PPL/ Magang III : Pendidikan Teknik Boga
 Jumlah Mahasiswa PPL/ Magang III : 19 Mahasiswa

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PPL/ Magang III
1.	15 Agustus 2015		Penjelasan Penyusunan Program PPL		
2.	15 Agustus 2015		Penjelasan tentang jam Pelajaran PPL		
3.	24 Agustus 2015		Cek RPP		
4.	24 Agustus 2015		Cek pelaksanaan Mengajar		
5.	11 September 2015		Bimbingan Laporan		

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 DPL / Magang III untuk keperluan administrasi

Mengetahui,
 Kepala Sekolah / Lembaga
SMK 1 SEWON
 Dr. Hj. Sudaryati

Mhs PPL/ Magang III Prodi Pendidikan Teknik Boga
 Witi Usatun Hasanah



Universitas Negeri
Yogyakarta

OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

Npma. 1

Untuk Mahasiswa

Nama Mahasiswa : Witi Uswatun Hasanah Pukul : 10.00
NIM : 12511244002 Tempat : SMK Negeri 1 Sewon, Bantul
Tgl. Observasi : 25 Februari 2015 Fak/Jur/Prodi : Teknik/PTBB/PT. Boga S1

No	Aspek yang Diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
A.	Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum Tingkat Satuan Pembelajaran (KTSP)	Untuk semua kelas sudah menggunakan Kurikulum 2013
	2. Silabus	Silabus yang dibuat oleh guru dari masing-masing pengajar digunakan sesuai dengan yang telah dituliskan untuk dua semester
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	Rencana pelaksanaan pembelajaran dibuat setiap tahun ajaran baru untuk dua semester
B.	Proses Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Pelajaran dibuka dengan doa, guru memberikan motivasi dengan lelucon kecil agar murid mau aktif mendengarkan
	2. Penyajian materi	Materi disajikan dengan ceramah
	3. Metode pembelajaran	Masih terpusat pada guru
	4. Penggunaan bahasa	Bahasa yang digunakan bahasa Indonesia semi formal, hal ini bertujuan agar murid nyaman dengan materi yang disampaikan oleh guru
	5. Penggunaan waktu	Waktu digunakan seefektif mungkin oleh guru, hal ini terlihat pada pelajaran praktik yang memiliki waktu lama dan dimanfaatkan sebaik mungkin oleh guru untuk memberikan seluruh pembelajaran pada hari ini
	6. Gerak	
	7. Cara memotivasi siswa	Guru memakai sistem lelucon kecil tapi mengena dan membuat para murid berpikir untuk mengikuti apa yang dikatakan guru dan juga memberikan kata-kata mutiara
	8. Teknik bertanya	Guru memberikan kebebasan pada setiap murid untuk bertanya. Apabila tidak ada yang bertanya maka akan ditunjuk salah satu murid dan guru yang gantian bertanya. Hal ini digunakan guru untuk memancing hal-hal yang belum dipahami para murid namun murid bingung untuk merangkai kata-kata yang tepat untuk dipertanyakan
	9. Teknik penguasaan kelas	Guru aktif mengamati semua murid di dalam kelas, setiap ada murid yang berbicara sendiri maka guru menegur, hal itu membuat murid serentak satu kelas memperhatikan guru yang sedang mengajar
	10. Penggunaan media	Media yang digunakan di sekolah ini yaitu LCD, papan tulis, <i>white board</i> , <i>job sheet</i> dan sebagainya
11. Bentuk dan cara evaluasi	Evaluasi untuk teori diakhiri dengan guru memberikan pertanyaan kepada murid seputar mapel yang diajarkan. Untuk evaluasi mapel praktik, guru menunjuk makanan yang sesuai kriteria baik, tekstur, rasa, bentuk, dan aroma. Apabila tidak ada yang memenuhi kriteria maka guru akan menjelaskan karakteristik dan penyajian yang	

		benar kepada murid
	12. Menutup pelajaran	Pelajaran ditutup dengan memberikan motivasi kepada murid dan diakhiri doa
C.	Perilaku Siswa	
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	Pada saat teori banyak yang mendengarkan materi yang dijelaskan oleh guru, sedangkan pada saat praktik ada murid yang aktif mengolah makanan, ada yang hanya melihat, bahkan ada yang terkadang duduk di belakang dengan alasan capek
	2. Perilaku siswa diluar kelas	Di luar kelas kebanyakan murid senang bergerombol tapi tidak membuat kebisingan

Guru Pembimbing,

Yogyakarta, Agustus 2015
Mahasiswa,

Jazimatul Fauziah, S.Pd.
NIP. 19700419 199702 2 001

Witi Uswatun Hasanah
NIM. 12511244002



Universitas Negeri
Yogyakarta

OBSERVASI KONDISI SEKOLAH

Npma. 2

Untuk Mahasiswa

Nama Mahasiswa : Witi Uswatun Hasanah Pukul : 10.00
NIM : 12511244002 Tempat : SMK Negeri 1 Sewon, Bantul
Tgl. Observasi : 25 Februari 2015 Fak/Jur/Prodi : Teknik/PTBB/PT. Boga S1

No	Aspek yang Diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Keterangan
1.	Kondisi fisik sekolah	Rapi, tapi untuk cat bangunan sudah mulai luntur dan butuh perbaikan	Perlu pengecatan baru
2.	Potensi siswa	Siswa memiliki <i>skill</i> yang sesuai dengan jurusan yang mereka ambil	
3.	Potensi guru	Kompeten dan benar-benar memiliki pengetahuan yang kompleks dengan mata pelajaran yang diampunya, terbukti para guru mampu mengasah dan menumbuhkan <i>skill</i> pada setiap siswa	
4.	Potensi karyawan	Sangat disiplin dan mau bekerjasama	
5.	Fasilitas KBM, media	LCD, papan tulis, <i>white board</i> , restoran, cafetaria, hotel, dapur patiseri, dapur pengolahan, dan sebagainya	
6.	Perpustakaan	Buku yang tersedia lumayan banyak dan sangat mendukung pembelajaran yang ada di SMK ini	
7.	Laboratorium	Laboratorium yang tersedia yaitu lab komputer dan bahasa	
8.	Bimbingan konseling	BK sangat membantu para siswa untuk memberikan nasihat untuk mengarahkan bakat yang dimiliki siswa agar tersalurkan dengan tepat	Memberikan bimbingan pada dunia kerja
9.	Bimbingan belajar	Bimbingan belajar dilakukan untuk kelas XII yang akan menempuh ujian nasional	
10.	Ekstrakurikuler (pramuka, PMI, basket, <i>drum band</i> , dsb)	Ekstrakurikuler yang ada di SMK ini di antaranya pramuka, basket, drama, tari, dan sebagainya	
11.	Organisasi dan fasilitas OSIS	Osis dan Rohis. Fasilitas yang tersedia yaitu tempat rapat setiap organisasi dan tambahan alat kebutuhan lainnya	
12.	Organisasi dan fasilitas UKS	UKS memiliki peralatan yang memadai untuk mengadakan pertolongan pertama dan sakit ringan lainnya.	
13.	Administrasi (karyawan, sekolah, dinding, dan sebagainya)		
14.	Karya tulis ilmiah remaja	Tidak ada	
15.	Karya tulis ilmiah oleh guru		

16.	Koperasi siswa	Tersedia, menjual peralatan sekolah, <i>snack</i> , minuman, tersedia juga fotokopi dengan harga yang terjangkau	
17.	Tempat ibadah	Tersedia masjid yang besar yang digunakan untuk sholat lima waktu dan dhuha secara berjamaah	
18.	Kesehatan lingkungan	Lingkungan SMK ini bersih dan tersedia tempat sampah untuk sampah organik dan non organik sehingga sampah mudah diolah untuk menghindari penumpukan sampah	
19.	Lain-lain.....		

Yogyakarta, Agustus 2015

Koordinator PPL Sekolah/Instansi

Mahasiswa,

Dra. Sri Sudaryanti
NIP. 19640810 198903 2 015

Witi Uswatun Hasanah
NIM. 12511244002



Universitas Negeri
Yogyakarta

OBSERVASI PEMBELAJARAN / PELATIHAN

Npma. 3

Untuk Mahasiswa

Nama Mahasiswa : Witi Uswatun Hasanah Pukul : 10.00
NIM : 12511244002 Tempat : SMK Negeri 1 Sewon, Bantul
Tgl. Observasi : 25 Febuari 2015 Fak/Jur/Prodi : Teknik/PTBB/PT. Boga S1

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

Yogyakarta, Agustus 2015

Instruktur

Mahasiswa,

Dra. Sri Sudaryanti
NIP. 19640810 198903 2 015

Witi Uswatun Hasanah
NIM. 12511244002



OBSERVASI KONDISI LEMBAGA

Universitas Negeri
Yogyakarta

Nama Mahasiswa : Witi Uswatun Hasanah Pukul : 10.00
NIM : 12511244002 Tempat : SMK Negeri 1 Sewon, Bantul
Tgl. Observasi : 25 Febuari 2015 Fak/Jur/Prodi : Teknik/PTBB/PT. Boga S1

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

Koordinator PPL Lembaga/Instansi

Yogyakarta, Agustus 2015
Mahasiswa,

Dra. Sri Sudaryanti
NIP. 19640810 198903 2 015

Witi Uswatun Hasanah
NIM. 12511244002

**PERANGKAT
MENGAJAR PERTAMA**

(1)



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

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK NEGERI 1 SEWON
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kelas/ Semester : X / 1-2
Waktu : 352 Jam

Kompetensi Inti :

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai	Peralatan pengolahan makanan <ul style="list-style-type: none">Pengertian alat	Mengamati : <ul style="list-style-type: none">Alat – alat memasak dan pesawat memasakMelakukan studi pustaka	Observasi menggunakan format pengamatan, melakukan pengamatan, studi pustaka, dan keaktifan	4 minggu (7 jam)	Referensi bahan ajar peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak) Sumber:

<p>keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>masak dan pesawat memasak</p> <ul style="list-style-type: none"> • Macam – macam alat memasak • Macam – macam pesawat memasak • Cara perawatan alat memasak dan pesawat memasak • Langkah – langkah mengoperasikan macam – macam peralatan persiapan pengolahan makanan • Langkah – langkah mengoperasikan macam – macam pesawat memasak 	<p>mencari informasi tentang alat – alat memasak dan pesawat memasak</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang macam – macam alat memasak • Mengajukan pertanyaan tentang macam – macam pesawat memasak <p>Eksperimen/eksplorasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktik mengoperasikan macam – macam peralatan pengolahan makanan • Melakukan praktik mengoperasikan macam – macam pesawat memasak <p>Asosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil praktik mengoperasikan peralatan persiapan pengolahan makanan dan macam – macam pesawat memasak <p>Komunikasi :</p> <p>Mempresentasikan laporan hasil</p>	<p>bertanya dalam kelas</p> <p>Portofolio</p> <p>Hasil pengamatan dan studi pustaka alat masak dan pesawat memasak</p> <p>Observasi</p> <p>menggunakan format pengamatan, melakukan pengamatan, studi referensi, dan keaktifan bertanya dalam kelas</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis dalam kelompok</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Macam – macam peralatan persiapan pengolahan makanan • Macam – macam pesawat memasak • Referensi bahan ajar peralatan pengolahan makanan dan pesawat memasak
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <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> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran</p>					

sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		praktik mengoperasikan peralatan persiapan pengolahan dan macam -macam pesawat memasak			
3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)					
4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Penanganan dasar pengolahan makanan <ul style="list-style-type: none"> • Pengertian penanganan dasar pengolahan makanan • Teknik pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula • Teknik memarut kelapa dengan berbagai posisi • Teknik 	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> • Video berbagai penanganan dasar makanan • Mencari referensi tentang berbagai penanganan dasar makanan Menanya : <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang penanganan kelapa muda agar mudah diparut • Mengajukan pertanyaan tentang pembuatan kinca yang kental 	Observasi Menggunakan format pengamatan, melakukan pengamatan, studi pustaka, dan keaktifan bertanya dalam kelas Portofolio Hasil pengamatan dan studi referensi penanganan dasar pengolahan	4 minggu (7 jam)	Referensi bahan ajar berbagai penanganan dasar makanan Sumber: <ul style="list-style-type: none"> • Bahan praktik penanganan dasar pengolahan makanan • Alat praktik penanganan dasar pengolahan makanan • Bahan ajar penanganan dasar pengolahan makanan
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa					

<p>ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <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> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<p>menangani kelapa muda agar mudah diparut</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teknik membuat santan kental dan cair • Jenis – jenis penanganan dasar pengolahan • Bahan – bahan penanganan dasar pengolahan makanan • Alat – alat yang digunakan untuk penanganan dasar pengolahan makanan • Langkah – langkah penanganan dasar pengolahan makanan 				
<p>3.2. Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Langkah – langkah penanganan dasar pengolahan makanan 				
<p>4.2. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kiat – kiat penanganan dasar pengolahan makanan • Penyimpanan 				

	hasil / produk penanganan dasar pengolahan makanan				
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<p>Potongan bahan makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengertian potongan bahan makanan • Macam – macam potongan bahan makanan nabati • Macam – macam potongan bahan makanan hewani 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gambar tentang potongan bahan makanan nabati dan hewani • Mencari informasi tentang macam – macam potongan bahan makanan nabati dan hewani <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>Eksperimen/eksplorasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktik membuat potongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai standar dengan memperhatikan kriteria hasil yang baik 	<p>Observasi Menggunakan format pengamatan, melakukan pengamatan, studi pustaka, dan keaktifan bertanya dalam kelas</p> <p>Portofolio 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 uraian praktik • Lisan 	3 minggu (7 jam)	<p>Referensi bahan ajar potongan bahan makanan</p> <p>Sumber:</p> <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
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan	<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 				
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah					

<p>lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Persiapan pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani • Teknik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani • Langkah – langkah pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani 	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan eksplorasi sesuai imajinasi, 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>			
<p>3.3. Mendeskripsikan potongan bahan makanan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Langkah – langkah pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani 	<ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani 			
<p>4.3. Membuat potongan bahan makanan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kiat – kiat pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani • Kriteria hasil yang baik dari potongan bahan makanan nabati dan hewani • Penyimpanan • Hasil / produk 	<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi hasil praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani 			

	dari potongan bahan makanan nabati dan hewani				
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<p>Bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengertian bumbu dasar Indonesia • Macam – macam bumbu dasar masakan Indonesia • Teknik pembuatan macam – macam bumbu dasar Indonesia 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tayangan pembuatan bumbu dasar dan turunannya • Melakukan studi pustaka untuk mencari informasi tentang bumbu dasar dan turunannya <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang bumbu dasar • Mengajukan pertanyaan tentang turunan bumbu dasar 	<p>Observasi Menggunakan format pengamatan, melakukan pengamatan, studi pustaka, dan keaktifan bertanya dalam kelas</p> <p>Portofolio Hasil pengamatan dan studi pustaka tentang bumbu dasar dan turunannya</p>	6 minggu (7 jam)	<p>Referensi bahan ajar bumbu dasar dan turunannya</p> <p>Sumber:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bahan bumbu dasar Indonesia • Alat praktik pembuatan bumbu dasar Indonesia • Bahan ajar bumbu dasar Indonesia dan turunannya
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan – bahan pembuatan bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia 	<p>Eksperimen/eksplorasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktik membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia menggunakan resep standar dengan memperhatikan kriteria hasil yang baik • Melakukan eksplorasi sesuai imajinasi, kreasi, dengan memperhatikan sanitasi hygiene dan keselamatan 	<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 uraian praktik • Lisan 		
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong	<ul style="list-style-type: none"> • Alat – alat yang digunakan untuk 				

<p>royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<p>pembuatan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Persiapan pembuatan bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia • Teknik pembuatan bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia 	<p>kerja</p> <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 bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia • Diskusi hasil praktik pembuatan bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia 			
<p>3.4. Menjelaskan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Langkah – langkah pembuatan bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia 				
<p>4.4. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kiat – kiat pembuatan bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia • Kriteria hasil yang baik dari bumbu dasar dan 				

	<p>turunannya untuk masakan Indonesia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penyimpanan hasil / produk dari bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia 				
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Sambal pada makanan Indonesia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengertian sambal • Klasifikasi sambal • Macam – macam sambal • Teknik pembuatan sambal 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Foto macam – macam sambal dan pembuatan sambal • Mencari referensi tentang pengertian sambal dan macam – macam sambal <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang klasifikasi sambal • Mengajukan pertanyaan tentang macam – macam sambal 	<p>Observasi Menggunakan format pengamatan, melakukan pengamatan, studi pustaka, dan keaktifan bertanya dalam kelas</p> <p>Portofolio Hasil pengamatan dan studi referensi tentang sambal</p>	5 minggu (7 jam)	<p>Referensi bahan ajar sambal</p> <p>Sumber:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bahan praktik pembuatan sambal • Alat praktik pembuatan sambal • Bahan ajar sambal Indonesia
<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 sambal pada masakan Indonesia • Alat – alat yang digunakan untuk membuat sambal 	<p>Eksperimen/eksplorasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktik membuat macam – macam sambal menggunakan resep standar dengan 	<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 uraian praktik 		

<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> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Persiapan pembuatan sambal • Teknik pembuatan macam – macam sambal • Langkah – langkah pembuatan macam – macam sambal • Kiat – kiat membuat macam – macam sambal 	<p>memperhatikan kriteria hasil yang baik</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan eksplorasi sesuai imajinasi, 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 macam - macam sambal • Diskusi hasil praktik pembuatan macam - macam sambal 	<ul style="list-style-type: none"> • Lisan 		
<p>3.5. Menjelaskan sambal pada makanan Indonesia</p>					
<p>4.5. Membuat sambal pada masakan Indonesia</p>					
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan</p>	<p>Teknik pengolahan makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengertian pengolahan makanan • Macam – macam teknik 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Video tentang macam – macam teknik pengolahan makanan • Melakukan studi pustaka tentang macam – macam teknik pengolahan 	<p>Observasi Menggunakan format pengamatan, melakukan pengamatan, studi pustaka dan keaktifan bertanya dalam kelas</p> <p>Portofolio</p>	<p>7 minggu (7 jam)</p>	<p>Referensi bahan ajar teknik pengolahan makanan</p> <p>Sumber:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bahan praktik pembuatan hidangan dengan berbagai teknik basah pengolahan makanan

<p>makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>pengolahan makanan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pengolahan dengan teknik basah -Pengolahan dengan teknik kering 	<p>makanan</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian pengolahan dengan teknik basah dan kering • Mengajukan pertanyaan tentang contoh masakan yang diolah menggunakan teknik basah dan teknik kering 	<p>Laporan tertulis secara kelompok</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Alat praktik pembuatan hidangan dengan berbagai teknik basah pengolahan makanan • Bahan ajar pembuatan hidangan dengan berbagai teknik basah pengolahan makanan
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <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> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan – bahan yang digunakan untuk melakukan berbagai teknik basah pengolahan makanan • Alat – alat yang digunakan untuk melakukan berbagai teknik basah pengolahan makanan • Persiapan berbagai teknik basah pengolahan makanan • Teknik basah pengolahan makanan 	<p>Eksperimen/eksplorasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktik berbagai teknik basah pengolahan makanan 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 berbagai teknik basah pengolahan makanan • Mengevaluasi hasil praktik 	<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 uraian praktik • Lisan <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 uraian praktik • Lisan 		<p>Sumber:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bahan praktik pembuatan hidangan dari mie • Alat praktik pembuatan hidangan dari mie • Bahan ajar pembuatan hidangan dari mie
<p>3.6. Menjelaskan teknik</p>					

pengolahan makanan					
4.6. Melakukan berbagai teknik basah pengolahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> Langkah – langkah melakukan berbagai teknik basah pengolahan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan hasil praktik 			
4.7. Melakukan berbagai teknik kering pengolahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> Kiat – kiat melakukan berbagai teknik basah pengolahan makanan Kriteria hasil yang baik dari berbagai teknik basah pengolahan makanan Penyimpanan hasil /produk dari berbagai teknik basah pengolahan makanan Bahan – bahan yang digunakan untuk melakukan berbagai teknik kering pengolahan makanan 	<p>Komunikasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil praktik berbagai teknik basah pengolahan makanan Diskusi hasil praktik Berbagai teknik basah pengolahan makanan <p>Eksperimen/eksplorasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktik membuat berbagai teknik kering pengolahan makanan menggunakan resep standar dengan memperhatikan kriteria hasil yang baik Melakukan eksplorasi sesuai imajinasi, 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 hidangan 			

	<ul style="list-style-type: none"> • Alat – alat yang digunakan untuk melakukan berbagai teknik kering pengolahan makanan • Persiapan berbagai teknik kering pengolahan makanan • Teknik kering pengolahan makanan • Langkah – langkah melakukan berbagai teknik kering pengolahan makanan • Kiat – kiat melakukan berbagai teknik kering pengolahan makanan • Kriteria hasil 	<p>dengan berbagai teknik kering pengolahan makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi hasil praktik 			
--	---	---	--	--	--

	<p>yang baik dari berbagai teknik kering pengolahan makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penyimpanan hasil /produk dari berbagai teknik kering pengolahan makanan 				
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Bahan makanan yang digunakan untuk garnish</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengertian <i>garnish</i> • Fungsi <i>garnish</i> • Jenis – jenis <i>garnish</i> • Karakteristik bahan yang digunakan untuk <i>garnish</i> 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Foto tentang macam – macam <i>garnish</i> pada makanan • Mencari referensi tentang pengertian, fungsi, jenis, dan karakteristik bahan untuk <i>garnish</i> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang jenis – jenis <i>garnish</i> • Mengajukan pertanyaan tentang karakteristik bahan yang digunakan untuk <i>garnish</i> 	<p>Observasi Menggunakan format pengamatan, melakukan pengamatan, studi referensi, dan keaktifan bertanya dalam kelas</p> <p>Portofolio Laporan tertulis dalam kelompok</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 	<p>4 minggu (7 jam)</p>	<p>Referensi bahan ajar <i>garnish</i></p> <p>Sumber:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bahan praktik pembuatan <i>garnish</i> makanan dan minuman • Alat praktik pembuatan <i>garnish</i> makanan dan minuman • Bahan ajar pembuatan <i>garnish</i> makanan dan minuman
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan – bahan yang digunakan untuk membuat <i>garnish</i> makanan 	<p>Eksperimen/eksplorasi :</p>			

<p>dan menyajikan makanan</p> <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> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<p>dan minuman</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alat – alat yang digunakan untuk membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman • Persiapan membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman • Teknik membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman • Langkah – langkah membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman • Kiat – kiat membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman • Kriteria hasil yang baik dari membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman, 	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktik membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman sesuai standar dengan memperhatikan kriteria hasil yang baik • Melakukan eksplorasi sesuai imajinasi, 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 <i>garnish</i> makanan dan minuman • Diskusi hasil praktik pembuatan <i>garnish</i> makanan dan minuman 	<p>uraian praktik</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lisan 		
<p>3.7. Menjelaskan pengertian, fungsi, jenis, dan karakteristik bahan makanan yang digunakan untuk <i>garnish</i></p>					
<p>4.8. Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman</p>	<p>Penyimpanan hasil / produk dari membuat <i>garnish</i></p>				

	makanan dan minuman				
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<p>Alas dan wadah hidang</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengertian alas dan wadah hidang • Jenis – jenis alas hidang dan wadah hidang • Karakteristik bahan dan alat untuk alas dan wadah hidang 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Foto tentang macam – macam alas dan wadah hidang • Mencari referensi tentang pengertian, jenis, dan karakteristik bahan untuk alas dan wadah hidang <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang jenis – jenis alas dan wadah hidang • Mengajukan pertanyaan tentang karakteristik bahan yang digunakan untuk alas dan wadah hidang <p>Eksperimen/eksplorasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktik membuat alas hidang dari lipatan daun dengan memperhatikan kriteria hasil yang baik • Melakukan eksplorasi sesuai imajinasi, kreasi, dengan memperhatikan sanitasi hygiene dan keselamatan 	<p>Observasi Menggunakan format pengamatan, melakukan pengamatan, studi referensi dan keaktifan bertanya dalam kelas</p> <p>Portofolio Laporan tertulis dalam kelompok</p> <p>Portofolio • Laporan tertulis dalam kelompok</p> <p>Tes • Tertulis bentuk pilihan ganda dan uraian praktik</p> <p>• Lisan</p> <p>Portofolio • Laporan tertulis dalam kelompok</p> <p>Tes • Tertulis bentuk pilihan ganda dan</p>	3 minggu (7 jam)	<p>Referensi bahan ajar alas dan wadah hidang</p> <p>Sumber:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bahan praktik pembuatan alas hidang dari lipatan daun • Alat praktik pembuatan alas hidang dari lipatan daun • Bahan ajar pembuatan alas hidang dari lipatan daun <p>Sumber:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bahan praktik pembuatan wadah hidang dari sayuran dan buah • Alat praktik pembuatan wadah hidang dari sayuran dan buah • Bahan ajar pembuatan wadah hidang dari sayuran dan buah
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan – bahan alas hidang dari lipatan daun • Alat – alat yang digunakan untuk membuat alas hidang dari lipatan daun 				
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan	<ul style="list-style-type: none"> • Persiapan pembuatan alas hidang dari lipatan daun • Teknik pembuatan alas 				

<p>pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<p>hidang dari lipatan daun</p> <ul style="list-style-type: none"> • Langkah – langkah pembuatan alas hidang dari lipatan daun • Kiat – kiat pembuatan alas hidang dari lipatan daun 	<p>kerja</p> <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 alas hidang dari lipatan daun • Diskusi hasil praktik pembuatan alas hidang dari lipatan daun 	<p>uraian praktik</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lisan 		
<p>3.8. Menjelaskan jenis, karakteristik bahan dan alat yang digunakan untuk alas dan wadah hidang</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kriteria hasil yang baik dari alas hidang dari lipatan daun 	<p>Eksperimen/eksplorasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktik membuat wadah hidang dari sayuran dan buah dengan memperhatikan kriteria hasil yang baik • Melakukan eksplorasi sesuai imaginasi, kreasi, dengan memperhatikan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja 			
<p>4.9. Membuat alas hidang dari lipatan daun</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Penyimpanan alas hidang dari lipatan daun 	<p>Asosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil praktik • Mengevaluasi hasil praktik 			
<p>4.10. Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan – bahan alas hidang dari lipatan daun • Alat – alat yang digunakan untuk membuat alas hidang dari lipatan daun • Persiapan pembuatan alas 				

	<p>hidang dari lipatan daun</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teknik pembuatan alas hidang dari lipatan daun • Langkah – langkah pembuatan alas hidang dari lipatan daun • Kiat – kiat pembuatan alas hidang dari lipatan daun • Kriteria hasil yang baik dari alas hidang dari lipatan daun • Penyimpanan alas hidang dari lipatan daun 	<ul style="list-style-type: none"> • Menyimpulkan hasil praktik <p>Komunikasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil praktik pembuatan wadah hidang dari sayuran dan buah • Diskusi hasil praktik pembuatan wadah hidang dari sayuran dan buah 			
--	--	---	--	--	--

JUMLAH

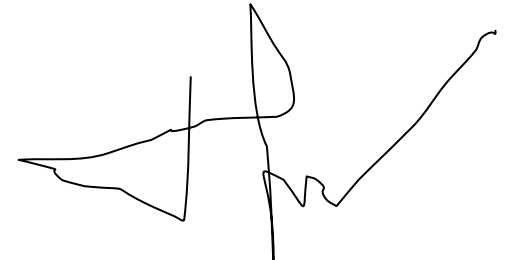
36 x 7 jam = 352

Mengetahui,
WKS Kurikulum



Marniah, S.Pd
NIP. 19710213 199803 2 009

Bantul , 18 Mei 2014
Guru Mata Pelajaran,



Jazimatul Fauziah, S.Pd
NIP.19700419 199702 2 001



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)

Sekolah	:	SMK Negeri 1 Sewon
Program/Komp. Keahlian	:	Tata Boga/Jasa Boga
Mata Pelajaran	:	Boga Dasar
Kelas/Semester	:	X (Sepuluh) / 1 (Gasal)
Materi Pokok	:	Peralatan Pengolahan Makanan (Alat Masak dan Pesawat Masak)
Pertemuan	:	Ke 1-3
Waktu	:	3 x 5 x 45 menit
Sub. Kompetensi/Tema	:	4.1. Mengoperasikan Peralatan Pengolahan Makanan (Pesawat Masak)

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 tahunya tentang ilmu pengetahuan teknologi, seni budaya, dan humaniora 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 peralatan pengolah makanan (alat masak dan pesawat masak).
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 serta merawat dan menyimpan alat ke tempat semula agar alat pengolah tetap awet dan dapat digunakan untuk praktik seterusnya.
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. <i>Menunjukkan sikap sopan santun,</i>

		<i>unggah ungguh, murah senyum, ramah, serta tepo seliro terhadap sesama sebagai implementasi pendidikan berbasis budaya.</i>
3.1	Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendeskripsikan pengertian alat masak dan pesawat masak 2. Menganalisis macam-macam alat masak 3. Menganalisis macam-macam pesawat masak 4. Menganalisis cara perawatan alat memasak dan pesawat memasak
4.1	Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat masak)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mempraktikkan langkah-langkah mengoperasikan macam-macam peralatan persiapan pengolahan makanan 2. Mempraktikkan langkah-langkah mengoperasikan macam-macam pesawat memasak

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pembelajaran peralatan pengolahan makanan (pesawat masak), 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 mendeskripsikan pengertian alat masak dan pesawat masak.
2. Siswa dapat menganalisis macam-macam alat masak.
3. Siswa dapat menganalisis macam-macam pesawat masak.
4. Siswa dapat memahami cara perawatan alat memasak dan pesawat memasak.
5. Siswa dapat memahami langkah-langkah mengoperasikan macam-macam peralatan persiapan pengolahan makanan.
6. Siswa dapat memahami langkah-langkah mengoperasikan macam-macam pesawat memasak.

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian alat masak dan pesawat masak.
2. Macam-macam alat masak.
3. Macam-macam pesawat masak.
4. Cara perawatan alat memasak dan pesawat memasak.
5. Langkah-langkah mengoperasikan macam-macam peralatan persiapan pengolahan makanan.
6. Langkah-langkah mengoperasikan macam-macam pesawat memasak.

E. Metode Pembelajaran

Pendekatan : *Saintifik Learning*

Model/Strategi : *Cooperative Learning*

Metode : Diskusi kelompok, presentasi, ceramah, dan penugasan

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

a) Alat:

1. LCD
2. *White board*

b) Media:

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

c) Sumber Belajar:

Sukiman. 2009. *Modul Pembelajaran untuk SMK Tata Boga*. Yogyakarta: Dinas Pendidikan Pemuda dan Olahraga.

Kurt Bauer, Gertraud Bauer, dan Dwi Djelantik. 1999. *Pengetahuan dan Pengolahan Makanan*. Austria: Percetakan Buku Sekolah Trauner.

G. Kegiatan Pembelajaran

PERTEMUAN PERTAMA		
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu

<p>Pendahuluan</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengucapkan salam pembuka dan berdoa 2. Menanyakan kabar siswa 3. Mengecek kehadiran siswa 4. Apersepsi: menanyakan kepada siswa peralatan apa saja yang biasa digunakan untuk memasak/mengolah suatu makanan. 5. Guru menginformasikan tujuan pembelajaran 	<p>20 menit</p>
<p>Inti</p>	<p>Mengamati:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagikan <i>hand out</i> kepada masing-masing siswa dan siswa membaca <i>hand out</i>. 2. Guru menyampaikan materi pembelajaran melalui <i>PowerPoint</i>. 3. Guru membagi siswa menjadi 5 kelompok dan memberikan tugas diskusi tentang penggolongan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak) <p>Menanya:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mendorong siswa untuk mengajukan pertanyaan terkait materi yang akan diajarkan/dipelajari. 2. Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk memberikan tanggapan terhadap pertanyaan siswa mengenai tugas diskusi. <p>Mengumpulkan Informasi/Data:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa berdiskusi dalam kelompok sesuai dengan tugas yang diberikan. 2. Siswa dipersilahkan mencari referensi lain atau membuka internet terkait tugas diskusi yang diberikan. 3. Guru mendampingi dan mengamati siswa dalam menjalankan proses 	<p>190 menit</p>

	<p>diskusi kelompok.</p> <p>4. Siswa mengumpulkan lembar tugas sebagai kumpulan data hasil diskusi.</p> <p>Menalar/Mengasosiasi:</p> <p>1. Menganalisis hasil diskusi kelompok tentang penggolongan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)</p> <p>Mengkomunikasi:</p> <p>1. Setiap kelompok secara bergantian dipersilahkan mempresentasikan hasil diskusi</p> <p>2. Kelompok lain menyimak, memberikan tanggapan, dan pertanyaan.</p> <p>3. Kelompok yang sedang presentasi menjawab pertanyaan kelompok lain dan memberikan tanggapan</p> <p>4. Siswa bersama-sama menyimpulkan materi hasil diskusi.</p>	
Penutup	<p>1. Guru memberikan <i>post test</i></p> <p>2. Guru dan siswa bersama-sama menyimpulkan materi pembelajaran.</p> <p>3. Refleksi: peserta didik mengungkapkan kesan terhadap pentingnya memahami informasi sebelum melakukan sesuatu</p> <p>4. Guru menginformasikan kepada peserta didik materi pertemuan berikutnya dan memberi tugas.</p> <p>5. Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam penutup</p>	15 menit
Jumlah		225 menit

PERTEMUAN KEDUA		
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengucapkan salam pembuka dan berdoa 2. Menanyakan kabar siswa 3. Mengecek kehadiran siswa 4. Apersepsi: menanyakan kepada siswa pernahkah siswa mengoperasikan salah satu peralatan pengolah makanan dan mengetahui sejauh mana siswa dapat mengelompokkan alat-alat masak dan peralatan pengolah makanan 5. Guru menginformasikan tujuan pembelajaran 	15 menit
Inti	<p>Mengamati:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati <i>PowerPoint</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 peralatan yang akan dipraktikkan untuk dioperasikan sesuai kelompok <p>Eksperimen/eksplorasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan praktik mengoperasikan peralatan dan mendampingi serta membantu siswa yang kesusahan dalam mengoperasikan alat 2. Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik pengoperasian peralatan memasak dan mencatat data hasil praktik peralatan memasak serta melakukan praktik lagi bagi siswa yang belum bisa dan belum mengerti <p>Asosiasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menganalisis data hasil diskusi dan praktik pengoperasian peralatan pengolah makanan <p>Komunikasi:</p>	200 menit

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan diskusi kelompok dan membuat laporan hasil praktik mengoperasikan peralatan pengolah makanan 2. Mempresentasikan laporan hasil praktik per kelompok di depan kelas 	
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. Refleksi: peserta didik mengungkapkan kesan terhadap pentingnya memahami informasi sebelum melakukan sesuatu. 5. Guru menginformasikan kepada peserta didik materi pertemuan berikutnya dan memberi tugas. 6. 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"> • Mendeskripsikan pengertian alat masak dan pesawat masak • Menganalisis macam-macam alat masak • Menganalisis macam-macam pesawat masak 	Tes	Tes tertulis	Kisi-kisi soal Pilihan ganda Kunci jawaban Pedoman penskoran Rubrik penilaian

<ul style="list-style-type: none"> • Menganalisis cara perawatan alat memasak dan pesawat memasak 			
<p>KETERAMPILAN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempraktikkan langkah-langkah mengoperasikan macam-macam peralatan persiapan pengolahan makanan • Mempraktikkan langkah-langkah mengoperasikan macam-macam pesawat memasak 	Praktik	Tes unjuk kerja	Lembar penilaian Rubrik penilaian praktik/keterampilan

Mengetahui,
a.n. Kepala Sekolah
WKS Kurikulum

Guru Mata Pelajaran

Bantul, Agustus 2015

Mahasiswa PPL

Marniah, S.Pd
NIP. 19710213 199803 2 009

Jazimatul Fauziah, S.Pd
NIP. 19700419 199702 2 001

Witi Uswatun Hasanah
NIM. 12511244002

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HAND OUT BOGA DASAR		
	Semester I	PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN	225 menit

A. Materi Pelajaran

1. Pengertian alat masak dan pesawat masak.
2. Macam-macam alat masak.
3. Macam-macam pesawat masak.
4. Cara perawatan alat memasak dan pesawat memasak.
5. Langkah-langkah mengoperasikan macam-macam peralatan persiapan pengolahan makanan.
6. Langkah-langkah mengoperasikan macam-macam pesawat memasak.

B. Tujuan Pembelajaran

Setelah selesai pembelajaran diharapkan:

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian alat masak dan pesawat masak.
2. Siswa dapat menganalisis macam-macam alat masak.
3. Siswa dapat menganalisis macam-macam pesawat masak.
4. Siswa dapat memahami cara perawatan alat memasak dan pesawat memasak.
5. Siswa dapat memahami langkah-langkah mengoperasikan macam-macam peralatan persiapan pengolahan makanan.
6. Siswa dapat memahami langkah-langkah mengoperasikan macam-macam pesawat memasak.

C. URAIAN MATERI

1. Pengertian Peralatan Pengolahan Makanan (Alat Masak dan Pesawat Masak)

Peralatan pengolahan adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan. Fungsi peralatan pengolahan adalah sebagai alat yang digunakan untuk memasak dan digunakan sesuai dengan petunjuk maupun fungsi kegunaannya.

Sebelum memulai memasak, terlebih dahulu harus mengetahui jenis-jenis peralatan, cara penggunaan, pembersihan alat masak, dan penyimpanan alat memasak dalam pengolahan makanan. Peralatan pengolahan makanan diklasifikasikan menjadi beberapa bagian, yaitu:

a) Alat Masak (*Kitchen Utensils*)

Alat memasak/pengolahan merupakan alat yang digunakan dalam proses memasak/mematangkan bahan makanan yang telah dipersiapkan tanpa harus dioperasikan terlebih dahulu.

1. Alat Masak/Pengolahan atau Peralatan untuk Memasak

Nama Peralatan	Fungsi	Gambar
<i>Stock pot</i>	Terbuat dari logam tahan panas (api), semacam panci besar dengan dua pegangan serta tutupnya dan fungsinya untuk memasak makanan berkuah, merebus makanan, membuat sup maupun kaldu (<i>stock</i>), dan sebagainya	
<i>Pressure cooker</i>	Panci untuk memasak presto atau melunakkan tulang	
<i>Frying pan</i>	Penggorengan dengan satu tangkai atau pegangan. Penggorengan ini hanya khusus digunakan untuk menggoreng dengan minyak sedikit	
<i>Sauté pan</i>	Penggorengan dengan satu pegangan. Penggorengan ini hanya khusus digunakan untuk menggoreng dengan minyak sedikit. Hanya bentuknya lebih kecil	
Wok atau wajan	Penggorengan cekung dengan dua pegangan. Fungsinya untuk menggoreng dengan minyak banyak	
<i>Crepe pan</i>	Penggorengan kecil yang khusus digunakan untuk membuat <i>crepe</i> (adonan yang digoreng tipis)	

<i>Fried egg pan</i>	Pengorengan yang khusus digunakan untuk menggoreng telur	
<i>Sauce pot</i>	Panci untuk memasak saus, merebus daging, sayuran, dan sup	
<i>Roasting pan</i>	Panci untuk memanggang daging, unggas, dan sebagainya	
<i>Sauce pan</i>	Panci bertangkai untuk membuat <i>sauce</i> dan merebus sayuran	

2. Alat Bantu Pengolahan

Alat bantu pengolahan adalah peralatan yang digunakan untuk menunjang proses memasak. Alat bantu pengolahan terdiri dari:

a. Alat Bantu Pengolahan Non Elektrik

➤ Alat untuk Menyimpan atau Mencampur








Nama Peralatan	Fungsi	Gambar
<i>Whisking bowl</i>	Mangkuk untuk mengocok. Kegunaannya untuk mengocok telur, <i>cream</i> , membuat <i>mayonnaise</i> , saus, dan sebagainya	
<i>Mixing bowl</i>	Adalah semacam panci tanpa pegangan, yang umumnya digunakan untuk mencampur suatu bahan makanan untuk persiapan pengolahan	

<i>Colander</i>	Adalah semacam panci dengan dua pegangan dan dilengkapi dengan saringan dibawahnya, digunakan untuk meniriskan suatu bahan makanan yang telah dicuci	
<i>Tray</i>	Baki untuk membawa makanan. Kegunaannya sebagai tempat menyiapkan dan menyimpan makanan	
<i>Bowl</i> atau kom	Sebagai wadah mencampur dan tempat bahan	

➤ **Alat untuk Memotong atau Peralatan Memotong**

Alat yang digunakan untuk membantu pengolahan makanan dalam proses pemotongan bahan. Peralatan memotong ini memiliki fungsi yang berbeda-beda menurut jenis dari pisau tersebut.

Nama Peralatan	Fungsi	Gambar
<i>Peeler</i>	Alat yang digunakan untuk mengupas suatu bahan makanan	
<i>Small vegetables knife</i>	Pisau kecil yang berfungsi untuk mengupas atau menyangi sayuran	
<i>Vegetables knife</i>	Pisau dapur yang berfungsi untuk mengupas, memotong, dan mengiris bahan-bahan hiasan serta untuk mencincang sayur, bumbu, dan daging	



<i>Chopping knife</i>	Pisau untuk mencincang bumbu, sayur, dan daging	
<i>Filleting knife</i>	Pisau untuk memotong daging, memisahkan daging dengan tulang	
<i>Cleaver</i>	Pisau besar untuk memotong tulang dan mencincang daging	
<i>Carving fork</i>	Garpu daging atau alat untuk membalik daging saat dipanggang, memanggang daging panas yang sedang dipotong, serta alat bantu memotong daging	
<i>Bread knife</i>	Pisau untuk memotong roti, sandwich, serta mengiris daging matang	
<i>Sharpener</i>	Alat untuk mengasah pisau	
<i>Grater</i>	Parutan atau alat untuk memarut kelapa, sayur, keju, dan sebagainya	









➤ **Alat untuk Mengukur atau Alat Pengukur**

Alat pengukur adalah peralatan memasak yang digunakan untuk menimbang/mengukur takaran bahan yang akan digunakan untuk membantu dalam proses memasak. Alat pengukur ini dibedakan menjadi beberapa jenis.



Nama Peralatan	Fungsi	Gambar
Timbangan manual	Alat untuk mengukur bahan makanan	
Timbangan digital	Alat untuk mengukur bahan makanan secara cepat dan tepat	
Gelas ukur plastik	Alat untuk mengukur cairan yang diperlukan dalam suatu pengolahan makanan	
Gelas ukur kaca	Alat untuk mengukur cairan yang diperlukan dalam suatu pengolahan makanan	
Sendok ukur	Alat untuk mengukur bahan makanan dalam jumlah kecil	

➤ Peralatan Kecil yang Terbuat dari *Stainless Steel*



Nama Peralatan	Fungsi	Gambar
<i>Ladle</i>	Alat yang terbuat dari bahan <i>stainless steel</i> dan berguna untuk menyendok dengan tangkai yang panjang. Alat ini digunakan untuk mengambil makanan yang berkuah	
<i>Skimmer/spider</i>	Alat yang terbuat dari bahan <i>stainless steel</i> dan berguna untuk mengambil makanan yang sedang direbus/digoreng, meniriskan makanan yang digoreng, serta membersihkan buih pada <i>stock</i> (kaldu)	

<i>Frying spatula</i>	Untuk membalik makanan yang sedang digoreng, direbus, dan dipanggang	
<i>Conical strainer</i>	Untuk menyaring <i>stock</i> (kaldu), sup, saus, minyak goreng, dan makanan yang direbus.	
<i>Strainer</i>	Adalah saringan dengan satu pegangan yang dibuat dari kawat anti karat. Saringan ini digunakan untuk menyaring suatu bahan makanan yang mengandung cairan	  Digunakan untuk memblanch sayuran
<i>Ballon whisk</i>	Adalah alat yang terbuat dari <i>stainless steel</i> dan berguna untuk mengaduk atau mencampur suatu adonan yang terbuat dari tepung dan air atau susu, mengocok telur, <i>mayonnaise</i> , saus, dan sebagainya	
<i>Meat grinder</i>	Mesin untuk menggiling dan melumatkan daging	
<i>Noodle machine</i>	Mesin yang digunakan untuk membuat mie, pasta, menggiling adonan molen, yang dilengkapi dengan motor penggerak otomatis	
<i>Ice cream scoop</i>	Alat untuk mengambil es krim	

➤ Peralatan dari Kayu

Nama Peralatan	Fungsi	Gambar
<i>Chopping board</i>	Berfungsi untuk alas memotong karkas hewan	
<i>Cutting board</i>	Talenan kayu berfungsi untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu, kue, dan sebagainya	
<i>Wooden spatula</i>	Untuk mengaduk makanan yang sedang ditumis atau digoreng	
<i>Rolling pin</i>	Untuk memipihkan atau menggiling adonan roti dan lain-lain	
<i>Tray</i>	Baki untuk membawa makanan	


➤ Peralatan dari Karet dan Plastik/Melamin

Nama Peralatan	Fungsi	Gambar
<i>Rubber spatula</i>	Untuk menuntaskan pengambilan saus/bahan cair dari tempat pencampuran, misalnya mencampur bumbu yang diulek	
<i>Plastic spatula</i>	Alat untuk mengaduk makanan	 PBS

<i>Plastic bowl</i>	Untuk mencampur dan menyimpan makanan	
<i>Cutting board</i>	Talenan plastik yang berfungsi untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu, kue, dan sebagainya	
<i>Plastic tray</i>	Baki untuk membawa makanan	

b. Alat Bantu Pengolahan Elektrik

Nama Peralatan	Fungsi	Gambar
<i>Dough mixer</i>	Alat untuk membuat adonan kue	
<i>Mixer</i>	Alat untuk mencampurkan bahan-bahan dalam pembuatan kue menjadi adonan	
<i>Blender</i>	Menghaluskan atau menghancurkan bahan makanan	

<i>Food processor</i>	Alat ini digunakan untuk memotong, memarut, menghaluskan, mengiris, atau mencampur bahan makanan seperti sayuran, buah atau bahan makanan lainnya.	
-----------------------	--	---





b) Pesawat Masak (*Kitchen Equipment*)

Pesawat memasak/alat pemanas adalah alat yang digunakan/berfungsi untuk memanaskan/membuat masak bahan makanan dan harus dioperasikan terlebih dahulu sebelum digunakan. Pesawat masak/alat perapian dibagi menjadi 2 jenis yaitu alat perapian (pesawat masak) elektrik dan alat perapian (pesawat masak) non elektrik.

1. Alat Perapian (Pesawat Masak) Elektrik


Nama Peralatan	Fungsi	Gambar
<i>Toaster</i>	Alat untuk membuat roti bakar	
<i>Bakery oven</i>	Oven yang digunakan untuk membakar roti dan kue	
<i>Stove dan oven</i>	Oven yang digunakan untuk memasak makanan, misalnya <i>roast chicken</i>	
<i>Egg boiler</i>	Alat untuk merebus telur	

<i>Microwave</i>	Alat untuk menghangatkan atau memanaskan dengan bantuan gelombang mikro	
<i>Rice cooker</i>	Alat untuk menanak nasi, menyimpan, dan menghangatkan nasi yang sebelumnya telah dimasak	
<i>Steamed rice equipment</i>	Alat untuk menanak nasi dengan proses penguapan (<i>steamed</i>) serta menghangatkan nasi	
Kompor listrik	Alat untuk memasak makanan	
<i>Deep fryer</i>	Menggoreng makanan dengan minyak banyak	
<i>Tilting frying pan</i>	Alat untuk menggoreng makanan dengan minyak sedikit, menumis, merebus <i>brown stock</i> dan <i>demiglace</i>	
<i>Grill stove</i>	Alat untuk memanggang daging	

<i>Bain marie</i>	Alat untuk memanaskan makanan	
<i>Range tops stove</i>	Suatu alat memasak dengan sumber panas yang dihasilkan dari gas dan listrik. Suatu alat (kompor yang digunakan untuk memasak yang dihubungkan dengan oven)	
<i>Refrigerator</i>	Alat untuk menyimpan makanan dalam suhu dingin	
<i>Freezer</i>	Sebagai alat untuk penyimpanan bahan beku	

2. Alat Perapian (Pesawat Masak) Non Elektrik

Nama Peralatan	Fungsi	Gambar
Tungku	Alat untuk memasak dengan menggunakan kayu bakar	
Anglo	Alat untuk memasak makanan	
Kompor minyak	Alat untuk memasak makanan	

Kompor gas	Alat untuk mengolah dan memasak makanan	
------------	---	---

Pengoperasian Peralatan Pengolahan Makanan (Pesawat Masak)

a. Mixer

Mixer adalah sebuah alat dapur yang digunakan untuk mencampur, mengocok, dan menghancurkan bahan makanan. Alat ini terdiri dari dua variasi utama yaitu *mixer* tangan dan *mixer* berdiri.

➤ Cara pengoperasian:

1. Alat pengocok dipasang pada tangkai pengocok.
2. Hubungkan ke aliran listrik.
3. Putar tombol *mixer* ke tingkat kecepatan berputarnya *mixer* sesuai dengan keperluan (No. 1, 2, 3).
4. Berdirikan *mixer* tangan atau tegakkan tangkai pengocok dan tampung sisa adonan yang masih menetes.
5. Keluarkan tangkai pengocok dengan menekan tombol *eject* hingga terlepas sendiri.
6. Angkat kom adonan dari standar *mixer*.

➤ Cara membersihkan:

1. Cuci kom adonan, alat pengocok dengan air panas supaya lemak yang tertinggal pada kom adonan dan alat pengocok dapat larut.
2. Keringkan kom adonan, standar cukup dilap dengan lap basah, kemudian keringkan.
3. Motor atau mesinnya jangan dicuci karena akan konslet.

b. Blender

Blender adalah peralatan rumah tangga yang berfungsi menggiling dan menghaluskan makanan dan minuman.

➤ Cara pengoperasian:

1. Pastikan bahwa saklah ON-OFF *blender* berada pada posisi OFF.
2. Persiapkan semua bahan yang hendak diblender. Pisahkan bahan biji-bijian seperti jagung, merica, dan bahan yang agak keras dari bahan yang lembut seperti buah pisang, apel, tomat, cabe, dan lain sebagainya.
3. Gunakan mangkuk sesuai keperluan pemblenderan. Mangkuk kecil untuk menghaluskan bahan keras dan kering, sedangkan bahan yang lembut dan basah gunakan mangkuk besar.

4. Pasang mangkuk adonan di atas dudukan mangkuk dengan tepat, lalu putar hingga mangkuk tidak dapat ditarik keatas meninggalkan dudukan.
5. Setelah langkah kerja berlangsung baik dan aman, tekan saklar ON-OFF untuk memindahkan saklar dari posisi OFF ke posisi ON. Saat itu motor blender akan berputar dan memutar pisau blender yang berada di dalam mangkuk blender. Penghalusan atau penghancuran bahan mulai berlangsung. Perhatian! Jangan mengangkat mangkuk dari dudukan mangkuk pada saat motor blender sedang berputar. Berbahaya!
6. Setelah tekstur bahan terasa halus (bunyi putaran motor dan pisau terdengar halus), matikan motor (posisikan saklar ON-OFF pada posisi OFF).
7. Angkat mangkuk dari dudukannya.
8. Pada saat selesai menggunakan blender, segera dibersihkan. Cuci bersih dengan air, kecuali bodinya. Hanya bodi blender yang tidak boleh dibersihkan atau dicuci dengan air, cukup dilap dengan kain bersih, karena di dalamnya ada motor dan rangkaian listriknya. Mencuci dengan air dapat menyebabkan motor dan rangkaian listrik yang ada di dalamnya konslet atau hubung singkat dan terbakar.

c. Food Processor

Alat ini digunakan untuk memotong, memarut, menghaluskan, mengiris, atau mencampur bahan makanan seperti sayuran, buah atau bahan makanan yang lainnya.

➤ Cara pengoperasian:

1. Pastikan steker tidak terpasang pada stop kontak listrik.
2. Letakkan *drive shaft* di atas power inti.
3. Kemudian letakkan wadahnya. Tempatkan pegangan di belakang dan putar searah jarum jam sampai terkunci.
4. Cocokkan *disc blade* dengan *drive shaft*. (sesuaikan dengan wadah dan *disc blade* ke mesin sebelum memasukkan bahan).
5. Sesuaikan tutupnya, pastikan bagian atas *drive shaft* terletak di tengah-tengah tutupnya.
6. Nyalakan dan pilih kecepatan sesuai kebutuhan.
 - *Processor* tidak akan bekerja jika wadah dan tutupnya tidak terpasang dengan benar.

- Gunakan tombol P (*pulse*) untuk putaran singkat. P (*pulse*) akan beroperasi selama masih berada di posisi P.
- 7. Kembali ke langkah di atas untuk mengangkat tutup, *blade*, dan mangkuknya.

d. Noodle Machine (Gilingan Mie)

Gilingan mie (*noodle machine*) merupakan alat penghalus dan pencetak adonan yang biasanya digunakan untuk membuat mie, bermacam-macam pasta, kulit molen, kulit lumpia dan sebagainya.

➤ Mempersiapkan Mesin

Letakkan mesin beserta kepitannya di atas meja dan sisipkan engkol ke dalam lubang tabung penggilas. Untuk pemakaian pertama kali, mesin ini harus dibersihkan dengan kain lap kering guna mengangkat minyak yang tersisa. Untuk membersihkan tabung penggilas, gilaslah sedikit adonan sehingga bagian penggilas tersebut terlampaui, setelah itu buanglah adonan tadi.

➤ Cara pengoperasian:

1. Terlebih dahulu, buatlah adonan mie dengan bahan tepung terigu 100 gram dan telur 1 butir. Campurkan kedua bahan tersebut sampai merata dan uli sampai agak kalis.
2. Setelah adonan menjadi agak kalis, bagi dua adonan dan pipihkan.
3. Pasang tombol kecepatan pada nomor yang terbesar misalnya, nomor 7 pada mesin. Letakkan adonan di lubang mesin penggilas, kemudian putar engkol pada mesin penggilas.
4. Giling dua sampai tiga kali hingga permukaan adonan halus, kemudian nomor ketebalan pada mesin dapat diturunkan sesuai keinginan.
5. Setelah permukaan adonan licin dan halus, adonan dapat dicetak pada bagian pencetakan mie.
6. Proses pencetakan mie hampir sama dengan proses awal penggilingan yaitu meletakkan adonan tepat pada lubang cetakan dan putar engkol pada mesin penggilas.

➤ Cara membersihkan:

1. Gilingan mie cukup dibersihkan dengan kuas atau serbet setelah dipakai.
2. Jika masih ada sisa-sisa tepung atau adonan di gilingannya, bisa dibersihkan dengan serbet tipis yang dimasukkan ke gilingan di nomor paling besar, lalu diputar seperti menggiling adonan. Tarik

perlahan serbet sambil diputar agar serbet keluar sambil membersihkan sisa-sisa donan atau tepungnya.

e. **Kompore Pornes**

Kompore pornes adalah salah satu kompor yang digunakan untuk proses memasak atau mengolah suatu makanan.

➤ Cara pengoperasian:

1. Pasang komponen kompor pada bagiannya. Pastikan semua pemutar kompor dalam keadaan mati.
2. Pasang regulator yang menghubungkan kompor dengan gas dengan benar. Pastikan pemutar yang ada di regulator benar-benar terkunci dan regulator tidak goyang.
3. Untuk keamanan, pastikan gas yang telah terpasang tidak berbunyi (berdesis) dan tidak berbau gas.
4. Putar panel untuk menyalakan sambil dipancing dengan pematik atau korek api.
5. Putar panel untuk mematikan jika telah selesai digunakan
6. Lepaskan sambungan gas (regulator)
7. Bersihkan kompor

f. **Pressure Cooker**

Panci presto adalah suatu alat masak yang menggunakan sistem tekanan yang sangat tinggi oleh uap air yang dipanaskan di dalam panci yang tertutup rapat sehingga tekanan uap tidak dapat keluar dari panci, hal ini mengakibatkan uap tersebut akan terjebak di dalam panci. Pada saat itulah uap panas akan mempengaruhi makanan di dalam panci sehingga cepat matang tanpa merusak teksturnya, selain itu uap panas dapat melunakkan duri atau tulang yang ada pada makanan. Pada tekanan 15 psi (103 kPa) di atas tekanan atmosfer, air dalam *pressure cooker* dapat mencapai suhu hingga 121°C (250°F).

Untuk menjaga keselamatan maka pada bagian tutup panci biasanya dipasang alat untuk membuang uap air yang melebihi batas maksimal yang seharusnya, hal ini untuk mengurangi tekanan yang terlalu kuat yang dapat menghancurkan panci.

➤ Cara pengoperasian:

1. Siapkan panci presto (*pressure cooker*) lalu buka tutupnya dengan cara menggeser pegangan pada tutup ke arah yang berlawanan dengan jarum jam lalu angkat, kemudian isilah dengan bahan masakan yang diikuti dengan memasukkan air.

2. Setelah bahan makanan dan air dimasukkan ke dalam panci maka tutuplah kembali dengan memutar pegangan pada tutup panci searah dengan jarum jam sehingga letak pegangan tutup sejajar dengan pegangan pada badan panci. *Perlu diperhatikan bahwa gambar segitiga yang terletak di tutup panci harus sama dengan gambar segitiga yang ada pada gagang panci.*
 3. Tunggulah beberapa saat sampai air yang di dalam panci mendidih yang ditandai dengan keluarnya suara desis panjang dari katup yang berada di atas tutup, kemudian kecilkan api agar masakan dapat matang dengan merata dan lunak. Saat inilah waktu memasak mulai dihitung.
 4. Ikutilah petunjuk cara memasak dari koki atau resep untuk menentukan waktu memasak, perlu diperhatikan pula bahwa air yang ada di dalam panci jangan sampai habis karena selain membuat masakan menjadi gosong juga akan merusak panci.
 5. Apabila masakan sudah dirasa cukup matang maka matikanlah api lalu diamkan kira-kira 5 menit. Kemudian miringkan katup yang besar yang berada di tengah-tengah panci sehingga bandul kecil turun ke posisi yang semula. Apabila Anda yakin sudah tidak ada lagi uap yang keluar dan desis menghilang maka tutup panci presto dapat dibuka untuk kemudian dikeluarkan isinya.
- Kelebihan memasak menggunakan *pressure cooker*:
- Praktis dalam menggunakannya.
 - Waktu memasak lebih cepat.
 - Karena proses memasak yang cepat maka akan lebih menghemat bahan bakar.
 - Masakan menjadi lebih sehat karena terjaganya kualitas gizi yang ada di dalam masakan.

g. Oven

Oven yaitu alat untuk membakar misalnya kue kering, kue bolu, roti, serta lauk pauk yang penyelesaiannya dibakar. Ada berbagai jenis oven yang kita kenal, baik dari segi bentuk, ukuran, serta bahan bakar yang digunakan. Misalnya oven yang menggunakan bahan bakar minyak tanah, oven yang menggunakan bahan bakar listrik, oven dengan bahan bakar ganda yaitu menggunakan listrik dan gas LPG, dan oven yang menggunakan bahan bakar gas LPG.

➤ Cara pengoperasian:

1. Cek bahwa kondisi oven dalam keadaan baik.
2. Hubungkan regulator ke tabung gas.
3. Karena oven yang dioperasikan adalah oven yang manual, artinya tidak menggunakan listrik, maka untuk menyalakan oven ini memerlukan korek api.
4. Buka pintu kecil di bagian bawah oven, kemudian masukkan api dan kemudian baru dibuka knop/kran gas ke arah kanan searah jarum jam sampai 45°C, sampai api menyala sempurna.
5. Tutup kembali pintu tersebut agar panas tidak keluar.
6. Masukkan bahan yang akan dioven, apabila suhu oven telah sesuai dengan yang dikehendaki, hal ini dapat dilihat pada termostat.
7. Apabila telah selesai penggunaan, lepas kembali regulator dari tabung gas LPG.
8. Bersihkan oven dengan menggunakan kain basah.

Teknik Perawatan dan Penyimpanan Peralatan

1. Peralatan Kecil

a. Besi

- 1) Pergunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan.
- 2) Pergunakan air panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan.
- 3) Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat.

b. Plastic/melamin

- 1) Rendam pada air hangat yang dicampur detergen.
- 2) Gosok dengan spons lembut.
- 3) Bilas air dingin dan keringkan.

c. Alumunium

- 1) Rendam dengan air panas yang berisi detergen.
- 2) Gosok dengan sikat halus.
- 3) Bilas dan keringkan dengan air bersih.
- 4) Jangan menggunakan air asam/soda karena dapat melarutkan alumunium.

d. Kayu

- 1) *Chopping board* dan *rolling pin* sebaiknya tidak dicuci dengan air, cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja.

2) *Cutting board* dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas, campur detergen kemudian dijemur.

2. Peralatan besar

- a. Peralatan listrik dan gas: pembersihannya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik.
- b. Peralatan non listrik: harus dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, gunakan air panas berisi detergen, sikat halus kemudian bilas dan keringkan.

Teknik Penyimpanan


Peralatan masak yang sudah dibersihkan, kemudian disimpan dan ditumpuk terbalik pada rak yang bersih dan dalam keadaan kering.

TUGAS DISKUSI

1. Carilah sebanyak-banyaknya peralatan-peralatan dapur yang sering digunakan untuk proses pengolahan makanan serta jelaskan fungsi dan kegunaannya dan tentukan penggolongan dari alat-alat tersebut!
2. Carilah langkah-langkah pengoperasian alat-alat di bawah ini:
 - a. *Toaster*
 - b. *Egg boiler*
 - c. *Microwave*
 - d. *Tilting frying pan*
 - e. *Grill stove*
 - f. *Bain marie*

REFERENSI

- Kurt Bauer, Gertraud Bauer, dan Dwi Djelantik. 1999. *Pengetahuan dan Pengolahan Makanan*. Austria: Percetakan Buku Sekolah Trauner.
- Sukiman. 2009. *Modul Pembelajaran untuk SMK Tata Boga*. Yogyakarta: Dinas Pendidikan Pemuda dan Olahraga.

	SMK Negeri 1 Sewon		
	JOB SHEET BOGA DASAR		
	Semester I	MENGOPERASIKAN PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN (PESAWAT MASAK)	225 menit

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah selesai pembelajaran diharapkan:

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian alat masak dan pesawat masak.
2. Siswa dapat menganalisis macam-macam alat masak.
3. Siswa dapat menganalisis macam-macam pesawat masak.
4. Siswa dapat memahami cara perawatan alat memasak dan pesawat memasak.
5. Siswa dapat memahami langkah-langkah mengoperasikan macam-macam peralatan persiapan pengolahan makanan.
6. Siswa dapat memahami langkah-langkah mengoperasikan macam-macam pesawat memasak.

B. Uraian Materi

Peralatan pengolahan adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan. Peralatan pengolahan makanan diklasifikasikan menjadi beberapa bagian, yaitu:

1) Alat Masak (*Kitchen Utensils*)

Alat memasak/pengolahan merupakan alat yang digunakan dalam proses memasak/mematangkan bahan makanan yang telah dipersiapkan tanpa harus dioperasikan terlebih dahulu.

2) Pesawat Masak (*Kitchen Equipment*)

Pesawat memasak/alat pemanas adalah alat yang digunakan/berfungsi untuk memanaskan/membuat masak bahan makanan dan harus dioperasikan terlebih dahulu sebelum digunakan.

C. Prosedur Pengoperasian Peralatan

1. Mixer

Mixer adalah sebuah alat dapur yang digunakan untuk mencampur, mengocok, dan menghancurkan bahan makanan. Alat ini terdiri dari dua variasi utama yaitu *mixer* tangan dan *mixer* berdiri.

➤ Cara pengoperasian:

1. Alat pengocok dipasang pada tangkai pengocok.
2. Hubungkan ke aliran listrik.
3. Putar tombol *mixer* ke tingkat kecepatan berputarnya *mixer* sesuai dengan keperluan (No. 1, 2, 3).

4. Berdirikan *mixer* tangan atau tegakkan tangkai pengocok dan tampung sisa adonan yang masih menetes.
 5. Keluarkan tangkai pengocok dengan menekan tombol *eject* hingga terlepas sendiri.
 6. Angkat kom adonan dari standar *mixer*.
- Cara membersihkan:
- a. Cuci kom adonan, alat pengocok dengan air panas supaya lemak yang tertinggal pada kom adonan dan alat pengocok dapat larut.
 - b. Keringkan kom adonan, standar cukup dilap dengan lap basah, kemudian keringkan.
 - c. Motor atau mesinnya jangan dicuci karena akan konslet.

2. *Blender*

Blender adalah peralatan rumah tangga yang berfungsi menggiling dan menghaluskan makanan dan minuman.

- Cara pengoperasian:
1. Pastikan bahwa saklah ON-OFF *blender* berada pada posisi OFF.
 2. Persiapkan semua bahan yang hendak diblender. Pisahkan bahan biji-bijian seperti jagung, merica, dan bahan yang agak keras dari bahan yang lembut seperti buah pisang, apel, tomat, cabe, dan lain sebagainya.
 3. Gunakan mangkuk sesuai keperluan pemblenderan. Mangkuk kecil untuk menghaluskan bahan keras dan kering, sedangkan bahan yang lembut dan basah gunakan mangkuk besar.
 4. Pasang mangkuk adonan di atas dudukan mangkuk dengan tepat, lalu putar hingga mangkuk tidak dapat ditarik keatas meninggalkan dudukan.
 5. Setelah langkah kerja berlangsung baik dan aman, tekan saklar ON-OFF untuk memindahkan saklar dari posisi OFF ke posisi ON. Saat itu motor blender akan berputar dan memutar pisau blender yang berada di dalam mangkuk blender. Penghalusan atau penghancuran bahan mulai berlangsung. Perhatian! Jangan mengangkat mangkuk dari dudukan mangkuk pada saat motor blender sedang berputar. Berbahaya!
 6. Setelah tekstur bahan terasa halus (bunyi putaran motor dan pisau terdengar halus), matikan motor (posisi saklar ON-OFF pada posisi OFF).
 7. Angkat mangkuk dari dudukannya.

8. Pada saat selesai menggunakan blender, segera dibersihkan. Cuci bersih dengan air, kecuali bodinya. Hanya bodi blender yang tidak boleh dibersihkan atau dicuci dengan air, cukup dilap dengan kain bersih, karena di dalamnya ada motor dan rangkaian listriknya. Mencuci dengan air dapat menyebabkan motor dan rangkaian listrik yang ada di dalamnya korslet atau hubung singkat dan terbakar.

3. **Food Processor**

Alat ini digunakan untuk memotong, memarut, menghaluskan, mengiris, atau mencampur bahan makanan seperti sayuran, buah atau bahan makanan yang lainnya.

➤ Cara pengoperasian:

1. Pastikan steker tidak terpasang pada stop kontak listrik.
2. Letakkan *drive shaft* di atas power inti.
3. Kemudian letakkan wadahnya. Tempatkan pegangan di belakang dan putar searah jarum jam sampai terkunci.
4. Cocokkan *disc blade* dengan *drive shaft*. (sesuaikan dengan wadah dan *disc blade* ke mesin sebelum memasukkan bahan).
5. Sesuaikan tutupnya, pastikan bagian atas *drive shaft* terletak di tengah-tengah tutupnya.
6. Nyalakan dan pilih kecepatan sesuai kebutuhan.
 - *Processor* tidak akan bekerja jika wadah dan tutupnya tidak terpasang dengan benar.
 - Gunakan tombol P (*pulse*) untuk putaran singkat. P (*pulse*) akan beroperasi selama masih berada di posisi P.
7. Kembali ke langkah di atas untuk mengangkat tutup, *blade*, dan mangkuknya.

4. **Noodle Machine (Gilingan Mie)**

Gilingan mie (*noodle machine*) merupakan alat penghalus dan pencetak adonan yang biasanya digunakan untuk membuat mie, bermacam-macam pasta, kulit molen, kulit lumpia dan sebagainya.

➤ Mempersiapkan Mesin

Letakkan mesin beserta kepitannya di atas meja dan sisipkan engkol ke dalam lubang tabung penggilas. Untuk pemakaian pertama kali, mesin ini harus dibersihkan dengan kain lap kering guna mengangkat minyak yang tersisa. Untuk membersihkan tabung penggilas, gilaslah sedikit adonan sehingga bagian penggilas tersebut terlampaui, setelah itu buanglah adonan tadi.

➤ Cara pengoperasian:

1. Terlebih dahulu, buatlah adonan mie dengan bahan tepung terigu 100 gram dan telur 1 butir. Campurkan kedua bahan tersebut sampai merata dan uli sampai agak kalis.
2. Setelah adonan menjadi agak kalis, bagi dua adonan dan pipihkan.
3. Pasang tombol kecepatan pada nomor yang terbesar misalnya, nomor 7 pada mesin. Letakkan adonan di lubang mesin penggilas, kemudian putar engkol pada mesin penggilas.
4. Giling dua sampai tiga kali hingga permukaan adonan halus, kemudian nomor ketebalan pada mesin dapat diturunkan sesuai keinginan.
5. Setelah permukaan adonan licin dan halus, adonan dapat dicetak pada bagian pencetakan mie.
6. Proses pencetakan mie hampir sama dengan proses awal penggilingan yaitu meletakkan adonan tepat pada lubang cetakan dan putar engkol pada mesin penggilas.

➤ Cara membersihkan:

1. Gilingan mie cukup dibersihkan dengan kuas atau serbet setelah dipakai.
2. Jika masih ada sisa-sisa tepung atau adonan di gilingannya, bisa dibersihkan dengan serbet tipis yang dimasukkan ke gilingan di nomor paling besar, lalu diputar seperti menggiling adonan. Tarik perlahan serbet sambil diputar agar serbet keluar sambil membersihkan sisa-sisa adonan atau tepungnya.

5. Kompor Pories

Kompor pories adalah salah satu kompor yang digunakan untuk proses memasak atau mengolah suatu makanan.

➤ Cara pengoperasian:

1. Pasang komponen kompor pada bagiannya. Pastikan semua pemutar kompor dalam keadaan mati.
2. Pasang regulator yang menghubungkan kompor dengan gas dengan benar. Pastikan pemutar yang ada di regulator benar-benar terkunci dan regulator tidak goyang.
3. Untuk keamanan, pastikan gas yang telah terpasang tidak berbunyi (berdesis) dan tidak berbau gas.
4. Putar panel untuk menyalakan sambil dipancing dengan pematik atau korek api.

5. Putar panel untuk mematikan jika telah selesai digunakan.
6. Lepaskan sambungan gas (regulator).
7. Bersihkan kompor.

D. Keselamatan Kerja

1. Menggunakan perlengkapan praktikum yaitu: baju kerja, kerpis (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

a. Alat pokok yang digunakan:

1. *Mixer*
2. *Blender*
3. *Food processor*
4. *Noodle machine* (gilingan mie)
5. Kompor Pories

b. Bahan yang digunakan untuk pengoperasian:

1. Telur
2. Wortel
3. Adonan mie (tepung terigu, telur, minyak, dan air)
4. *Fillet* dada ayam

F. Gambar Alat

Nama Alat	Gambar
<i>Mixer</i>	
<i>Blender</i>	

<i>Food processor</i>	
Noodle machine (gilingan mie)	
Kompor pories	

G. Langkah-langkah Praktikum

No	Langkah Kerja	Waktu
1.	Mengecek kelengkapan praktik	25 menit
2.	Membagi siswa menjadi beberapa kelompok	5 menit
3.	Membaca <i>job sheet</i>	20 menit
4.	Menyiapkan alat dan bahan	15 menit
5.	Mempraktikkan pengoperasian peralatan	160 menit
Jumlah		225 menit

H. Referensi

- Kurt Bauer, Gertraud Bauer, dan Dwi Djelantik. 1999. *Pengetahuan dan Pengolahan Makanan*. Austria: Percetakan Buku Sekolah Trauner.
- Sukiman. 2009. *Modul Pembelajaran untuk SMK Tata Boga*. Yogyakarta: Dinas Pendidikan Pemuda dan Olahraga.



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-PWKS1/7
01/07/2012



KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Mata Pelajaran : Boga Dasar
Kelas/Program Studi Keahlian : X/Jasa Boga
Semester : Gasal
Kompetensi Dasar : Peralatan Pengolahan Makanan
Tahun Pelajaran : 2015/2016

Kompetensi Dasar	Indikator	Bobot			KKM
		Intake Siswa (A)	Kompleksitas (B)	Daya Dukung (C)	
3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak) 4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat masak)	1. Mendeskripsikan pengertian alat masak dan pesawat masak	80	80	79	79,67
	2. Menganalisis macam-macam alat masak	81	81	79	80,34
	3. Menganalisis macam-macam pesawat masak	81	81	79	80,34
	4. Menganalisis cara perawatan alat masak dan pesawat masak	80	80	80	80
	5. Mempraktikkan langkah-langkah mengoperasikan macam-macam peralatan persiapan pengolahan makanan	80	80	79	79,67
	6. Mempraktikkan langkah-langkah mengoperasikan macam-macam pesawat masak	81	79	80	80
KKM KD					80,03



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 PENGAYAAN

Mata Pelajaran : Boga Dasar
 Kelas/Program Studi Keahlian : X Boga 3/Tata Boga
 2015/2016

Semester : Gasal
 Tahun Ajaran :

No	KI	KD	Materi Pembelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal			Ket
					Bentuk	Jumlah	No. Soal	
1	Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, berdasarkan rasa ingin tahunya 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	Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat masak)	Pengertian alat masak dan pesawat masak	Mampu mendeskripsikan pengertian alat masak dan pesawat masak	Pilihan ganda	1	1	

	bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah						
			Macam-macam alat masak	Mampu menganalisis macam-macam alat masak	Pilihan ganda	4	4, 6, 7, 9
			Macam-macam pesawat masak	Mampu menganalisis macam-macam pesawat masak	Pilihan ganda	2	2, 8
			Cara perawatan alat masak dan pesawat masak	Mampu memahami cara perawatan alat masak dan pesawat masak	Pilihan ganda	3	3, 5, 10

Mengetahui,

WKS Kurikulum

Guru Mata Pelajaran

Bantul, Agustus 2015
Mahasiswa PPL

Marniah, S.Pd
NIP. 197102131998032009

Jazimatul Fauziah, S.Pd
NIP. 197004191997022001

Witi Uswatun Hasanah
NIM. 12511244002

Nama :

Kelas :

Soal Post Test

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

1. Peralatan pengolahan adalah

 - a. Berbagai benda atau perkakas yang sangat penting guna untuk mengolah suatu masakan
 - b. Peralatan yang digunakan untuk memasak
 - c. Peralatan pengolahan yang digunakan untuk mengolah
 - d. Suatu peralatan yang ada di dapur guna mengolah makanan

2. Fungsi pesawat masak adalah

 - a. Sebagai alat yang digunakan untuk memasak, peralatan digunakan sesuai dengan petunjuk maupun fungsi kegunaannya
 - b. Sebagai alat guna untuk memasak makanan
 - c. Sebagai pesawat memasak yang berada di dapur
 - d. Sebagai alat yang berada di dapur yang digunakan untuk memasak

3. Teknik perawatan masakan dibedakan menjadi 2 adalah

 - a. Peralatan kecil dan besar
 - b. Peralatan kecil dan sedang
 - c. Peralatan sedang dan perlengkapan besar
 - d. Peralatan besar, kecil, dan perlengkapan besar

4. Alat bantu pengolahan adalah

 - a. Peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan
 - b. Peralatan kecil untuk mengolah makanan
 - c. Peralatan besar maupun kecil yang digunakan untuk memasak
 - d. Peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan





5. Peralatan yang bersih kemudian disimpan di dalam rak adalah

 - a. Suatu proses pembersihan
 - b. Suatu proses pengeringan
 - c. Suatu proses penyimpanan
 - d. Suatu proses sanitasi peralatan





6. Dibawah ini yang termasuk alat bantu pengolahan elektrik adalah

 - a. *Blender*
 - b. Kom adonan
 - c. *Stock pot*
 - d. Oven

7. Gambar manakah yang disebut dengan *roasting pan*

- a. 
- b. 
- c. 
- d. 

8. Berikut ini alat yang digunakan untuk membuat roti bakar adalah

- a. 
- b. 
- c. 
- d. 

9. Alat untuk mencampurkan bahan-bahan dalam pembuatan kue menjadi adonan merupakan alat

- a. *Strainer*
- b. *Cutting board*
- c. *Mixer*
- d. *Stock pot*

10. Rendam dengan air panas yang berisi detergen.

- Gosok dengan sikat halus.
- Bilas dan keringkan dengan air bersih.
- Jangan menggunakan air asam/soda karena dapat melarutkan aluminium.

Pernyataan di atas merupakan cara perawatan untuk peralatan alat masak yang terbuat dari bahan dasar

- a. Melamin
- b. Kayu
- c. Aluminium
- d. Plastik



LEMBAR PENILAIAN PENGETAHUAN

A. Soal Post Test Pilihan Ganda

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

1. Peralatan pengolahan adalah

a. Berbagai benda atau perkakas yang sangat penting guna untuk mengolah suatu masakan

b. Peralatan yang digunakan untuk memasak

c. Peralatan pengolahan yang digunakan untuk mengolah

d. Suatu peralatan yang ada di dapur guna mengolah makanan

2. Fungsi pesawat masak adalah

a. Sebagai alat yang digunakan untuk memasak, peralatan digunakan sesuai dengan petunjuk maupun fungsi kegunaannya

b. Sebagai alat guna untuk memasak makanan

c. Sebagai pesawat memasak yang berada di dapur

d. Sebagai alat yang berada di dapur yang digunakan untuk memasak

3. Teknik perawatan masakan dibedakan menjadi 2 adalah

a. Peralatan kecil dan besar

b. Peralatan kecil dan sedang

c. Peralatan sedang dan perlengkapan besar

d. Peralatan besar, kecil, dan perlengkapan besar

4. Alat bantu pengolahan adalah → Bonus

a. Peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan

b. Peralatan kecil untuk mengolah makanan

c. Peralatan besar maupun kecil yang digunakan untuk memasak

d. Peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan

5. Peralatan yang bersih kemudian disimpan di dalam rak adalah

a. Suatu proses pembersihan

b. Suatu proses pengeringan

c. Suatu proses penyimpanan

d. Suatu proses sanitasi peralatan

6. Dibawah ini yang termasuk alat bantu pengolahan elektrik adalah

a. *Blender*

b. Kom adonan

c. *Stock pot*

d. Oven

7. Gambar manakah yang disebut dengan *roasting pan*

Bonus



8. Berikut ini alat yang digunakan untuk membuat roti bakar adalah



9. Alat untuk mencampurkan bahan-bahan dalam pembuatan kue menjadi adonan merupakan alat

a. *Strainer*

b. *Cutting board*

c. *Mixer*

d. *Stock pot*

10. Rendam dengan air panas yang berisi detergen.

- Gosok dengan sikat halus.

- Bilas dan keringkan dengan air bersih.

- Jangan menggunakan air asam/soda karena dapat melarutkan aluminium.

Pernyataan di atas merupakan cara perawatan untuk peralatan alat masak yang terbuat dari bahan dasar

a. Melamin

b. Kayu

c. Aluminium

d. Plastik

B. Kunci Jawaban

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

C. Pedoman Penskoran

1. Pedoman Penilaian *Post Test*

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

2. 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
	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

30	SUKMA NURIANA PUTRI											
31	SYINTA KARTIKA DEWI											
32	ZUDI PRABOWO											
	DWI SRI LESTARI	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
	AMALIA PUTRI LESTARI	0	10	10	10	10	10	10	10	10	10	90
	SHINTA AL-QIRULWATI	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
	YUNINGSIH ESA NIRMALA	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100

Mengetahui,
a.n. Kepala Sekolah
WKS Kurikulum

Guru Mata Pelajaran

Bantul, Agustus 2015

Mahasiswa PPL

Marniah, S.Pd
NIP. 19710213 199803 2 009

Jazimatul Fauziah, S.Pd
NIP. 19700419 199702 2 001

Witi Uswatun Hasanah
NIM. 12511244002



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



LEMBAR PENILAIAN SIKAP (DISKUSI) KELAS X JB 2

Berikan tanda centang pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan

No	Nama Siswa	Sikap											
		Aktif				Bekerjasama				Tanggung jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	AFFIN SYAIFULLOH			√				√				√	
2.	AGUS MUCHAMMAD RIZAL P			√				√				√	
3.	ALSYA AINI NUR'AFIFAH			√				√				√	
4.	AMIRATUN SOLIKHAH			√				√				√	
5.	APRELIYA DYAH AYU W			√				√				√	
6.	BERTHA HERNAWAN PUTRI			√				√				√	
7.	CHALEX PANGGUNG WIDODO			√				√				√	
8.	DANANG WAHYU KUNCORO			√				√				√	
9.	DANY HERNAWAN			√				√				√	
10.	ERNA YULIA NINGSE			√				√				√	
11.	ESTRI MEIASTUTI			√				√				√	
12.	ICHSAN IWANTARA			√				√				√	
13.	LIA OKTAMA			√				√				√	
14.	MARGARITA PUSPITA SARI			√				√				√	
15.	MARSEL MUSTOFA			√				√				√	
16.	MEI NITASARI			√				√				√	
17.	MIA AGUSTINA			√				√				√	
18.	NIMAS NILUNDIANANTO			√				√				√	
19.	NOVITASARI			√				√				√	
20.	NUR ENI LESTARI			√				√				√	
21.	NURI SUSILOWATI			√				√				√	
22.	NURUL YUNI ASTUI			√				√				√	
23.	RINDA EVILIA			√				√				√	
24.	SHARUL MUBAROK			√				√				√	
25.	SITI FATIMAH			√				√				√	
26.	SRI NOR LESTARI			√				√				√	
27.	TIYA PURNAMASARI			√				√				√	
28.	TRI SULISTYOWATI			√				√				√	

29.	YOGA JUNI PRATAMA			√				√				√	
30.	YOGI RAGIL KUSUMA			√				√				√	
31.	YUNITA PRAMUDI UTAMI			√				√				√	
32.	YUSTINA LEVANI SAPUTRI			√				√				√	

LEMBAR PENILAIAN SIKAP (DISKUSI) KELAS X JB 3

Berikan tanda centang pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan

No	Nama Siswa	Sikap												
		Aktif				Bekerjasama				Tanggung jawab				
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1.	AFAN HERDIYANTO			√				√					√	
2.	ANISA NIARI FITRI			√				√					√	
3.	ARZianto			√				√					√	
4.	ASSYafa DIEN HALMALATUT													
5.	CANDA OKTAFIANA			√				√					√	
6.	CIPTO NUGROHO			√				√					√	
7.	DAPHIN ARYANSYAH			√				√					√	
8.	DENI FERLIANA													
9.	FEBRIYANI NURWULANDARI			√				√					√	
10.	FIRDA AYUNING KUMALA			√				√					√	
11.	HANIFAH RASYIDA			√				√					√	
12.	IKHSAN BAHRUNA			√				√					√	
13.	INDRA PRASETYO			√				√					√	
14.	LIYANA FEBRIANI			√				√					√	
15.	MUHAMMAD DANANG TRI ANTORO			√				√					√	
16.	MUHAMMAD WAHYU RIZAL			√				√					√	
17.	NOVANI NUR ISTIQOMAH			√				√					√	
18.	PUJI SRI LESTARI													
19.	PUNGKI SABRINA			√				√					√	
20.	RANI RAHMAWATI PAMUNGKAS			√				√					√	
21.	RANI WULANDARI			√				√					√	
22.	RATRIANA ARDINI KUSUMANINGTYAS			√				√					√	

23.	RESTI YULISTIA			√				√				√	
24.	REZA AYUNING PUTRI			√				√				√	
25.	RINDI JULIA KRISMAWATI			√				√				√	
26.	RIZAL ANDRIANSYAH			√				√				√	
27.	SEVA MELANIA			√				√				√	
28.	SHAFIRA PANGESTI			√				√				√	
29.	SITI ULFAH			√				√				√	
30.	SUKMA NURIANA PUTRI												
31.	SYINTA KARTIKA DEWI												
32.	ZUDI PRABOWO												
	DWI SRI LESTARI			√				√				√	
	AMALIA PUTRI LESTARI			√				√				√	
	SHINTA AL-QIRULWATI			√				√				√	
	YUNINGSIH ESA NIRMALA			√				√				√	

RUBRIK PENILAIAN 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 mengelurkan pendapat yang baik dan mencoba mencari beberapa referensi namun belum rutin (terus-menerus)
 - 4 = sudah mengelurkan 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 konsisten

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK/KETERAMPILAN KELAS X JB 2

No	Nama Siswa	Praktik Pengoperasian	Keterampilan			Jumlah
			Persiapan	Proses	Hasil	
Skoring			3	10	7	20
1	AFFIN SYAIFULLOH	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	2	8	7	17
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	7	17
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	2	8	7	17
		Mempraktikkan kompor (20)	3	10	7	20
Jumlah Nilai						91
2	AGUS MUCHAMMAD RIZAL P	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	8	7	18
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	3	8	7	18
		Mempraktikkan kompor (20)	3	10	7	20
Jumlah Nilai						91
3	ALSYA AINI NUR'AFIFAH	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	7	17
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	2	8	7	17
		Mempraktikkan kompor (20)	2	8	5	15
Jumlah Nilai						89
4	AMIRATUN SOLIKHAH	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	7	17
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	2	8	7	17
		Mempraktikkan kompor (20)	2	8	7	17
Jumlah Nilai						86
5	APRELIYA DYAH AYU W	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	8	7	18
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	2	8	7	17
		Mempraktikkan kompor (20)	2	8	5	15
Jumlah Nilai						85
6	BERTHA HERNAWAN PUTRI	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	7	17
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan kompor (20)	2	8	5	15

Jumlah Nilai						92
7	CHALEX PANGGUNG WIDODO	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	2	10	7	19
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan kompor (20)	3	10	7	20
Jumlah Nilai						89
8	DANANG WAHYU KUNCORO	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	2	10	7	19
		Mempraktikkan kompor (20)	3	10	7	20
Jumlah Nilai						89
9	DANY HERNAWAN	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan kompor (20)	3	10	7	20
Jumlah Nilai						90
10	ERNA YULIA NINGSE	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	2	10	7	19
		Mempraktikkan kompor (20)	2	8	5	15
Jumlah Nilai						89
11	ESTRI MEIASTUTI	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan kompor (20)	2	8	5	15
Jumlah Nilai						90
12	ICHSAN IWANTARA	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	2	10	7	19
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan kompor (20)	3	10	7	20
Jumlah Nilai						89
13	LIA OKTAMA	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	8	5	16
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	3	8	5	16

		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan kompor (20)	3	8	5	16
Jumlah Nilai						88
14	MARGARITA PUSPITA SARI	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	10	7	19
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	3	8	5	16
		Mempraktikkan kompor (20)	3	10	7	20
Jumlah Nilai						90
15	MARSEL MUSTOFA	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan kompor (20)	3	10	7	20
Jumlah Nilai						95
16	MEI NITASARI	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan kompor (20)	2	8	5	15
Jumlah Nilai						85
17	MIA AGUSTINA	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	3	8	7	18
		Mempraktikkan kompor (20)	2	8	5	15
Jumlah Nilai						83
18	NIMAS NILUNDIANANTO	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan kompor (20)	3	8	5	16
Jumlah Nilai						86
19	NOVITASARI	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	3	8	5	16
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan kompor (20)	3	8	5	16
Jumlah Nilai						92
20	NUR ENI LESTARI	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	2	10	7	19

		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	3	8	5	16
		Mempraktikkan kompor (20)	3	10	7	20
Jumlah Nilai						90
21	NURI SUSILOWATI	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	3	8	5	16
		Mempraktikkan kompor (20)	3	10	7	20
Jumlah Nilai						91
22	NURUL YUNI ASTUTI	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	2	8	7	17
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	10	7	19
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan kompor (20)	3	10	7	20
Jumlah Nilai						96
23	RINDA EVILIA	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	3	8	7	18
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	3	8	7	18
		Mempraktikkan kompor (20)	2	8	5	15
Jumlah Nilai						91
24	SHARUL MUBAROK	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan kompor (20)	3	10	7	20
Jumlah Nilai						90
25	SITI FATIMAH	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	3	8	7	18
		Mempraktikkan kompor (20)	3	10	7	20
Jumlah Nilai						93
26	SRI NOR LESTARI	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	3	8	7	18

		Mempraktikkan kompor (20)	2	10	7	19
Jumlah Nilai						92
27	TIYA PURNAMASARI	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	3	8	7	18
		Mempraktikkan kompor (20)	2	10	5	17
Jumlah Nilai						90
28	TRI SULISTYOWATI	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	2	8	7	17
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	2	10	7	19
		Mempraktikkan kompor (20)	3	10	7	20
Jumlah Nilai						91
29	YOGA JUNI PRATAMA	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	2	8	7	17
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	8	5	16
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	3	8	7	18
		Mempraktikkan kompor (20)	3	10	7	20
Jumlah Nilai						86
30	YOGI RAGIL KUSUMA	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	2	10	5	17
		Mempraktikkan kompor (20)	3	10	7	20
Jumlah Nilai						87
31	YUNITA PRAMUDI UTAMI	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	7	17
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	3	8	7	18
		Mempraktikkan kompor (20)	3	10	7	20
Jumlah Nilai						95
32	YUSTINA LEVANI SAPUTRI	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	2	10	7	19
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	10	7	19
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	3	8	5	16
		Mempraktikkan kompor (20)	2	8	5	15
Jumlah Nilai						89

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK/KETERAMPILAN KELAS X JB 3

No	Nama Siswa	Praktik Pengoperasian	Keterampilan			Jumlah
			Persiapan	Proses	Hasil	
Skoring			3	10	7	20
1	AFAN HERDIYANTO	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan kompor (20)	3	10	7	20
Jumlah Nilai						85
2	ANISA NIARI FITRI	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	8	5	16
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan kompor (20)	2	8	5	15
Jumlah Nilai						86
3	ARZIANTO	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	3	8	5	16
		Mempraktikkan kompor (20)	3	10	7	20
Jumlah Nilai						91
4	ASSYAFA DIEN HALMALATUT	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)				
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)				
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)				
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)				
		Mempraktikkan kompor (20)				
Jumlah Nilai						
5	CANDA OKTAFIANA	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan kompor (20)	3	8	5	16
Jumlah Nilai						81
6	CIPTO NUGROHO	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	2	10	7	19
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan kompor (20)	3	10	7	20

Jumlah Nilai						89
7	DAPHIN ARYANSYAH	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	3	8	5	16
		Mempraktikkan kompor (20)	3	10	7	20
Jumlah Nilai						86
8	DENI FERLIANA	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)				
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)				
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)				
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)				
		Mempraktikkan kompor (20)				
Jumlah Nilai						85
9	FEBRIYANI NURWULANDARI	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan kompor (20)	2	8	5	15
Jumlah Nilai						83
10	FIRDA AYUNING KUMALA	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	10	5	18
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan kompor (20)	2	8	5	15
Jumlah Nilai						87
11	HANIFAH RASYIDA	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	7	17
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan kompor (20)	2	8	5	15
Jumlah Nilai						85
12	IKHSAN BAHRUNA	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	5	18
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	2	8	7	17
		Mempraktikkan kompor (20)	3	10	7	20
Jumlah Nilai						85
13	INDRA PRASETYO	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15

		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	2	10	5	17
		Mempraktikkan kompor (20)	3	10	7	20
Jumlah Nilai						87
14	LIYANA FEBRIANI	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	3	10	5	18
		Mempraktikkan kompor (20)	2	10	5	17
Jumlah Nilai						90
15	MUHAMMAD DANANG TRI ANTORO	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan kompor (20)	3	10	7	20
Jumlah Nilai						85
16	MUHAMMAD WAHYU RIZAL	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	2	10	5	17
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	2	10	5	17
		Mempraktikkan kompor (20)	3	10	7	20
Jumlah Nilai						89
17	NOVANI NUR ISTIQOMAH	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan kompor (20)	2	10	5	17
Jumlah Nilai						87
18	PUJI SRI LESTARI	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)				
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)				
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)				
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)				
		Mempraktikkan kompor (20)				
Jumlah Nilai						
19	PUNGKI SABRINA	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	10	5	18
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	10	5	17
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	3	10	5	18
		Mempraktikkan kompor (20)	3	10	7	20
Jumlah Nilai						93
20	RANI RAHMAWATI	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	10	7	20

	PAMUNGKAS	Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan kompor (20)	2	8	7	17
Jumlah Nilai						87
21	RANI WULANDARI	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	3	10	5	18
		Mempraktikkan kompor (20)	3	8	7	18
Jumlah Nilai						91
22	RATRIANA ARDINI KUSUMANINGTYAS	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	2	10	5	17
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	5	18
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	2	10	5	17
		Mempraktikkan kompor (20)	2	8	7	17
Jumlah Nilai						84
23	RESTI YULISTIA	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan kompor (20)	3	8	7	18
Jumlah Nilai						88
24	REZA AYUNING PUTRI	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	3	10	5	18
		Mempraktikkan kompor (20)	3	8	7	18
Jumlah Nilai						91
25	RINDI JULIA KRISMAWATI	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	8	7	18
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	10	5	17
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	3	10	5	18
		Mempraktikkan kompor (20)	3	8	7	18
Jumlah Nilai						91
26	RIZAL ANDRIANSYAH	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	2	10	5	17

		Mempraktikkan kompor (20)	3	8	7	18
Jumlah Nilai						85
27	SEVA MELANIA	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	2	10	5	17
		Mempraktikkan kompor (20)	3	8	7	18
Jumlah Nilai						90
28	SHAFIRA PANGESTI	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	10	5	18
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	2	10	5	17
		Mempraktikkan kompor (20)	2	8	7	17
Jumlah Nilai						87
29	SITI ULFAH	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	2	10	5	17
		Mempraktikkan kompor (20)	3	10	7	20
Jumlah Nilai						92
30	SUKMA NURIANA PUTRI	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)				
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)				
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)				
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)				
		Mempraktikkan kompor (20)				
Jumlah Nilai						
31	SYINTA KARTIKA DEWI	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)				
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)				
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)				
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)				
		Mempraktikkan kompor (20)				
Jumlah Nilai						
32	ZUDI PRABOWO	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)				
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)				
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)				
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)				
		Mempraktikkan kompor (20)				
Jumlah Nilai						
	DWI SRI LESTARI	Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food</i>	2	8	5	15

		<i>processor</i> (20)				
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan kompor (20)	3	8	7	18
Jumlah Nilai						88
AMALIA PUTRI LESTARI		Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	2	10	7	19
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	2	10	5	17
		Mempraktikkan kompor (20)	3	8	7	18
Jumlah Nilai						89
SHINTA AL- QIRULWATI		Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	3	10	5	18
		Mempraktikkan kompor (20)	3	8	7	18
Jumlah Nilai						91
YUNINGSIH ESA NIRMALA		Mempraktikkan <i>mixer</i> (20)	3	8	5	16
		Mempraktikkan <i>blender</i> (20)	3	10	7	20
		Mempraktikkan <i>food processor</i> (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan <i>noodle machine</i> (gilingan mie) (20)	2	8	5	15
		Mempraktikkan kompor (20)	3	10	7	20
Jumlah Nilai						86

RUBRIK PENILAIAN PRAKTIK/KETERAMPILAN

No	Indikator Keterampilan	Skor
1.	Persiapan	Skor 3: jika siswa lengkap dalam melakukan persiapan diri, alat, dan bahan
		Skor 2: jika siswa kurang lengkap dalam melakukan persiapan diri, alat, dan bahan
		Skor 1: jika siswa tidak lengkap dalam melakukan persiapan diri, alat, dan bahan
2.	Proses	Skor 10: jika siswa sangat lancar dan sangat memahami prosedur atau langkah-langkah dalam pengoperasian alat serta dapat menjelaskan langkah-langkah tersebut dengan sangat rinci
		Skor 8: jika siswa lancar dan memahami prosedur atau langkah-langkah dalam pengoperasian alat serta dapat menjelaskan langkah-langkah tersebut dengan rinci
		Skor 6: jika siswa lancar namun kurang memahami prosedur atau langkah-langkah dalam pengoperasian alat serta kurang dapat menjelaskan langkah-langkah tersebut dengan rinci
		Skor 4: jika siswa kurang lancar dan kurang memahami prosedur atau langkah-langkah dalam pengoperasian alat serta kurang dapat menjelaskan langkah-langkah tersebut dengan rinci

		Skor 2: jika siswa tidak lancar dan tidak memahami prosedur atau langkah-langkah dalam pengoperasian alat serta tidak dapat menjelaskan langkah-langkah tersebut dengan rinci
3.	Hasil	Skor 7: jika siswa mampu mengoperasikan peralatan memasak
		Skor 5: jika siswa kurang mampu melakukan pengoperasian peralatan memasak
		Skor 3: jika siswa tidak mampu melakukan pengoperasian peralatan memasak

Mengetahui,
a.n. Kepala Sekolah
WKS Kurikulum

Guru Mata Pelajaran

Bantul, Agustus 2015

Mahasiswa PPL

Marniah, S.Pd
NIP. 19710213 199803 2 009

Jazimatul Fauziah, S.Pd
NIP. 19700419 199702 2 001

Witi Uswatun Hasanah
NIM. 12511244002

30	YOGI RAGIL KUSUMA	√																	
31	YUNITA PRAMUDI UTAMI	√																	
32	YUSTINA LEVANI SAPUTRI	√																	
33																			
34																			
35																			

Mengetahui
a.n. Kepala Dekolah
WKS Kurikulum

Guru Mata Pelajaran

Bantul, Agustus 2015

Mahasiswa PPL,

Marniah, S.Pd
NIP.197102131998032009

Jazimatul Fauziah, S.Pd
NIP. 197004191997022001

Witi Uswatun Hasanah
NIM. 12511244002

34	AMALIA PUTRI LESTARI	√																	
35	SHINTA AL- QIRULWATI	√																	
36	YUNINGSIH ESA NIRMALA	√																	

Mengetahui
a.n. Kepala Dekolah
WKS Kurikulum

Guru Mata Pelajaran

Bantul, Agustus 2015

Mahasiswa PPL,

Marniah, S.Pd
NIP.197102131998032009

Jazimatul Fauziah, S.Pd
NIP. 197004191997022001

Witi Uswatun Hasanah
NIM. 12511244002

Hasil Analisis:

No	Nama Siswa Yg Blm Tuntas	%1	Jlh Tuntas	%2	SP	Ket
1	AMIRATUN SOLIKHAH		7		3	
2	YOGA JUNI PRATAMA		7		3	
3						
4						
5						

SP = Soal yang perlu diperbaiki

%1 = % soal yang belum tuntas per siswa

%2 = % siswa yang telah tuntas

ANALISIS KETUNTASAN HASIL BELAJAR

Mata Pelajaran : BOGA DASAR
 Kelas/Kom.Keahlian : X JASA BOGA 3

Evaluasi ke :
 Komp. Dasar : Peralatan Pengolahan Makanan

No	Nama Siswa	Skor Yang Diperoleh Untuk Soal No.										Jml. Skor	% Ketercapaian	Tuntas	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			Ya	Tdk
1	AFAN HERDIYANTO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
2	ANISA NIARI FITRI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
3	ARZIANTO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
4	ASSYafa DIEN HALMALATUT														
5	CANDA OKTAFIANA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
6	CIPTO NUGROHO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
7	DAPHIN ARYANSYAH	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
8	DENI FERLIANA														
9	FEBRIYANI NURWULANDARI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
10	FIRDA AYUNING KUMALA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
11	HANIFAH RASYIDA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
12	IKHSAN BAHRUNA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
13	INDRA PRASETYO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
14	LIYANA FEBRIANI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
15	MUHAMMAD DANANG TRI ANTORO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
16	MUHAMMAD WAHYU RIZAL	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
17	NOVANI NUR ISTIQQOMAH	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
18	PUJI SRI LESTARI														
19	PUNGKI SABRINA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
20	RANI RAHMAWATI PAMUNGKAS	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
21	RANI WULANDARI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
22	RATRIANA ARDINI KUSUMANINGTYAS	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
23	RESTI YULISTIA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
24	REZA AYUNING PUTRI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
25	RINDI JULIA KRISMAWATI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
26	RIZAL ANDRIANSYAH	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
27	SEVA MELANIA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
28	SHAFIRA PANGESTI	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	9	90%	√	
29	SITI ULFAH	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	

30	SUKMA NURIANA PUTRI														
31	SYINTA KARTIKA DEWI														
32	ZUDI PRABOWO														
	DWI SRI LESTARI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
	AMALIA PUTRI LESTARI	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	90%	√	
	SHINTA AL-QIRULWATI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
	YUNINGSIH ESA NIRMALA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
Jumlah Skor/KKM												298			
Skor Maksimal												10			
% Skor Tercapai															

Hasil Analisis:

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

SP = Soal yang perlu diperbaiki

% 1 = % soal yang belum tuntas per siswa

% 2 = % siswa yang telah tuntas

Mengetahui,
a.n. Kepala Sekolah
WKS Kurikulum

Guru Mata Pelajaran

Bantul, Agustus 2015

Mahasiswa PPL

Marniah, S.Pd
NIP. 19710213 199803 2 009

Jazimatul Fauziah, S.Pd
NIP. 19700419 199702 2 001

Witi Uswatun Hasanah
NIM. 12511244002

Mengetahui,
a.n. Kepala Sekolah
WKS Kurikulum

Guru Mata Pelajaran

Bantul, Agustus 2015

Mahasiswa PPL

Marniah, S.Pd
NIP. 19710213 199803 2 009

Jazimatul Fauziah, S.Pd
NIP. 19700419 199702 2 001

Witi Uswatun Hasanah
NIM. 12511244002

ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran	: BOGA DASAR	Banyak Soal	: 10
			: 19-08-
Kelas/Prog Studi Keahlian	: X/Tata Boga	Tgl Pelaksanaan	2015
Semester	: 1	Jumlah Peserta	: 32
Evaluasi ke	:	Jml. Kel. Atas & Bwh (T)	: 32

No Soal	Jawaban Benar		Jumlah U + L	Selisih U - L	TK = (U + L)/T	DP = (U-L)/0.5T	Keterangan	
	U	L					TK	DP
1	28	0	28	28	0.87	1.75	Mudah	Baik
2	29	2	31	27	0.96	1.68	Mudah	Baik
3	29	2	31	27	0.96	1.68	Mudah	Baik
4	30	2	32	28	1	1.75	Mudah	Baik
5	30	2	32	28	1	1.75	Mudah	Baik
6	27	0	27	27	0.84	1.68	Mudah	Baik
7	30	2	32	28	1	1.75	Mudah	Baik
8	30	0	30	30	0.93	1.87	Mudah	Baik
9	30	2	32	28	1	1.75	Mudah	Baik
10	29	2	31	27	0.96	1.68	Mudah	Baik

Keterangan:

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

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

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

Mengetahui,
 a.n. Kepala Sekolah
 WKS Kurikulum

Guru Mata Pelajaran

Bantul, Agustus 2015

Mahasiswa PPL

Marniah, S.Pd
 NIP. 19710213 199803 2 009

Jazimatul Fauziah, S.Pd
 NIP. 19700419 199702 2 001

Witi Uswatun Hasanah
 NIM. 12511244002

DAYA SERAP

Mata Pelajaran : BOGA DASAR
 Kelas/Prog Studi. Keahlian : X JASA BOGA 2

Semester : 1
 Thn. Pelajaran : 2015/2016

NILAI	EVALUASI KE															
	1		2		3		4		5		6		7		8	
	S	N x S	S	N x S	S	N x S	S	N x S	S	N x S	S	N x S	S	N x S	S	N x S
10	24	240														
9,5																
9	4	36														
8,5																
8	2	16														
7,5																
7	2	14														
6,5																
6																
5,5																
5																
4,5																
4																
3,5																
3																
2,5																
2																
1,5																
1																
0,5																
0																
Jumlah	32	306														
Daya Serap	95,62 %															

KETERANGAN :

N : Nilai

Jumlah (N x S)

S : Banyaknya siswa

Daya Serap =

$\frac{\text{Jumlah (N x S)}}{10 \times \text{Jml. Siswa}} \times 100\% = \dots\%$

N x S : Hasil kali N dengan S

10 x Jml. Siswa

Mengetahui,
 a.n. Kepala Sekolah
 WKS Kurikulum

Guru Mata Pelajaran

Bantul, Agustus 2015

Mahasiswa PPL

Marniah, S.Pd
 NIP. 19710213 199803 2 009

Jazimatul Fauziah, S.Pd
 NIP. 19700419 199702 2 001

Witi Uswatun Hasanah
 NIM. 12511244002

HASIL ANALISIS ULANGAN HARIAN

Mata Pelajaran : Boga Dasar Ulangan ke : 1
Kelas/Prog Studi Keahlian : X Jasa Boga 2 Tgl ulangan : 19 Agustus 2015
Semester : 1

Kompetensi Dasar:

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
- KI 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.
- KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, berdasarkan rasa ingin tahunya 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.
- KI 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.

Indikator Pencapaian Kompetensi:

1. Mendeskripsikan pengertian alat masak dan pesawat masak
2. Menganalisis macam-macam alat masak
3. Menganalisis macam-macam pesawat masak
4. Menganalisis cara perawatan alat memasak dan pesawat memasak
5. Mempraktikkan langkah-langkah mengoperasikan macam-macam peralatan persiapan pengolahan makanan
6. Mempraktikkan langkah-langkah mengoperasikan macam-macam pesawat memasak

KETUNTASAN BELAJAR

Banyak siswa seluruhnya : 32
Banyak siswa yang telah tuntas : 30
Prosentase siswa tuntas belajar : 95,62%

KESIMPULAN

- A. Tidak perlu perbaikan secara klasikal pada soal
- B. Perlu perbaikan secara individu sejumlah : 2 orang siswa
 - 1. Amiratun Solikhah
 - 2. Yoga Juni Pratama

Keterangan:

1. Daya serap perorangan:

Seorang siswa dikatakan tuntas bila telah mendapatkan skor (melampaui/setara dengan KKM): 80

2. Daya serap klasikal: 95,62%

Suatu kelas dikatakan tuntas apabila di kelas tersebut telah terdapat 90% yang telah mendapat nilai 80 ke atas.

Dengan demikian kelas akan dikatakan tuntas/~~tidak tuntas*~~_____

Mengetahui,
a.n. Kepala Sekolah
WKS Kurikulum

Guru Mata Pelajaran

Bantul, Agustus 2015

Mahasiswa PPL

Marniah, S.Pd
NIP. 19710213 199803 2 009

Jazimatul Fauziah, S.Pd
NIP. 19700419 199702 2 001

Witi Uswatun Hasanah
NIM. 12511244002

PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN (ALAT MASAK DAN PESAWAT MASAK)



Presented by:

Witi Uswatun H 12511244002

Pendidikan Teknik Boga
Universitas Negeri Yogyakarta



TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah selesai pembelajaran diharapkan:

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian alat masak dan pesawat masak.
2. Siswa dapat menganalisis macam-macam alat masak.
3. Siswa dapat menganalisis macam-macam pesawat masak.
4. Siswa dapat memahami cara perawatan alat memasak dan pesawat memasak.
5. Siswa dapat memahami langkah-langkah mengoperasikan macam-macam peralatan persiapan pengolahan makanan.
6. Siswa dapat memahami langkah-langkah mengoperasikan macam-macam pesawat memasak.

PENGERTIAN PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN (ALAT MASAK DAN PESAWAT MASAK)

- ❖ Peralatan pengolahan adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan.
- ❖ Fungsi peralatan pengolahan adalah sebagai alat yang digunakan untuk memasak dan digunakan sesuai dengan petunjuk maupun fungsi kegunaannya.
- ❖ Peralatan pengolahan makanan diklasifikasikan menjadi beberapa bagian, yaitu:
 - a) Alat masak (*kitchen utensils*)
 - b) Pesawat masak (*kitchen equipment*)

ALAT MASAK (KITCHEN UTENSILS)

1. Alat Masak/Pengolahan atau Peralatan untuk Memasak
2. Alat Bantu Pengolahan

ALAT MASAK/PENGOLAHAN ATAU PERALATAN UNTUK MEMASAK



Stock pot



Pressure cooker



Frying pan



Saute pan



Wok/wajan



Crepe pan



Fried egg pan



Sauce pot



Roasting pan



Sauce pan

ALAT BANTU PENGOLAHAN

Terdiri dari:

- 1) Alat bantu pengolahan non elektrik
- 2) Alat bantu pengolahan elektrik

ALAT BANTU PENGOLAHAN NON ELEKTRIK

➤ Alat untuk menyimpan atau mencampur



Whisking bowl



Mixing bowl



Colander



Tray



Bowl atau kom adonan

ALAT BANTU PENGOLAHAN NON ELEKTRIK

➤ Alat untuk memotong atau peralatan memotong



Peeler



Small vegetables knife



Vegetables knife



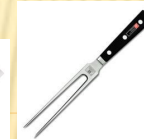
Chopping knife



Filleting knife



Cleaver



Carving fork



Sharpener



Bread knife



Grater

ALAT BANTU PENGOLAHAN NON ELEKTRIK

- Alat untuk mengukur atau alat pengukur



Timbangan manual



Timbangan digital



Gelas ukur kaca



Gelas ukur plastik



Sendok ukur

ALAT BANTU PENGOLAHAN NON ELEKTRIK

- Peralatan kecil yang terbuat dari stainless steel



Ladle



Skimmer/spider



Frying spatula



Conical strainer



Strainer



Ballon whisk



Meat grinder



Noodle machine



Ice cream scoop

ALAT BANTU PENGOLAHAN NON ELEKTRIK

➤ Peralatan dari kayu



Chopping board



Cutting board



Wooden spatula



Rolling pin



Tray

ALAT BANTU PENGOLAHAN NON ELEKTRIK

➤ Peralatan dari karet dan plastik/melamin



Rubber spatula



Plastic spatula



Plastic bowl



Cutting board



Tray

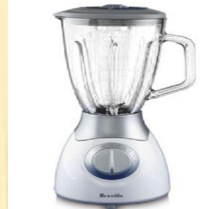
ALAT BANTU PENGOLAHAN ELEKTRIK



Dough mixer



Mixer



Blender



Food processor

PESAWAT MASAK (KITCHEN EQUIPMENT)

1. Alat Perapian (Pesawat Masak) Elektrik
2. Alat Perapian (Pesawat Masak) Non Elektrik

ALAT PERAPIAN (PESAWAT MASAK) ELEKTRIK



Toaster



Bakery oven



Stove and oven



Egg boiler



Microwave



Rice cooker



Steamed rice equipment



Kompor listrik



Deep fryer



Tilting frying pan



Grill stove



Bain marie

ALAT PERAPIAN (PESAWAT MASAK) ELEKTRIK



Range tops
stove



Refrigerator



Freezer

ALAT PERAPIAN (PESAWAT MASAK) NON ELEKTRIK



Tungku



Anglo



Kompor minyak



Kompor gas

TEKNIK PERAWATAN DAN PENYIMPANAN PERALATAN

1. Peralatan Kecil
2. Peralatan Besar

TEKNIK PERAWATAN DAN PENYIMPANAN PERALATAN

Peralatan Kecil

❖ Besi

1. Gunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan.
2. Gunakan air panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan.
3. Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat.

❖ Plastic/melamin

1. Rendam pada air hangat yang dicampur detergen.
2. Gosok dengan spons lembut.
3. Bilas air dingin dan keringkan.

TEKNIK PERAWATAN DAN PENYIMPANAN PERALATAN

Peralatan Kecil

❖ Alumunium

1. Rendam dengan air panas yang berisi detergen.
2. Gosok dengan sikat halus.
3. Bilas dan keringkan dengan air bersih.
4. Jangan menggunakan air asam/soda karena dapat melarutkan alumunium.

❖ Kayu

1. *Chopping board* dan *rolling pin* sebaiknya tidak dicuci dengan air, cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja.
2. *Cutting board* dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas, campur detergen kemudian dijemur.

TEKNIK PERAWATAN DAN PENYIMPANAN PERALATAN

Peralatan Besar

- ❖ Peralatan listrik dan gas: pembersihannya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik.
- ❖ Peralatan non listrik: harus dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, pergunakan air panas berisi detergen, sikat halus kemudian bilas dan keringkan.

PERANGKAT MENGAJAR
KEDUA (2)



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 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	:	1 x 5 x 45 menit
Sub. Kompetensi/Tema	:	Potongan Bahan Makanan Nabati (Sayuran)

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 tahunya 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 nabati.
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. <i>Menunjukkan sikap sopan santun, unggah ungguh, murah senyum, ramah, serta tepo seliro terhadap sesama sebagai implementasi pendidikan berbasis budaya.</i>
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

		<p>digunakan untuk pembuatan potongan bahan makanan nabati</p> <p>5. Menganalisis persiapan pembuatan potongan bahan makanan nabati</p> <p>6. Menganalisis teknik pembuatan potongan bahan makanan nabati</p> <p>7. Menganalisis kiat-kiat pembuatan potongan bahan makanan nabati</p> <p>8. Menganalisis kriteria hasil yang baik dari potongan bahan makanan nabati</p> <p>9. Menganalisis penyimpanan hasil/produk dari potongan bahan makanan nabati</p>
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 persiapan pembuatan potongan bahan makanan nabati.
6. Siswa dapat menganalisis teknik pembuatan potongan bahan makanan nabati.
7. Siswa dapat menganalisis kiat-kiat pembuatan potongan bahan makanan nabati.
8. Siswa dapat menganalisis kriteria hasil yang baik dari potongan bahan makanan nabati.
9. Siswa dapat menganalisis penyimpanan hasil/produk dari potongan bahan makanan nabati.

10. 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. Persiapan pembuatan potongan bahan makanan nabati
6. Teknik pembuatan potongan bahan makanan nabati
7. Kiat-kiat pembuatan potongan bahan makanan nabati
8. Kriteria hasil yang baik dari potongan bahan makanan nabati
9. Penyimpanan hasil/produk dari potongan bahan makanan nabati
10. Langkah-langkah pembuatan potongan bahan makanan nabati

E. Metode Pembelajaran

Pendekatan : *Saintifik Learning*

Model/Strategi : *Cooperative Learning*

Metode : Diskusi kelompok, presentasi, ceramah, dan penugasan

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

a) Alat:

1. LCD
2. *White board*

b) Media:

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

c) Sumber Belajar:

Bartono, PH dan Ruffino, EM. 2006. *Dasar-dasar Food Product*. Yogyakarta: C.V ANDI OFFSET.

Kurt Bauer, Gertraud Bauer, dan Dwi Djelantik. 1999. *Pengetahuan dan Pengolahan Makanan*. Austria: Percetakan Buku Sekolah Trauner.

Kusmiati, Novia Agusti, dan Sientje Kippuw B.A. 1997. *Pengetahuan Bahan*

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Mengucapkan salam pembuka dan berdoa2. Menanyakan kabar siswa3. Mengecek kehadiran siswa4. Apersepsi: menanyakan kepada siswa langkah apa saja yang harus dilakukan sebelum mengolah suatu makanan dan menampilkan gambar salah satu potongan sayuran5. Guru menginformasikan tujuan pembelajaran	15 menit
Kegiatan Inti	<p>Mengamati:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Mengamati <i>PowerPoint</i> yang sedang ditampilkan oleh guru2. Siswa membaca <i>job sheet</i> yang telah dibagikan <p>Menanya:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru membagi siswa menjadi beberapa kelompok2. Guru menginformasikan keselamatan kerja dan mengecek kelengkapan praktik siswa3. 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 mendampingi serta membantu siswa yang kesusahan dalam melakukan praktik2. Melakukan eksplorasi sesuai imajinasi, kreasi, dengan memperhatikan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja3. Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik potongan bahan makanan nabati dan mencoba kembali potongan-potongan yang	200 menit

	<p>belum dipraktikkan</p> <p>Menalar/Mengasosiasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengevaluasi hasil praktik 2. Menganalisis data hasil diskusi dan praktik potongan bahan makanan nabati 3. Menyimpulkan hasil praktik <p>Membentuk jejaring/Mengkomunikasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan diskusi kelompok dan membuat laporan hasil praktik potongan bahan makanan nabati 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. Refleksi: peserta didik mengungkapkan kesan terhadap pentingnya memahami informasi sebelum melakukan sesuatu 5. Guru menginformasikan kepada peserta didik materi pertemuan berikutnya dan memberi tugas 6. Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam penutup 	10 menit
Jumlah		225 menit

H. Penilaian Proses 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 macam-macam potongan bahan 	Tes	Tes tertulis	Kisi-kisi soal Pilihan ganda Kunci jawaban Pedoman penskoran Rubrik penilaian

<p>makanan nabati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menganalisis bahan-bahan pembuatan potongan bahan makanan nabati • Menganalisis alat-alat yang digunakan untuk pembuatan potongan bahan makanan nabati • Menganalisis persiapan pembuatan potongan bahan makanan nabati • Menganalisis penyimpanan hasil/produk dari potongan bahan makanan nabati 			
<p>KETERAMPILAN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempraktikkan langkah-langkah pembuatan potongan bahan makanan nabati 	<p>Praktik</p>	<p>Tes unjuk kerja</p>	<p>Lembar penilaian Rubrik penilaian praktik/keterampilan</p>

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran

Bantul, September 2015

Jazimatul Fauziah, S.Pd
NIP. 19700419 199702 2 001

Witi Uswatun Hasanah
NIM. 12511244002

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HAND OUT BOGA DASAR		
	Semester I	POTONGAN BAHAN MAKANAN NABATI (SAYURAN)	225 menit

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah selesai pembelajaran diharapkan:

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 persiapan pembuatan potongan bahan makanan nabati.
6. Siswa dapat menganalisis teknik pembuatan potongan bahan makanan nabati.
7. Siswa dapat menganalisis kiat-kiat pembuatan potongan bahan makanan nabati.
8. Siswa dapat menganalisis kriteria hasil yang baik dari potongan bahan makanan nabati.
9. Siswa dapat menganalisis penyimpanan hasil/produk dari potongan bahan makanan nabati.
10. Siswa dapat mempraktikkan langkah-langkah pembuatan potongan bahan makanan nabati.

B. 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. Persiapan pembuatan potongan bahan makanan nabati.
6. Teknik pembuatan potongan bahan makanan nabati.
7. Kiat-kiat pembuatan potongan bahan makanan nabati.
8. Kriteria hasil yang baik dari potongan bahan makanan nabati.
9. Penyimpanan hasil/produk dari potongan bahan makanan nabati.
10. Langkah-langkah pembuatan potongan bahan makanan nabati.

C. Uraian Materi

1. Pengertian Potongan Bahan Makanan

Potongan bahan makanan merupakan salah satu tahap pra proses yang sering dilakukan sebelum proses pengolahan pangan lebih lanjut. Potongan bahan makanan dilakukan untuk mempersiapkan proses pengolahan makanan ataupun hanya sebagai *garnish* 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 di bawah kulit.
- Potong dalam ukuran yang sama.
- Jaga sayuran atau buah yang dapat berubah menjadi coklat dalam air.

➤ Fungsi Potongan Bahan Makanan

- a. Mempermudah proses pengolahan.
- b. Mempercantik hidangan.
- c. Menambah selera makan.

2. Macam-macam Potongan Bahan Makanan Nabati

Potongan sayur (*vegetable cutting*) adalah berbagai potongan sayuran/bahan makanan yang digunakan untuk pengolahan masakan. 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.

1) Jenis Sayuran

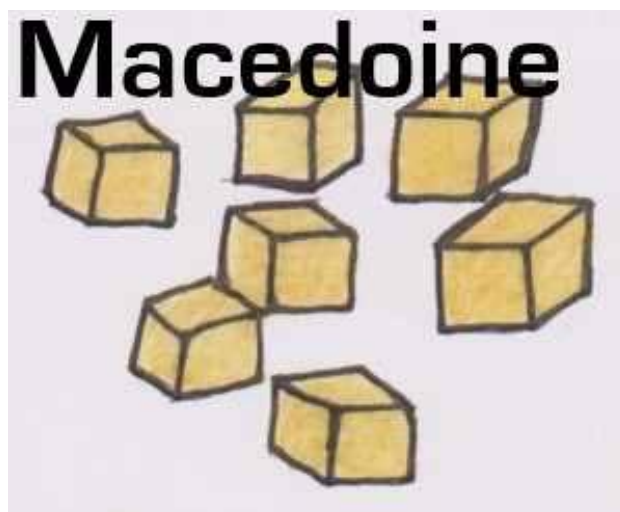
Berdasarkan persiapan dan persediaan dalam dapur kontinental, sayuran terbagi menjadi:

- a. Sayuran Segar
Sayuran yang didapat dalam keadaan segar dan dikonsumsi dengan atau tanpa pengolahan lebih lanjut.
- b. Sayuran dalam Kaleng
Sayuran yang disimpan dan diawetkan dalam kaleng. Untuk sayuran dalam kaleng, biasanya warna sayuran akan terlihat lebih pucat.
- c. Sayuran yang Dikeringkan
Sayuran yang dikeringkan dengan proses pengeringan dengan mesin ataupun melalui proses penjemuran.
- d. Sayuran yang Dibekukan
Sayuran yang diawetkan dengan cara membekukan pada suhu dibawah 0°C.
- e. Sayuran yang Difermentasi
Sayuran yang diawetkan dengan proses fermentasi. Biasanya sayuran difermentasi dengan proses pengasinan.

2) Jenis-jenis dan Karakteristik Potongan Sayuran

Jenis-jenis potongan yang dimaksud bukan merupakan hiasan/*garnish* hidangan, melainkan macam-macam potongan sayuran yang akan digunakan pada makanan kontinental yang sebagian besar untuk sup, saus, dan pelengkap makanan utama (*main course*). Beberapa jenis potongan yang umum digunakan, antara lain:

- a. *Macedoine*: sayuran dipotong kubus atau dadu dengan ukuran 1 x 1 x 1 cm. Potongan jenis ini diterapkan pada kentang, wortel, lobak, *chayote* (labu siam), buah pepaya, dan apel.

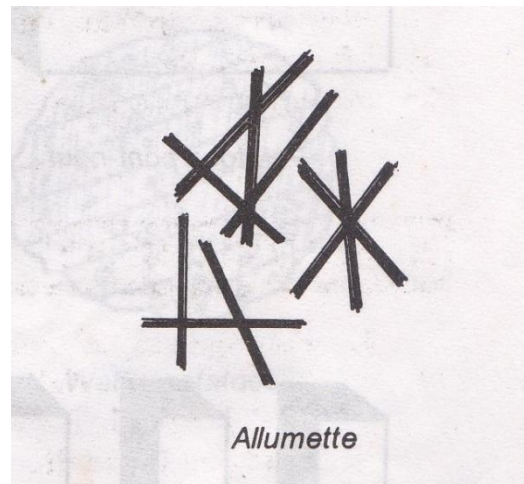


- b. *Brunoise*: lebih kecil dari *macedoine*, tetapi juga berbentuk kubus berukuran 5 mm x 5 mm x 5 mm, dinamakan *brunoise*, biasa dipakai

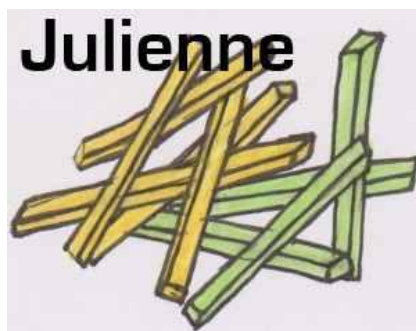
untuk isi sup encer, dan objeknya adalah pimiento, wortel, bawang bombay, batang seledri, daging, dan sebagainya. Menu *Fish Escabeche* memakai potongan *brunoise* untuk sayurannya.



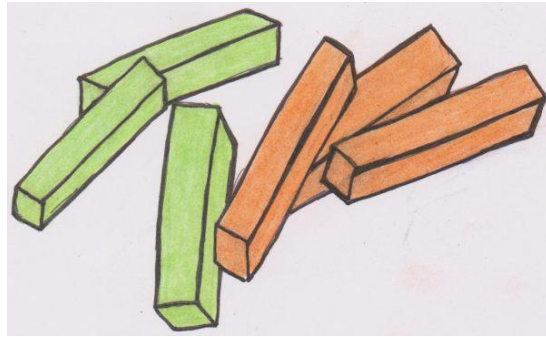
- c. *Allumette*: arti *allumette* adalah korek api. Jadi potongan ini menyerupai korek api dengan ukuran 4 cm x 2 mm. Dipakai untuk potongan kentang.



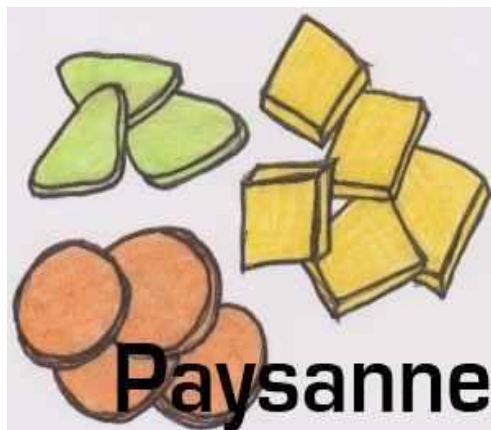
- d. *Julienne*: potongan *julienne* seperti strip tetapi halus dengan ukuran panjang 3-4 cm x 1 mm. Merupakan jenis potongan untuk bahan seperti daun bawang, kubis, bawang bombay, atau daging serta untuk potongan salad pada makanan pembuka (*appetizer*). Misalnya pada saat membuat *coleslaw salad*.



- e. *Jardiniere*: potongan sayuran berbentuk balok ukuran 3 cm x 1 cm x 1 cm, biasanya digunakan untuk sayuran sebagai pendamping *steak* pada makanan utama (*main course*).



- f. *Paysanne*: potongan berbentuk bujur sangkar dengan ukuran 10 mm x 10 mm dan ketebalan 1 – 2 mm, biasanya digunakan untuk isian sup.

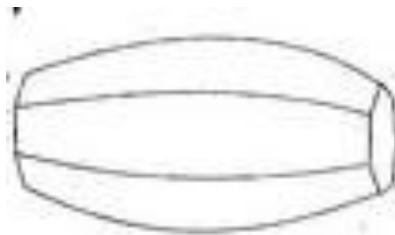


- g. *Chopped*: dicincang (potongan sayur hasil cincangan bisa halus/kasar). Bahan yang sering digunakan yaitu: *onion*, *garlic*, *shallot*, *parsley*, dan sebagainya.



Chopped Onion

- h. *Turning*: bentuk potongan sayur segi 5 dengan panjang 4 cm.



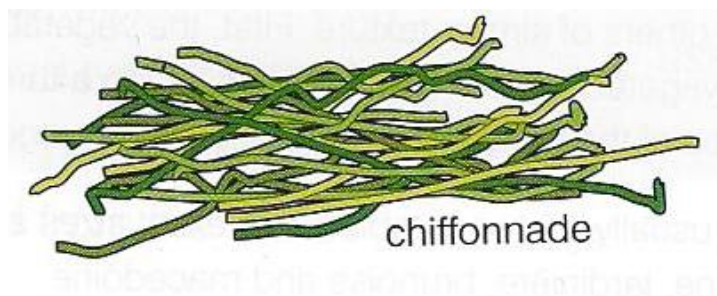
- i. *Slice*: memotong dengan potongan melintang/miring dan harus rata serta berbentuk irisan tipis. Bahan yang sering digunakan yaitu *cucumber*, *carrot*, *onion*, *tomato*, dan sebagainya. Digunakan pada *salad*, *saute vegetables*, dan sebagainya.



- j. *Shredded*: bentuk potongan panjang dan tipis, potongan dapat juga digunakan dengan parutan keju dan potongan kasar. Digunakan untuk *salad*, *soup*, dan sebagainya.



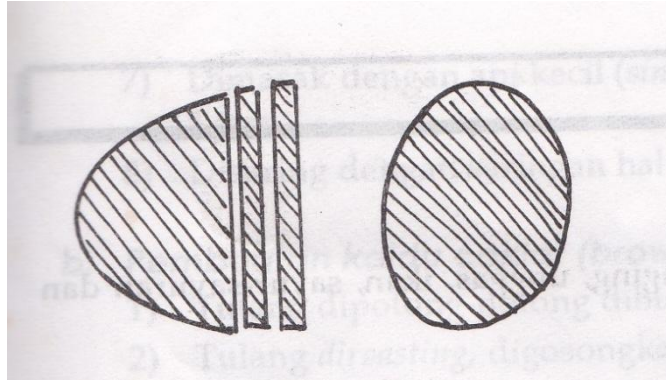
- k. *Chiffonade*: potongan sayuran yang khusus untuk kol seperti untuk *salad* yang diiris tipis setebal 1 – 2 mm memanjang.



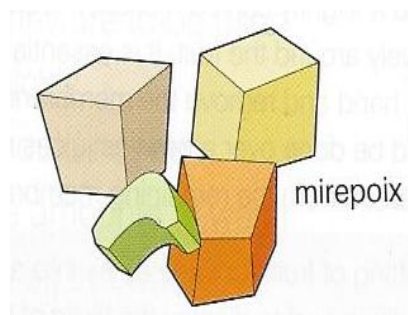
- l. *Wedges*: potongan ini biasanya digunakan untuk tomat, kentang, dan buah-buahan yang dipotong mengikuti juring buah. Biasanya sayuran yang menggunakan potongan ini berfungsi sebagai *side dish* (pendamping) pada makanan utama (*main course*).



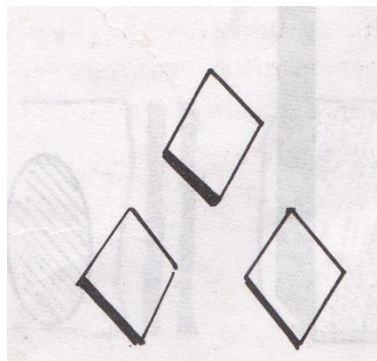
m. *Saratoga chips (pommes chips) atau lyonnaise*: irisan kentang yang tipis dengan ketebalan 1 mm, dimasak sampai kering dan garing. Biasanya menggunakan *food processors*.



n. *Mirepoix*: potongan sayuran dengan ukuran 1 cm x 1 cm x 2 mm. Campuran berbagai sayuran seperti: bawang bombay, wortel, seledri, dan daun bawang yang dipotong dadu kasar, digunakan sebagai dasar saus (*sauce*).



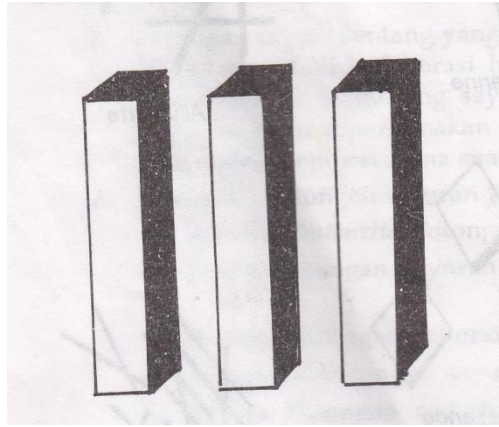
o. *Losange*: potongan miring berbentuk belah ketupat dengan ukuran 1 cm x 1 cm x 2 mm.



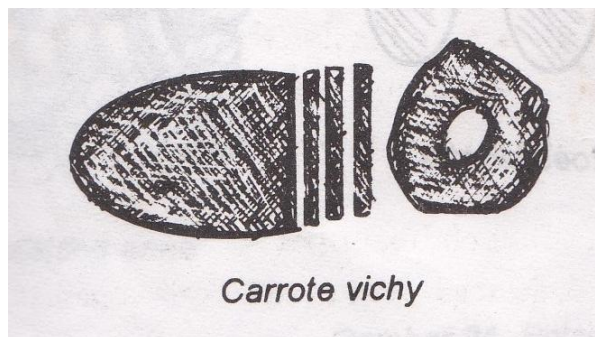
p. *Florets*: sayuran yang dipotong per kuntum bunga, biasa digunakan pada *broccoli*, dan *cauliflower*.



q. *Frite*: potongan sisi persegi panjang dengan ukuran 7 cm x 1 mm.



- r. *Concasser*: potongan *chopped* tetapi lebih kasar dalam ukuran dan potongannya.
- s. *Emincer*: memotong hingga menjadi potongan yang sangat tipis.
- t. *Vichy*: potongan sayuran yang berukuran 2 cm x 2 cm x 2 cm. Potongan ini hanya digunakan saat memotong wortel, dengan menggunakan potongan ini kita akan mendapatkan potongan wortel yang menyerupai bintang.



3. Alat dan Bahan Pembuatan Potongan Bahan Makanan Nabati

Potongan bahan makanan nabati (sayuran) adalah berbagai potongan bahan makanan yang digunakan untuk pengolahan masakan. Bahan yang dibutuhkan untuk potongan sayuran yaitu:

- Berbagai jenis sayuran berupa: wortel, kentang, lobak, labu siam (*chayotte*), timun, kubis, bayam, brokoli, kembang kol (*cauliflower*), terung, seledri, parsley, bawang bombay, dan sebagainya.

Adapun alat yang digunakan untuk potongan bahan makanan nabati (sayuran) yaitu:

- Pisau
- Talenan
- *Peeler*
- Kom

4. Persiapan Pembuatan Potongan Bahan Makanan Nabati

➤ Pemilihan Sayur Berdasarkan Penggolongan Sayuran

a. Berasal dari Daun (*Leaf Vegetables*)

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

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

b. Berasal dari Buah (*Fruit Vegetables*)

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

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

c. Berasal dari Umbi (*Tuber*)

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

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

d. Berasal dari Bunga (*Flower Vegetables*)

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

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

- e. Berasal dari Tunas dan Tangkai (*Stems and Tuber Vegetables*)
 - Pilih yang masih muda dan masih segar.

Contoh sayuran yang berasal dari tunas: asparagus, rebung (*bamboo shoot*), seledri (*celery*), dan sebagainya.
- f. Berasal dari Biji/Kacang–kacangan (*Pods and Seeds*)
 - Pilih sayuran yang masih muda dan mudah dipatahkan.
 - Batas antara biji belum jelas.
 - Bentuk polong silindris.
 - Tidak berlubang–lubang dan berbintik–bintik.
 - Isi penuh, tidak keriput, dan warnanya masih mengkilap.
 - Permukaan baik, tidak ada noda karena jamur atau kotoran.

Contoh sayuran yang berasal dari biji/kacang–kacangan: buncis (*green beans*), kacang polong (*peas*), dan sebagainya.
- g. *Mushroom* (Jamur)
 - Pilihlah yang masih dalam keadaan segar.
 - Tidak mengeluarkan cairan atau telah lembek dan berlendir.

Contoh: jamur kancing (*botton mushroom*)

➤ Pemilihan Sayuran secara Umum, yaitu:

- a. Pilih sayuran yang masih segar, tampak bersih, tidak diselubung kotoran atau tanah serta tidak ada bekas gigitan hama.
- b. Pilih sayuran yang masih utuh, tidak terlihat sobek, luka memar bekas benturan, bercak-bercak, busuk, berlendir atau warnanya pudar.
- c. Pilih sayuran yang berukuran kecil dan muda untuk memperoleh tekstur yang empuk.
- d. Pilih sayuran yang tidak terlalu lembab atau basah agar kerusakan sayuran dapat dicegah. Hindari memilih sayuran yang terbungkus dalam plastik yang rapat, karena sayuran mudah berkeringat sehingga cepat mengalami kerusakan.

5. Penyimpanan Hasil/Produk Potongan Bahan Makanan Nabati

Sayuran dan buah disimpan di dalam *chiller*, yaitu ruangan bersuhu sejuk yang berfungsi menyimpan bahan makanan dengan suhu sekitar 5°C sampai 16°C.


REFERENSI

Bartono, PH dan Ruffino, EM. 2006. *Dasar-dasar Food Product*. Yogyakarta: C.V ANDI OFFSET.

Kurt Bauer, Gertraud Bauer, dan Dwi Djelantik. 1999. *Pengetahuan dan Pengolahan*

Makanan. Austria: Percetakan Buku Sekolah Trauner.

Kusmiati, Novia Agusti, dan Sientje Kippuw B.A. 1997. *Pengetahuan Bahan Makanan*. Bandung: Angkasa.

	SMK Negeri 1 Sewon		
	JOB SHEET BOGA DASAR		
	Semester I	POTONGAN BAHAN MAKANAN NABATI (SAYURAN)	225 menit

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah selesai pembelajaran diharapkan:

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 persiapan pembuatan potongan bahan makanan nabati.
6. Siswa dapat menganalisis teknik pembuatan potongan bahan makanan nabati.
7. Siswa dapat menganalisis kiat-kiat pembuatan potongan bahan makanan nabati.
8. Siswa dapat menganalisis kriteria hasil yang baik dari potongan bahan makanan nabati.
9. Siswa dapat menganalisis penyimpanan hasil/produk dari potongan bahan makanan nabati.
10. Siswa dapat mempraktikkan langkah-langkah pembuatan potongan bahan makanan nabati.

B. Uraian Materi

1. Pengertian Potongan Bahan Makanan

Potongan bahan makanan merupakan salah satu tahap pra proses yang sering dilakukan sebelum proses pengolahan pangan lebih lanjut. Potongan bahan makanan dilakukan untuk mempersiapkan proses pengolahan makanan ataupun hanya sebagai *garnish* pada hidangan. Bahan makanan yang membutuhkan pemotongan sebelum proses pengolahan yaitu daging, unggas, ikan, sayuran, dan buah-buahan.

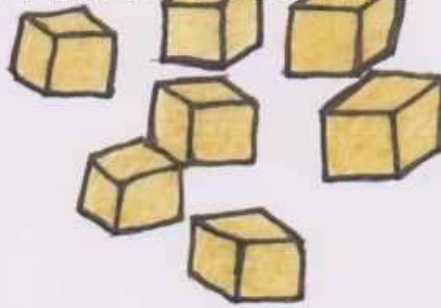
2. Potongan Bahan Makanan Nabati

Potongan sayur (*vegetable cutting*) adalah berbagai potongan sayuran/bahan makanan yang digunakan untuk pengolahan masakan.

a. Jenis-jenis dan Karakteristik Potongan Sayuran

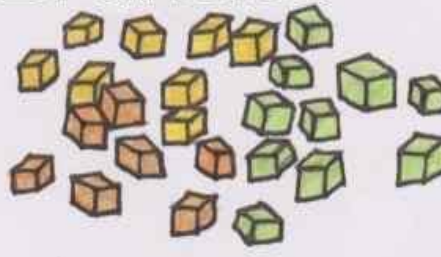
1. *Macedoine*: sayuran dipotong kubus atau dadu dengan ukuran 1 x 1 x 1 cm. Potongan jenis ini diterapkan pada kentang, wortel, lobak, *chayote* (labu siam), buah pepaya, dan apel.

Macedoine

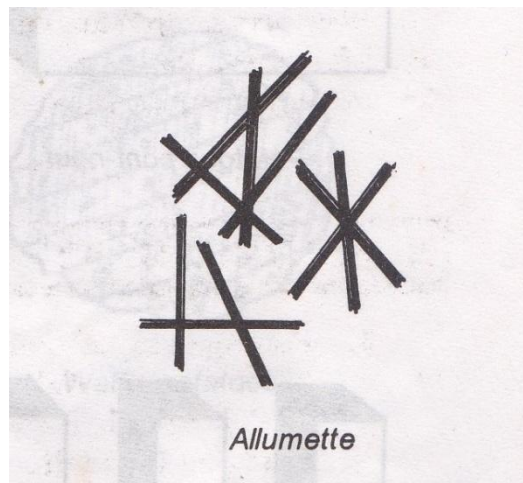


2. *Brunoise*: lebih kecil dari *macedoine*, tetapi juga berbentuk kubus berukuran 5 mm x 5 mm x 5 mm, dinamakan *brunoise*, biasa dipakai untuk isi sup encer, dan objeknya adalah pimiento, wortel, bawang bombay, batang seledri, daging, dan sebagainya. Menu *Fish Escabeche* memakai potongan *brunoise* untuk sayurannya.

Brunoise

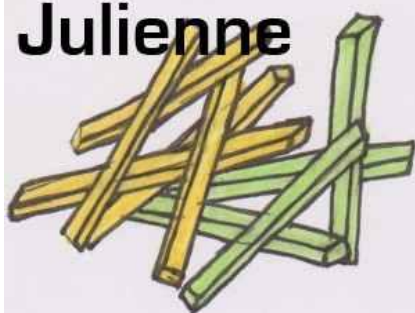


3. *Allumette*: arti *allumette* adalah korek api. Jadi potongan ini menyerupai korek api dengan ukuran 4 cm x 2 mm. Dipakai untuk potongan kentang.

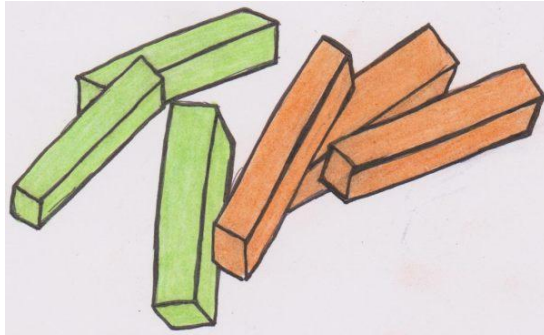


4. *Julienne*: potongan *julienne* seperti strip tetapi halus dengan ukuran panjang 3-4 cm x 1 mm. Merupakan jenis potongan untuk bahan seperti daun bawang, kubis, bawang bombay, atau daging serta untuk potongan salad pada makanan pembuka (*appetizer*). Misalnya pada saat membuat *coleslaw salad*.

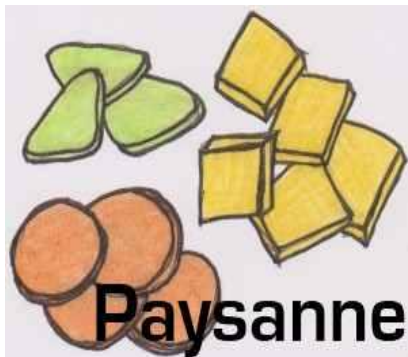
Julienne



5. *Jardiniere*: potongan sayuran berbentuk balok ukuran 3 cm x 1 cm x 1 cm, biasanya digunakan untuk sayuran sebagai pendamping *steak* pada makanan utama (*main course*).



6. *Paysanne*: potongan berbentuk bujur sangkar dengan ukuran 10 mm x 10 mm dan ketebalan 1 – 2 mm, biasanya digunakan untuk isian sup.

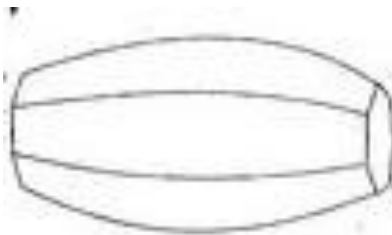


7. *Chopped*: dicincang (potongan sayur hasil cincangan bisa halus/kasar). Bahan yang sering digunakan yaitu: *onion*, *garlic*, *shallot*, *parsley*, dan sebagainya.



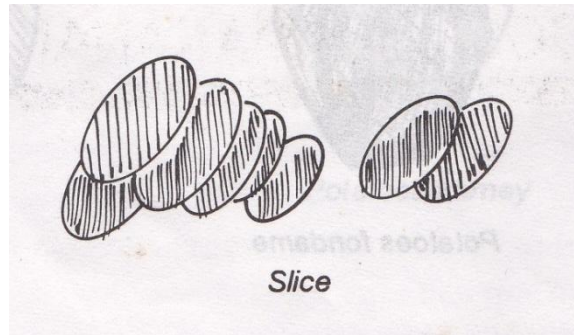
Chopped Onion

8. *Turning*: bentuk potongan sayur segi 5 dengan panjang 4 cm.



9. *Slice*: memotong dengan potongan melintang/miring dan harus rata serta berbentuk irisan tipis. Bahan yang sering digunakan yaitu *cucumber*, *carrot*,

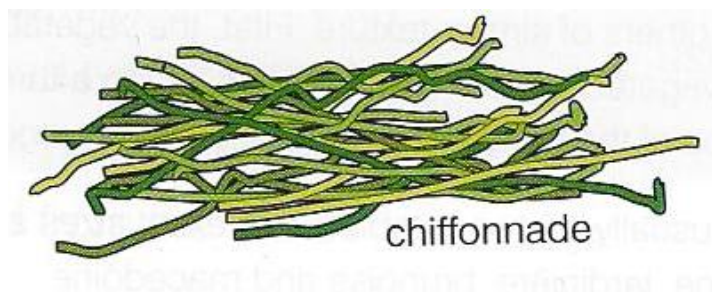
onion, tomato, dan sebagainya. Digunakan pada salad, saute vegetables, dan sebagainya.



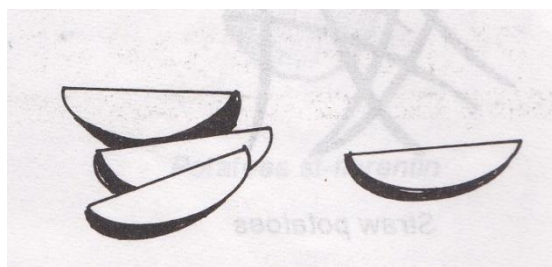
10. *Shredded*: bentuk potongan panjang dan tipis, potongan dapat juga digunakan dengan parutan keju dan potongan kasar. Digunakan untuk *salad, soup, dan sebagainya.*



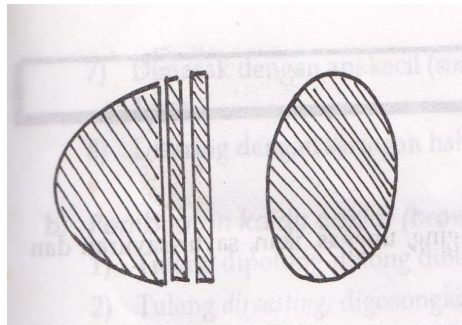
11. *Chiffonade*: potongan sayuran yang khusus untuk kol seperti untuk *salad* yang diiris tipis setebal 1 – 2 mm memanjang.



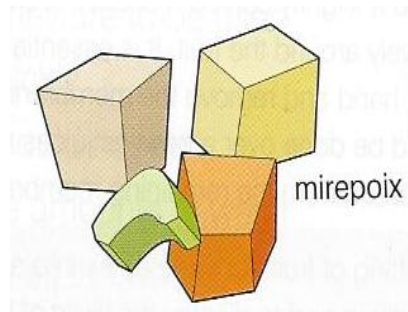
12. *Wedges*: potongan ini biasanya digunakan untuk tomat, kentang, dan buah-buahan yang dipotong mengikuti juring buah. Biasanya sayuran yang menggunakan potongan ini berfungsi sebagai *side dish* (pendamping) pada makanan utama (*main course*).



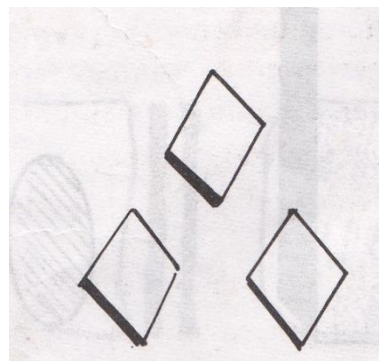
13. *Saratoga chips (pommes chips) atau lyonnaise*: irisan kentang yang tipis dengan ketebalan 1 mm, dimasak sampai kering dan garing. Biasanya menggunakan *food processors*.



14. *Mirepoix*: potongan sayuran dengan ukuran 1 cm x 1 cm x 2 mm. Campuran berbagai sayuran seperti: bawang bombay, wortel, seledri, dan daun bawang yang dipotong dadu kasar, digunakan sebagai dasar saus (*sauce*).



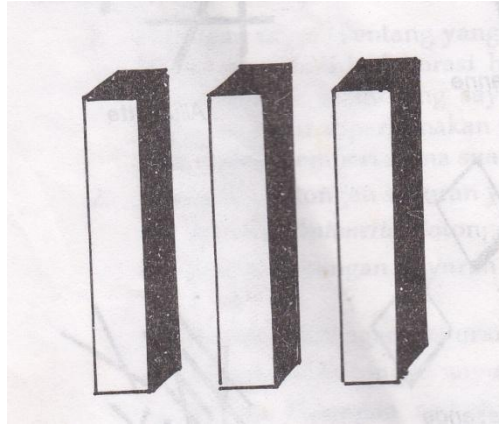
15. *Losange*: potongan miring berbentuk belah ketupat dengan ukuran 1 cm x 1 cm x 2 mm.



16. *Florets*: sayuran yang dipotong per kuntum bunga, biasa digunakan pada *broccoli*, dan *cauliflower*.



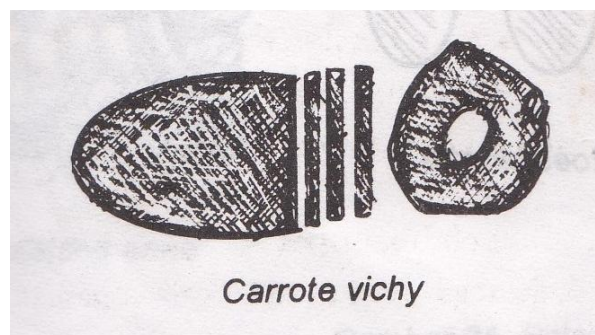
17. *Frite*: potongan sisi persegi panjang dengan ukuran 7 cm x 1 mm.



18. *Concasser*: potongan *chopped* tetapi lebih kasar dalam ukuran dan potongannya.

19. *Emincer*: memotong hingga menjadi potongan yang sangat tipis.

20. *Vichy*: potongan sayuran yang berukuran 2 cm x 2 cm x 2 cm. Potongan ini hanya digunakan saat memotong wortel, dengan menggunakan potongan ini kita akan mendapatkan potongan wortel yang menyerupai bintang.



D. Keselamatan Kerja

1. Menggunakan perlengkapan praktikum yaitu: baju kerja, kerpis (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

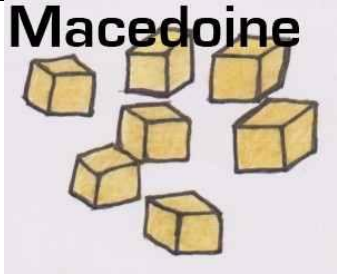
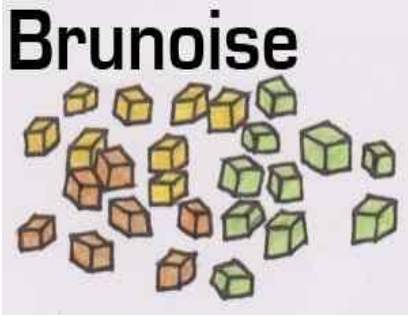
➤ Alat yang digunakan:

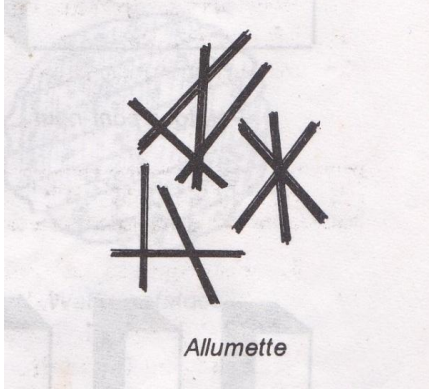
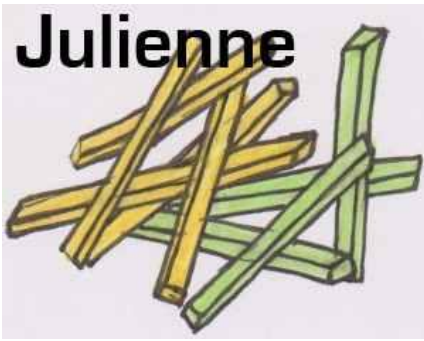
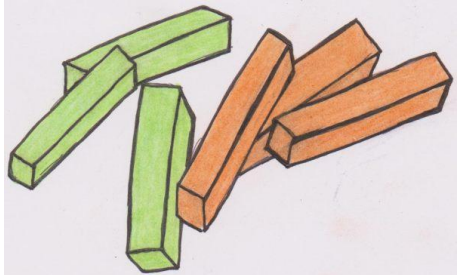
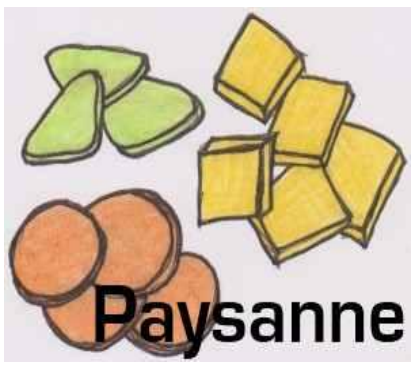

1. Pisau
2. Talenan
3. Kom
4. *Peeler*
5. Serbet minimal 2 buah

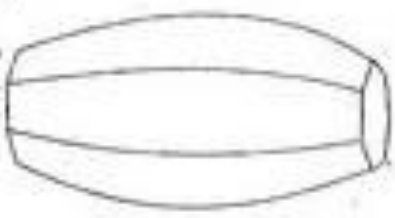
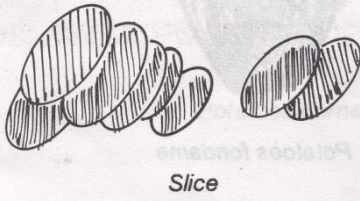

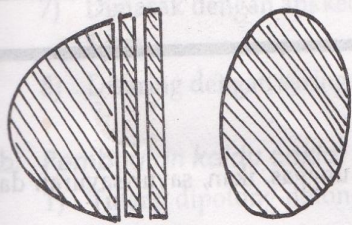

➤ Bahan yang digunakan untuk pemotongan:

Bahan	Jumlah
Wortel	2 buah
Kentang	2 buah
Tomat	1 buah
Bawang bombay	1 buah
Labu siam	1 buah
Kubis	2 buah
Seledri	2 ikat
Daun bawang	2 ikat

F. Gambar Potongan Sayuran

No.	Nama Potongan	Gambar
1.	<i>Macedoine</i>	 <p>Macedoine</p>
2.	<i>Brunoise</i>	 <p>Brunoise</p>

3.	<i>Allumette</i>	
4.	<i>Julienne</i>	
5.	<i>Jardiniere</i>	
6.	<i>Paysanne</i>	
7.	<i>Chopped</i>	

8.	<i>Turning</i>	
9.	<i>Slice</i>	
10.	<i>Wedges</i>	
11.	<i>Chips/lyonnaise</i>	
12.	<i>Shredded</i>	

G. Langkah-langkah Praktikum

No	Langkah Kerja	Waktu
1.	Penyampaian materi	20 menit
2.	Demonstrasi potongan sayuran	20 menit
3.	Membagi siswa menjadi beberapa kelompok	10 menit
4.	Persiapan alat dan bahan serta pengecekan	20 menit
5.	Membaca <i>job sheet</i>	10 menit
6.	Mempraktikkan pemotongan sayuran	60 menit
7.	Penilaian keterampilan potongan sayuran	70 menit
8.	<i>Clear up</i> peralatan, bahan, dan lingkungan kerja	15 menit
Jumlah		225 menit

REFERENSI

Bartono, PH dan Ruffino, EM. 2006. *Dasar-dasar Food Product*. Yogyakarta: C.V ANDI OFFSET.

Kurt Bauer, Gertraud Bauer, dan Dwi Djelantik. 1999. *Pengetahuan dan Pengolahan Makanan*. Austria: Percetakan Buku Sekolah Trauner.

Kusmiati, Novia Agusti, dan Sientje Kippuw B.A. 1997. *Pengetahuan Bahan Makanan*. Bandung: Angkasa.



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



KISI-KISI SOAL PENGAYAAN

Mata Pelajaran : Boga Dasar
 Kelas/Program Studi Keahlian : X Boga 2/Tata Boga
 2015/2016

Semester : Gasal
 Tahun Ajaran :

No	KI	KD	Materi Pembelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal			Ket
					Bentuk	Jumlah	No. Soal	
1	Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, berdasarkan rasa ingin tahunya 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	Mendeskripsikan potongan bahan makanan	Pengertian potongan bahan makanan	Mampu menjelaskan pengertian potongan bahan makanan	Pilihan ganda	1	1	

	yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah						
			Macam-macam potongan bahan makanan nabati	Mampu menganalisis macam-macam potongan bahan makanan nabati	Pilihan ganda	5	2, 3, 5, 7, dan 8
			Bahan-bahan pembuatan potongan bahan makanan nabati	Mampu menganalisis bahan-bahan pembuatan potongan bahan makanan nabati	Pilihan ganda	1	4
			Alat-alat yang digunakan untuk pembuatan potongan bahan makanan nabati	Mampu menganalisis alat-alat yang digunakan untuk pembuatan potongan bahan makanan nabati	Pilihan ganda	1	6
			Persiapan pembuatan potongan bahan makanan nabati	Mampu menganalisis persiapan pembuatan potongan bahan makanan nabati	Pilihan ganda	1	9
			Penyimpanan hasil/produk	Mampu menganalisis	Pilihan	1	10

			dari potongan bahan makanan nabati	penyimpanan hasil/produk dari potongan bahan makanan nabati	ganda			
--	--	--	------------------------------------	---	-------	--	--	--

Mengetahui,

WKS Kurikulum

Guru Mata Pelajaran

Bantul, September 2015
Mahasiswa PPL

Marniah, S.Pd
NIP. 197102131998032009

Jazimatul Fauziah, S.Pd
NIP. 197004191997022001

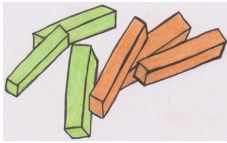
Witi Uswatun Hasanah
NIM. 12511244002

Nama :
Kelas :

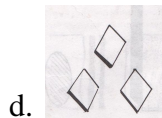
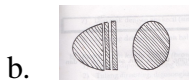
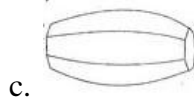
A. Soal Post Test

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

- Salah satu tahap pra proses yang sering dilakukan sebelum proses pengolahan pangan lebih lanjut dan dilakukan untuk mempersiapkan proses pengolahan makanan ataupun hanya sebagai *garnish* pada hidangan, merupakan pengertian dari
 - Potongan sayuran (*vegetables cutting*)
 - Fungsi potongan bahan makanan
 - Potongan bahan makanan
 - Persiapan potongan bahan makanan
- Sayuran dipotong kubus atau dadu dengan ukuran 1 x 1 x 1 cm, merupakan potongan sayuran
 - Brunoise*
 - Allumette*
 - Macedoine*
 - Paysanne*



- Jenis potongan sayuran di samping merupakan potongan sayuran
 - Macedoine*
 - Jardiniere*
 - Paysanne*
 - Allumette*
- Bahan-bahan yang bisa digunakan untuk pembuatan potongan sayuran jenis *wedges* yaitu
 - Kubis, kembang kol, dan tomat
 - Tomat, kentang, dan lemon
 - Wortel, lobak, dan parsley
 - Bawang bombay, timun, dan *lettuce* - Gambar manakah di bawah ini jenis potongan sayuran *losange*



- Di bawah ini alat yang digunakan untuk pembuatan potongan sayuran adalah

 - Wajan, *ballon whisk*, dan pisau
 - Mixer*, kom, dan *stock pot*
 - Pisau, talenan, dan *peeler*
 - Frying pan*, *blender*, dan talenan

7. Potongan berbentuk kubus berukuran 5 mm x 5 mm x 5 mm, merupakan jenis potongan
- a. *Paysanne*
 - b. *Brunoise*
 - c. *Wedges*
 - d. *Turning*
8. Potongan berbentuk strip tetapi halus dengan ukuran panjang 3-4 cm x 1 mm, merupakan jenis potongan
- a. *Julienne*
 - b. *Brunoise*
 - c. *Turning*
 - d. *Allumette*
9. Di bawah ini, jenis sayuran yang berasal dari umbi kecuali
- a. Wortel
 - b. *Lettuce*
 - c. Bawang bombay
 - d. Kentang
10. Sayuran diletakkan di ruangan yang sejuk (*chiller*) dengan suhu sekitar 5°C sampai 16°C, merupakan cara penanganan sayuran berupa
- a. Penyimpanan sayuran
 - b. Potongan sayuran
 - c. Persiapan pemotongan sayuran
 - d. Pemilihan sayuran

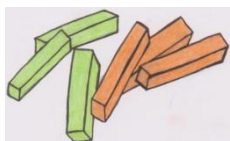


LEMBAR PENILAIAN PENGETAHUAN

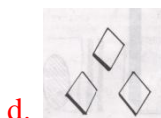
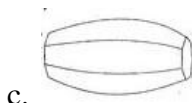
A. Soal Post Test Pilihan Ganda

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

- Salah satu tahap pra proses yang sering dilakukan sebelum proses pengolahan pangan lebih lanjut dan dilakukan untuk mempersiapkan proses pengolahan makanan ataupun hanya sebagai *garnish* pada hidangan, merupakan pengertian dari
 - Potongan sayuran (*vegetables cutting*)
 - Fungsi potongan bahan makanan
 - Potongan bahan makanan**
 - Persiapan potongan bahan makanan
- Sayuran dipotong kubus atau dadu dengan ukuran 1 x 1 x 1 cm, merupakan potongan sayuran
 - Brunoise*
 - Allumette*
 - Macedoine***
 - Paysanne*



- Jenis potongan sayuran di samping merupakan potongan sayuran
 - Macedoine*
 - Jardiniere***
 - Paysanne*
 - Allumette*
- Bahan-bahan yang bisa digunakan untuk pembuatan potongan sayuran jenis *wedges* yaitu
 - Kubis, kembang kol, dan tomat
 - Tomat, kentang, dan lemon**
 - Wortel, lobak, dan parsley
 - Bawang bombay, timun, dan *lettuce* - Gambar manakah di bawah ini jenis potongan sayuran *losange*



6. Di bawah ini alat yang digunakan untuk pembuatan potongan sayuran adalah
- a. Wajan, *ballon whisk*, dan pisau
 - b. *Mixer*, kom, dan *stock pot*
 - c. **Pisau, talenan, dan *peeler***
 - d. *Frying pan*, *blender*, dan talenan
7. Potongan berbentuk kubus berukuran 5 mm x 5 mm x 5 mm, merupakan jenis potongan
- a. *Paysanne*
 - b. ***Brunoise***
 - c. *Wedges*
 - d. *Turning*
8. Potongan berbentuk strip tetapi halus dengan ukuran panjang 3-4 cm x 1 mm, merupakan jenis potongan
- a. ***Julienne***
 - b. *Brunoise*
 - c. *Turning*
 - d. *Allumette*
9. Di bawah ini, jenis sayuran yang berasal dari umbi kecuali
- a. Wortel
 - b. ***Lettuce***
 - c. Bawang bombay
 - d. Kentang
10. Sayuran diletakkan di ruangan yang sejuk (*chiller*) dengan suhu sekitar 5°C sampai 16°C, merupakan cara penanganan sayuran berupa
- a. **Penyimpanan sayuran**
 - b. Potongan sayuran
 - c. Persiapan pemotongan sayuran
 - d. Pemilihan sayuran

B. Kunci Jawaban

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

C. Pedoman Penskoran

1. Pedoman Penilaian *Post Test*

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

2. 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
	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

Lembar Penilaian Perolehan Skor Siswa Soal Pilihan Ganda (*Post Test*) Kelas X JB 2

No	Nama Siswa	Skor Per Soal										Jumlah	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
1	AFFIN SYAIFULLOH	0	0	10	10	10	10	10	10	10	10	10	80
2	AGUS MUCHAMMAD RIZAL P	10	10	10	10	10	10	10	10	10	0	10	90
3	ALSYA AINI NUR'AFIFAH	10	10	10	10	10	10	10	10	10	0	10	90
4	AMIRATUN SOLIKHAH	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
5	APRELIYA DYAH AYU W	10	10	10	10	10	10	0	0	10	10	10	80
6	BERTHA HERNAWAN PUTRI	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
7	CHALEX PANGGUNG WIDODO	10	10	10	10	10	10	10	10	10	0	10	90
8	DANANG WAHYU KUNCORO	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
9	DANY HERNAWAN	0	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	90
10	ERNA YULIA NINGSE	0	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	90
11	ESTRI MEIASTUTI	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
12	ICHSAN IWANTARA	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
13	LIA OKTAMA	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
14	MARGARITA PUSPITA SARI	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
15	MARSEL MUSTOFA	0	10	10	10	10	0	10	10	10	10	10	80
16	MEI NITASARI	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
17	MIA AGUSTINA	10	10	0	10	10	10	10	10	10	10	10	90
18	NIMAS NILUNDIANANTO	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
19	NOVITASARI	0	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	90
20	NUR ENI LESTARI	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
21	NURI SUSILOWATI	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
22	NURUL YUNI ASTUTI	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
23	RINDA EVILIA	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
24	SHARUL MUBAROK	10	10	10	10	10	10	10	10	0	10	10	90
25	SITI FATIMAH	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
26	SRI NOR LESTARI	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
27	TIYA PURNAMASARI	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
28	TRI SULISTYOWATI	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
29	YOGA JUNI PRATAMA	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
30	YOGI RAGIL KUSUMA	0	10	10	10	10	10	10	10	0	10	10	80
31	YUNITA PRAMUDI UTAMI	0	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	90
32	YUSTINA LEVANI SAPUTRI	0	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	90

Mengetahui,
a.n. Kepala Sekolah
WKS Kurikulum

Guru Mata Pelajaran

Bantul, September 2015

Mahasiswa PPL

Marniah, S.Pd
NIP. 19710213 199803 2 009

Jazimatul Fauziah, S.Pd
NIP. 19700419 199702 2 001

Witi Uswatun Hasanah
NIM. 12511244002

LEMBAR PENILAIAN SIKAP (DISKUSI) KELAS X JB 2

Berikan tanda centang pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan

No	Nama Siswa	Sikap											
		Aktif				Bekerjasama				Tanggung jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	AFFIN SYAIFULLOH			√				√				√	
2.	AGUS MUCHAMMAD RIZAL P			√				√				√	
3.	ALSYA AINI NUR'AFIFAH			√				√				√	
4.	AMIRATUN SOLIKHAH			√				√				√	
5.	APRELIYA DYAH AYU W			√				√				√	
6.	BERTHA HERNAWAN PUTRI			√				√				√	
7.	CHALEX PANGGUNG WIDODO			√				√				√	
8.	DANANG WAHYU KUNCORO			√				√				√	
9.	DANY HERNAWAN			√				√				√	
10.	ERNA YULIA NINGSE			√				√				√	
11.	ESTRI MEIASTUTI			√				√				√	
12.	ICHSAN IWANTARA			√				√				√	
13.	LIA OKTAMA			√				√				√	
14.	MARGARITA PUSPITA SARI			√				√				√	
15.	MARSEL MUSTOFA			√				√				√	
16.	MEI NITASARI			√				√				√	
17.	MIA AGUSTINA			√				√				√	
18.	NIMAS NILUNDIANANTO			√				√				√	
19.	NOVITASARI			√				√				√	
20.	NUR ENI LESTARI			√				√				√	
21.	NURI SUSILOWATI			√				√				√	
22.	NURUL YUNI ASTUI			√				√				√	
23.	RINDA EVILIA			√				√				√	
24.	SHARUL MUBAROK			√				√				√	
25.	SITI FATIMAH			√				√				√	
26.	SRI NOR LESTARI			√				√				√	
27.	TIYA PURNAMASARI			√				√				√	
28.	TRI SULISTYOWATI			√				√				√	
29.	YOGA JUNI PRATAMA			√				√				√	
30.	YOGI RAGIL KUSUMA			√				√				√	
31.	YUNITA PRAMUDI UTAMI			√				√				√	

32.	YUSTINA LEVANI SAPUTRI			√			√				√	
-----	------------------------	--	--	---	--	--	---	--	--	--	---	--

RUBRIK PENILAIAN 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 menunjukan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai rutin/konsisten
 - 4 = sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan konsisten



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



LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK/KETERAMPILAN KELAS X JB 2

No	Nama	Persiapan Alat dan Bahan	Penampilan Peserta Didik	Proses	Hasil												Clear up Alat dan Area Kerja	Jumlah
				Ketepatan Teknik	Jardiniere	Macedoine	Paysanne	Julienne	Brunoise	Allumette	Wedges	Turning	Barrel	Vichy	Chopped	Slice		
	Skoring	10	10	10	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	100
1	AFFIN SYAIFULLOH	10	6	10	5	5	5	5	5	3	5	5	3	5	5	5	10	92
2	AGUS MUCHAMMAD RIZAL P	10	6	6	5	5	5	5	3	5	5	5	3	5	5	5	10	88
3	ALSYA AINI NUR'AFIFAH	10	10	10	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	100
4	AMIRATUN SOLIKHAH	10	10	10	5	5	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	10	98
5	APRELIYA DYAH AYU W	10	10	10	5	5	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	10	98
6	BERTHA HERNAWAN PUTRI	10	8	10	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	98
7	CHALEX PANGGUNG WIDODO	10	8	10	5	5	5	5	3	5	5	5	5	5	5	5	10	96
8	DANANG WAHYU KUNCORO	10	6	10	5	5	5	5	3	5	5	3	3	5	5	5	10	90
9	DANY HERNAWAN	10	6	10	5	5	5	3	3	5	5	5	3	5	5	5	10	90
10	ERNA YULIA NINGSE	10	8	10	5	3	3	5	5	3	3	5	5	5	5	5	10	90
11	ESTRI MEIASTUTI	10	8	10	5	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	10	96

12	ICHSAN IWANTARA	10	8	10	5	5	5	5	3	5	5	5	3	5	5	5	10	94
13	LIA OKTAMA	10	8	10	5	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	10	96
14	MARGARITA PUSPITA SARI	10	8	10	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	98
15	MARSEL MUSTOFA	10	8	10	5	5	5	5	3	5	5	3	3	5	5	5	10	92
16	MEI NITASARI	10	8	10	5	5	5	5	3	5	5	5	3	5	5	5	10	94
17	MIA AGUSTINA	10	6	10	5	5	5	5	3	5	5	5	5	5	5	5	10	94
18	NIMAS NILUNDIANANTO	10	10	10	5	5	5	3	3	5	5	3	5	5	5	5	10	94
19	NOVITASARI	10	10	10	5	5	5	5	3	3	5	3	5	5	5	5	10	94
20	NUR ENI LESTARI	10	8	10	5	5	5	5	5	5	5	3	3	5	5	5	10	94
21	NURI SUSILOWATI	10	8	10	5	5	5	5	3	3	5	5	5	5	5	5	10	94
22	NURUL YUNI ASTUTI	10	8	10	5	5	5	5	3	5	5	3	3	5	5	5	10	92
23	RINDA EVILIA	10	10	10	5	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	10	98
24	SHARUL MUBAROK	10	8	10	5	5	5	5	3	5	5	3	3	5	5	5	10	92
25	SITI FATIMAH	10	8	10	5	5	5	5	3	5	5	3	3	5	5	5	10	92
26	SRI NOR LESTARI	10	8	10	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	98
27	TIYA PURNAMASARI	10	8	10	5	5	5	3	5	3	5	3	3	5	5	5	10	90
28	TRI SULISTYOWATI	10	8	10	3	3	5	3	5	3	5	3	3	5	5	5	10	86
29	YOGA JUNI PRATAMA	10	10	10	5	5	5	5	3	5	5	5	3	5	5	5	10	96
30	YOGI RAGIL KUSUMA	10	6	10	5	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	10	94
31	YUNITA PRAMUDI UTAMI	10	10	10	5	5	5	5	5	5	5	3	3	5	5	5	10	96
32	YUSTINA LEVANI SAPUTRI	10	8	10	3	5	5	5	3	3	5	3	3	5	5	5	10	88

RUBRIK PENILAIAN PRAKTIK/KETERAMPILAN

No	Indikator Keterampilan	Skor
1.	Persiapan Alat dan Bahan	Skor 10: jika siswa lengkap dalam membawa alat dan bahan
		Skor 6: jika siswa kurang lengkap dalam membawa alat dan bahan
		Skor 3: jika siswa tidak lengkap dalam membawa alat dan bahan
2.	Penampilan Peserta Didik	Skor 10: jika siswa rapi dalam berpakaian, kuku tangan pendek dan bersih, mengenakan apron/celemek serta membawa serbet
		Skor 8: jika siswa rapi dalam berpakaian, kuku tangan pendek dan bersih namun tidak mengenakan apron/celemek serta membawa serbet
		Skor 6: jika siswa rapi dalam berpakaian namun kuku tangan panjang dan kurang bersih, tidak mengenakan apron/celemek serta membawa serbet
		Skor 4: jika siswa kurang rapi dalam berpakaian, kuku tangan panjang dan kurang bersih, tidak mengenakan apron/celemek serta tidak membawa serbet
		Skor 2: jika siswa tidak rapi dalam berpakaian, kuku tangan panjang dan kurang bersih, tidak mengenakan apron/celemek serta tidak membawa serbet
3.	Proses (Ketepatan Teknik)	Skor 10: jika siswa melakukan potongan dengan teknik yang tepat
		Skor 6: jika siswa melakukan potongan dengan teknik yang kurang tepat
		Skor 3: jika siswa melakukan potongan dengan teknik yang tidak tepat
4.	Hasil Jenis Potongan	Skor 5: jika siswa mampu melakukan potongan dengan nama dan jenis yang tepat serta hasilnya baik
		Skor 3: jika siswa kurang mampu melakukan potongan dengan nama dan jenis yang kurang tepat serta hasilnya kurang baik

		Skor 1: jika siswa tidak mampu melakukan potongan dengan nama dan jenis yang tidak tepat serta hasilnya tidak baik
5.	Clear up Alat dan Area Kerja	Skor 10: jika siswa melakukan clear up alat dan area kerja dengan baik (bersih) dan rapi
		Skor 6: jika siswa melakukan clear up alat dan area kerja kurang baik (bersih) dan rapi
		Skor 3: jika siswa melakukan clear up alat dan area kerja tidak baik (bersih) dan rapi

30	YOGI RAGIL KUSUMA	√	√															
31	YUNITA PRAMUDI UTAMI	√	√															
32	YUSTINA LEVANI SAPUTRI	√	√															
33																		
34																		
35																		

Mengetahui
a.n. Kepala Dekolah
WKS Kurikulum

Guru Mata Pelajaran

Bantul, Agustus 2015

Mahasiswa PPL,

Marniah, S.Pd
NIP.197102131998032009

Jazimatul Fauziah, S.Pd
NIP. 197004191997022001

Witi Uswatun Hasanah
NIM. 12511244002



ANALISIS KETUNTASAN HASIL BELAJAR

Mata Pelajaran : BOGA DASAR Evaluasi ke :
Kelas/Kom.Keahlian : X JASA BOGA 2 Sub. Kompetensi/Tema : Potongan Bahan Makanan Nabati (Sayuran)

No	Nama Siswa	Skor Yang Diperoleh Untuk Soal No.										Jml. Skor	% Ketercapaian	Tuntas	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			Ya	Tdk
1	AFFIN SYAIFULLOH	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	8	80%	√	
2	AGUS MUCHAMMAD RIZAL P	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	9	90%	√	
3	ALSYA AINI NUR'AFIFAH	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	9	90%	√	
4	AMIRATUN SOLIKHAH	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
5	APRELIYA DYAH AYU W	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	8	80%	√	
6	BERTHA HERNAWAN PUTRI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
7	CHALEX PANGGUNG WIDODO	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	9	90%	√	
8	DANANG WAHYU KUNCORO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
9	DANY HERNAWAN	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	90%	√	
10	ERNA YULIA NINGSE	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	90%	√	
11	ESTRI MEIASTUTI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
12	ICHSAN IWANTARA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
13	LIA OKTAMA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
14	MARGARITA PUSPITA SARI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
15	MARSEL MUSTOFA	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	8	80%	√	
16	MEI NITASARI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
17	MIA AGUSTINA	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	9	90%	√	
18	NIMAS NILUNDIANANTO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
19	NOVITASARI	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	90%	√	
20	NUR ENI LESTARI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
21	NURI SUSILOWATI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
22	NURUL YUNI ASTUTI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
23	RINDA EVILIA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
24	SHARUL MUBAROK	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	9	90%	√	
25	SITI FATIMAH	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
26	SRI NOR LESTARI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
27	TIYA PURNEMASARI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
28	TRI SULISTYOWATI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
29	YOGA JUNI PRATAMA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
30	YOGI RAGIL KUSUMA	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	8	80%	√	
31	YUNITA PRAMUDI	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	90%	√	

	UTAMI														
32	YUSTINA LEVANI SAPUTRI	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	90%	√	
Jumlah Skor/KKM												302			
Skor Maksimal												10			
% Skor Tercapai															

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

Mengetahui,
a.n. Kepala Sekolah
WKS Kurikulum

Guru Mata Pelajaran

Bantul, September 2015

Mahasiswa PPL

Marniah, S.Pd
NIP. 19710213 199803 2 009

Jazimatul Fauziah, S.Pd
NIP. 19700419 199702 2 001

Witi Uswatun Hasanah
NIM. 12511244002

SISWA KELOMPOK ATAS & KELOMPOK BAWAH

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

Evaluasi ke :
 Tgl. Pelaksanaan : 03-09- 2015

No	Kelompok Atas	Nomor Soal										Skor	%	Nilai Konversi	Ket
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	AMIRATUN SOLIKHAH	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%		
2	BERTHA HERNAWAN PUTRI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%		
3	DANANG WAHYU KUNCORO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%		
4	ESTRI MEIASTUTI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%		

No	Kelompok Bawah	Nomor Soal										Skor	%	Nilai Konversi	Ket
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	AFFIN SYAIFULLOH	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	8	80%		
2	APRELIYA DYAH AYU W	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	8	80%		
3	MARSEL MUSTOFA	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	8	80%		
4	YOGI RAGIL KUSUMA	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	8	80%		

Mengetahui,
 a.n. Kepala Sekolah
 WKS Kurikulum

Guru Mata Pelajaran

Bantul, September 2015

Mahasiswa PPL

Marniah, S.Pd
 NIP. 19710213 199803 2 009

Jazimatul Fauziah, S.Pd
 NIP. 19700419 199702 2 001

Witi Uswatun Hasanah
 NIM. 12511244002

ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran	: BOGA DASAR	Banyak Soal	: 10
			: 03-09-
Kelas/Prog Studi Keahlian	: X/Tata Boga	Tgl Pelaksanaan	2015
Semester	: 1	Jumlah Peserta	: 32
Evaluasi ke	:	Jml. Kel. Atas & Bwh (T)	: 32

No Soal	Jawaban Benar		Jumlah U + L	Selisih U - L	TK = (U + L)/T	DP = (U-L)/0.5T	Keterangan	
	U	L					TK	DP
1	23	1	24	22	0,75	1,37	Sedang	Baik
2	28	3	31	25	0,96	1,56	Mudah	Baik
3	27	4	31	23	0,96	1,43	Mudah	Baik
4	28	4	32	24	1	1,5	Mudah	Baik
5	28	4	32	24	1	1,5	Mudah	Baik
6	28	3	31	25	0,96	1,56	Mudah	Baik
7	28	3	31	25	0,96	1,56	Mudah	Baik
8	28	3	31	25	0,96	1,56	Mudah	Baik
9	24	3	27	21	0,84	1,31	Mudah	Baik
10	28	4	32	24	1	1,5	Mudah	Baik

Keterangan:

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

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

Mengetahui,
 a.n. Kepala Sekolah
 WKS Kurikulum

Guru Mata Pelajaran

Bantul, September
 2015

Mahasiswa PPL

Marniah, S.Pd
 NIP. 19710213 199803 2 009

Jazimatul Fauziah, S.Pd
 NIP. 19700419 199702 2 001

Witi Uswatun Hasanah
 NIM. 12511244002

KETERANGAN :

N : Nilai

Jumlah (N x S)

S : Banyaknya siswa

Daya Serap =

X 100 % = %

N x S : Hasil kali N dengan S

10 x Jml. Siswa

Mengetahui,
a.n. Kepala Sekolah
WKS Kurikulum

Guru Mata Pelajaran

Bantul, September 2015

Mahasiswa PPL

Marniah, S.Pd
NIP. 19710213 199803 2 009

Jazimatul Fauziah, S.Pd
NIP. 19700419 199702 2 001

Witi Uswatun Hasanah
NIM. 12511244002

HASIL ANALISIS ULANGAN HARIAN

Mata Pelajaran : Boga Dasar Ulangan ke : 2
Kelas/Prog Studi Keahlian : X Jasa Boga 2 Tgl ulangan : 03 Sept 2015
Semester : 1

Kompetensi Dasar:

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
- KI 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.
- KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, berdasarkan rasa ingin tahunya 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.
- KI 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.

Indikator Pencapaian Kompetensi:

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 persiapan pembuatan potongan bahan makanan nabati
6. Menganalisis teknik pembuatan potongan bahan makanan nabati
7. Menganalisis kiat-kiat pembuatan potongan bahan makanan nabati
8. Menganalisis kriteria hasil yang baik dari potongan bahan makanan nabati
9. Menganalisis penyimpanan hasil/produk dari potongan bahan makanan nabati
10. Mempraktikkan langkah-langkah pembuatan potongan bahan makanan nabati

KETUNTASAN BELAJAR

Banyak siswa seluruhnya	: 32
Banyak siswa yang telah tuntas	: 32
Prosentase siswa tuntas belajar	: 94,37%

KESIMPULAN

- A. Perlu perbaikan secara klasikal untuk soal nomor 1
- B. Setiap individu mendapatkan nilai yang tuntas sehingga tidak ada individu yang perlu perbaikan

Keterangan:

1. Daya serap perorangan:

Seorang siswa dikatakan tuntas bila telah mendapatkan skor (melampaui/setara dengan KKM): 80

2. Daya serap klasikal: 94,37%

Suatu kelas dikatakan tuntas apabila di kelas tersebut telah terdapat 90% yang telah mendapat nilai 80 ke atas.

Dengan demikian kelas akan dikatakan tuntas/~~tidak tuntas*~~_____

Mengetahui,
a.n. Kepala Sekolah
WKS Kurikulum

Guru Mata Pelajaran

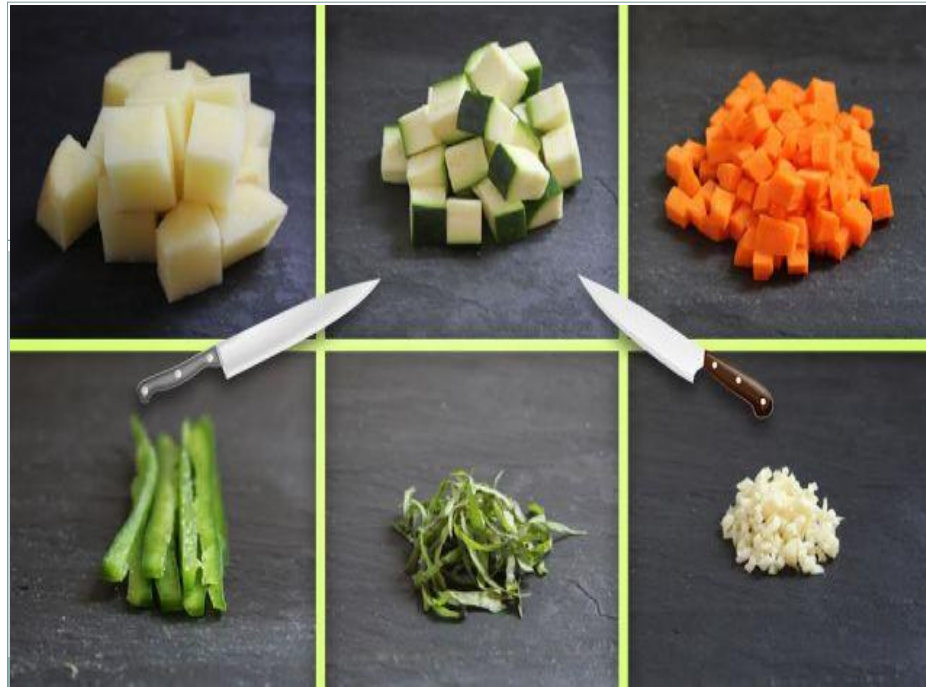
Bantul, September 2015

Mahasiswa PPL

Marniah, S.Pd
NIP. 19710213 199803 2 009

Jazimatul Fauziah, S.Pd
NIP. 19700419 199702 2 001

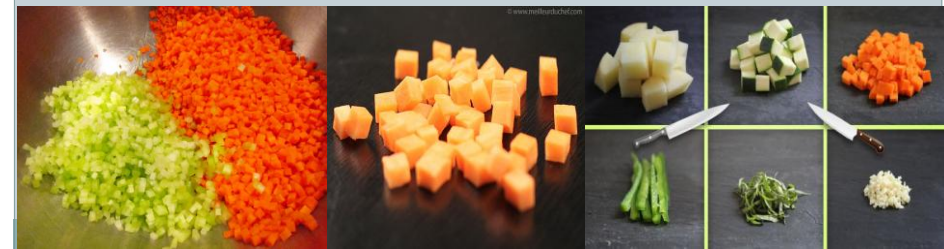
Witi Uswatun Hasanah
NIM. 12511244002



POTONGAN SAYURAN (*VEGETABLES CUTTING*)



OLEH:
WITI USWATUN HASANAH
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA



POTONGAN BAHAN MAKANAN

❖ Potongan bahan makanan merupakan salah satu tahap pra proses yang sering dilakukan sebelum proses pengolahan pangan lebih lanjut.

❖ Potongan bahan makanan dilakukan untuk mempersiapkan proses pengolahan makanan ataupun hanya sebagai *garnish* pada hidangan.

❖ Fungsi potongan bahan makanan:

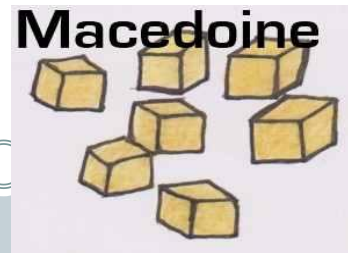
1. Mempermudah proses pengolahan.
2. Mempercantik hidangan.
3. Menambah selera makan.

POTONGAN SAYURAN

Potongan sayur (*vegetable cutting*) adalah berbagai potongan sayuran/bahan makanan yang digunakan untuk pengolahan masakan.



JENIS-JENIS POTONGAN SAYURAN

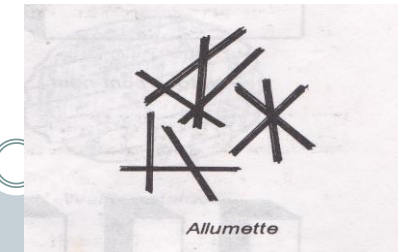


Sayuran dipotong kubus atau dadu dengan ukuran 1 x 1 x 1 cm



Lebih kecil dari *macedoine*, tetapi juga berbentuk kubus berukuran 5 mm x 5 mm x 5 mm

JENIS-JENIS POTONGAN SAYURAN



Potongan ini menyerupai korek api dengan ukuran 4 cm x 2 mm.

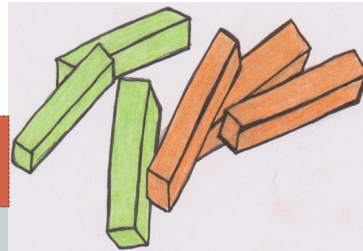


Potongan seperti strip tetapi halus dengan ukuran panjang 3-4 cm x 1 mm.

JENIS-JENIS POTONGAN SAYURAN



JARDINIERE



Potongan sayuran berbentuk balok ukuran 3 cm x 1 cm x 1 cm



Paysanne

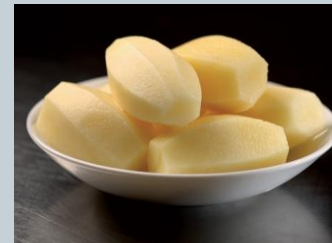
Potongan berbentuk bujur sangkar dengan ukuran 10 mm x 10 mm dan ketebalan 1 – 2 mm

JENIS-JENIS POTONGAN SAYURAN

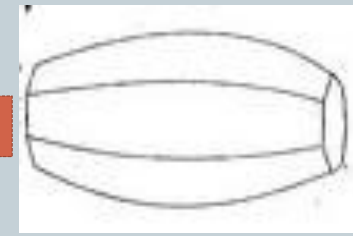


CHOPPED

Dicincang (potongan sayur hasil cincangan bisa halus/kasar)



TURNING

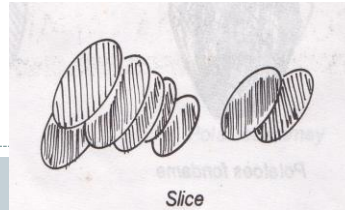


Bentuk potongan sayur segi 5 dengan panjang 4 cm

JENIS-JENIS POTONGAN SAYURAN



SLICE



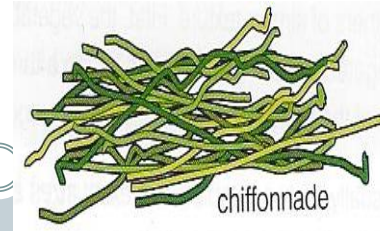
Memotong dengan potongan melintang/miring dan harus rata serta berbetuk irisan tipis.



SHREDDED

Bentuk potongan panjang dan tipis, potongan dapat juga digunakan dengan parutan keju dan potongan kasar.

JENIS-JENIS POTONGAN SAYURAN



Potongan sayuran yang khusus untuk kol seperti untuk *salad* yang diiris tipis setebal 1 – 2 mm memanjang



WEDGES

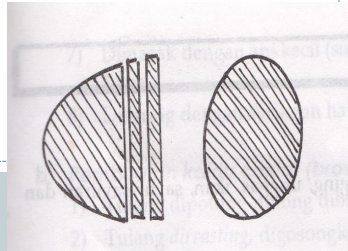


Potongan ini biasanya digunakan untuk tomat, kentang, dan buah-buahan yang dipotong mengikuti juring buah

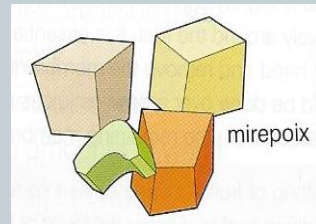
JENIS-JENIS POTONGAN SAYURAN



*SARATOGA
(POMMES CHIPS)
ATAU LYONNAISE*



Irisan kentang yang tipis dengan ketebalan 1 mm

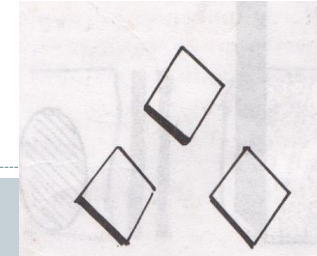


Potongan sayuran dengan ukuran 1 cm x 1 cm x 2 mm

JENIS-JENIS POTONGAN SAYURAN



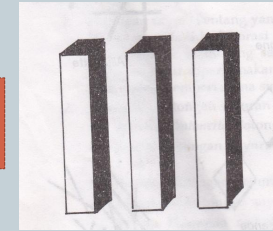
LOZENGE



Potongan miring berbentuk belah ketupat dengan ukuran 1 cm x 1 cm x 2 mm



FRITE



Potongan sisi persegi panjang dengan ukuran 7 cm x 1 mm

JENIS-JENIS POTONGAN SAYURAN



CONCASSER

Potongan *chopped* tetapi lebih kasar dalam ukuran dan potongannya.



FLORETS



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

JENIS-JENIS POTONGAN SAYURAN

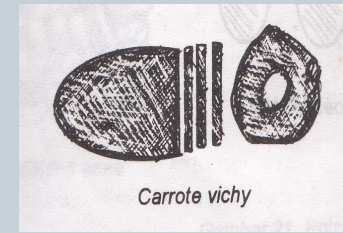


EMINCER

Memotong hingga menjadi potongan yang sangat tipis



VICHY



Potongan sayuran yang berukuran 2 cm x 2 cm x 2 cm

PERANGKAT MENGAJAR
KETIGA (3)



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-2
Alokasi Waktu	:	2 x 5 x 45 menit
Sub. Kompetensi/Tema	:	Potongan Bahan Makanan Hewani

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 tahunya 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 hewani
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. <i>Menunjukkan sikap sopan santun, unggah ungguh, murah senyum, ramah, serta tepo seliro terhadap sesama sebagai implementasi pendidikan berbasis budaya.</i>
3.3	Mendeskripsikan potongan bahan makanan hewani	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian potongan bahan makanan dan potongan bahan makanan hewani. 2. Menganalisis macam-macam potongan bahan makanan hewani. 3. Menganalisis bahan-bahan pembuatan potongan bahan

		<p>makanan hewani.</p> <p>4. Menganalisis alat-alat yang digunakan untuk pembuatan potongan bahan makanan hewani.</p> <p>5. Menganalisis persiapan pembuatan potongan bahan makanan hewani.</p> <p>6. Menganalisis teknik pembuatan potongan bahan makanan hewani.</p> <p>7. Menganalisis kiat-kiat pembuatan potongan bahan makanan hewani.</p> <p>8. Menganalisis kriteria hasil yang baik dari potongan bahan makanan hewani.</p> <p>9. Menganalisis penyimpanan hasil/produk dari potongan bahan makanan hewani.</p>
4.3	Membuat potongan bahan makanan	Mempraktikkan langkah-langkah pembuatan potongan bahan makanan hewani.

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 dan potongan bahan makanan hewani.
2. Siswa dapat menganalisis macam-macam potongan bahan makanan hewani.
3. Siswa dapat menganalisis bahan-bahan pembuatan potongan bahan makanan hewani.
4. Siswa dapat menganalisis alat-alat yang digunakan untuk pembuatan potongan bahan makanan hewani.
5. Siswa dapat menganalisis persiapan pembuatan potongan bahan makanan hewani.
6. Siswa dapat menganalisis teknik pembuatan potongan bahan makanan hewani.

7. Siswa dapat menganalisis kiat-kiat pembuatan potongan bahan makanan hewani.
8. Siswa dapat menganalisis kriteria hasil yang baik dari potongan bahan makanan hewani.
9. Siswa dapat menganalisis penyimpanan hasil/produk dari potongan bahan makanan hewani.
10. Siswa dapat mempraktikkan langkah-langkah pembuatan potongan bahan makanan hewani.

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian potongan bahan makanan dan potongan bahan makanan hewani.
2. Macam-macam potongan bahan makanan hewani.
3. Bahan-bahan pembuatan potongan bahan makanan hewani.
4. Alat-alat yang digunakan untuk pembuatan potongan bahan makanan hewani.
5. Persiapan pembuatan potongan bahan makanan hewani.
6. Teknik pembuatan potongan bahan makanan hewani.
7. Kiat-kiat pembuatan potongan bahan makanan hewani.
8. Kriteria hasil yang baik dari potongan bahan makanan hewani.
9. Penyimpanan hasil/produk dari potongan bahan makanan hewani.
10. Langkah-langkah pembuatan potongan bahan makanan hewani.

E. Metode Pembelajaran

Pendekatan : *Saintifik Learning*

Model/Strategi : *Cooperative Learning*

Metode : Diskusi kelompok, presentasi, ceramah, dan penugasan

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

a) Alat:

1. LCD
2. *White board*

b) Media:

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

c) Sumber Belajar:

Bartono, PH dan Ruffino, EM. 2006. *Dasar-dasar Food Product*. Yogyakarta: C.V ANDI OFFSET.

Kurt Bauer, Gertraud Bauer, dan Dwi Djelantik. 1999. *Pengetahuan dan Pengolahan Makanan*. Austria: Percetakan Buku Sekolah Trauner.

Kusmiati, Novia Agusti, dan Sientje Kippuw B.A. 1997. *Pengetahuan Bahan Makanan*. Bandung: Angkasa.

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengucapkan salam pembuka dan berdoa 2. Menanyakan kabar siswa 3. Mengecek kehadiran siswa 4. Apersepsi: menanyakan kepada siswa langkah apa saja yang harus dilakukan sebelum mengolah suatu makanan dan menampilkan gambar salah satu potongan bahan makanan hewani 5. Guru menginformasikan tujuan pembelajaran 	15 menit
Kegiatan Inti	<p>Mengamati:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati <i>PowerPoint</i> yang sedang ditampilkan oleh guru 2. Siswa membaca <i>hand out</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 3. Guru meminta siswa menyiapkan bahan-bahan dan alat-alat yang dibutuhkan untuk praktik potongan bahan makanan hewani <p>Eksperimen/eksplorasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan praktik membuat potongan bahan makanan hewani sesuai standar dengan memperhatikan kriteria hasil yang baik dan mendampingi serta membantu siswa yang kesusahan dalam melakukan praktik 2. Melakukan eksplorasi sesuai imajinasi, kreasi, 	200 menit

	<p>dengan memperhatikan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja</p> <p>3. Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik potongan bahan makanan hewani dan mencoba kembali potongan-potongan yang belum dipraktikkan</p> <p>Menalar/Mengasosiasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengevaluasi hasil praktik 2. Menganalisis data hasil diskusi dan praktik potongan bahan makanan hewani 3. Menyimpulkan hasil praktik <p>Membentuk jejaring/Mengkomunikasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan diskusi kelompok dan membuat laporan hasil praktik potongan bahan makanan hewani 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. Refleksi: peserta didik mengungkapkan kesan terhadap pentingnya memahami informasi sebelum melakukan sesuatu 5. Guru menginformasikan kepada peserta didik materi pertemuan berikutnya dan memberi tugas 6. 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 dan potongan bahan makanan hewani • Menganalisis macam-macam potongan bahan makanan hewani • Menganalisis bahan-bahan pembuatan potongan bahan makanan hewani • Menganalisis alat-alat yang digunakan untuk pembuatan potongan bahan makanan hewani • Menganalisis persiapan pembuatan potongan bahan makanan hewani • Menganalisis penyimpanan hasil/produk dari potongan bahan makanan hewani 	Tes	Tes tertulis	Kisi-kisi soal Pilihan ganda Kunci jawaban Pedoman penskoran Rubrik penilaian


<p>KETERAMPILAN</p> <ul style="list-style-type: none"> • mempraktikkan langkah-langkah pembuatan potongan bahan makanan hewani 	<p>Praktik</p>	<p>Tes unjuk kerja</p>	<p>Lembar penilaian Rubrik penilaian praktik/keterampilan</p>
--	----------------	------------------------	---

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran

Bantul, September 2015

Jazimatul Fauziah, S.Pd
NIP. 19700419 199702 2 001

Witi Uswatun Hasanah
NIM. 12511244002

	SMK Negeri 1 Sewon		
	HAND OUT BOGA DASAR		
	Semester I	POTONGAN BAHAN MAKANAN HEWANI	225 menit

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah selesai pembelajaran diharapkan:

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian potongan bahan makanan.
2. Siswa dapat menganalisis macam-macam potongan bahan makanan hewani.
3. Siswa dapat menganalisis bahan-bahan pembuatan potongan bahan makanan hewani.
4. Siswa dapat menganalisis alat-alat yang digunakan untuk pembuatan potongan bahan makanan hewani.
5. Siswa dapat menganalisis persiapan pembuatan potongan bahan makanan hewani.
6. Siswa dapat menganalisis teknik pembuatan potongan bahan makanan hewani.
7. Siswa dapat menganalisis kiat-kiat pembuatan potongan bahan makanan hewani.
8. Siswa dapat menganalisis kriteria hasil yang baik dari potongan bahan makanan hewani.
9. Siswa dapat menganalisis penyimpanan hasil/produk dari potongan bahan makanan hewani.
10. Siswa dapat mempraktikkan langkah-langkah pembuatan potongan bahan makanan hewani.

B. Materi Pembelajaran

1. Pengertian potongan bahan makanan.
2. Macam-macam potongan bahan makanan hewani.
3. Bahan-bahan pembuatan potongan bahan makanan hewani.
4. Alat-alat yang digunakan untuk pembuatan potongan bahan makanan hewani.
5. Persiapan pembuatan potongan bahan makanan hewani.
6. Teknik pembuatan potongan bahan makanan hewani.
7. Kiat-kiat pembuatan potongan bahan makanan hewani.
8. Kriteria hasil yang baik dari potongan bahan makanan hewani.
9. Penyimpanan hasil/produk dari potongan bahan makanan hewani.
10. Langkah-langkah pembuatan potongan bahan makanan hewani.

C. Uraian Materi

1. Pengertian Potongan Bahan Makanan

Potongan bahan makanan merupakan salah satu tahap pra proses yang sering dilakukan sebelum proses pengolahan pangan lebih lanjut. Potongan bahan makanan dilakukan untuk mempersiapkan proses pengolahan makanan ataupun hanya sebagai *garnish* pada hidangan. Bahan makanan yang membutuhkan pemotongan sebelum proses pengolahan yaitu daging, unggas, ikan, sayuran, dan buah-buahan.

➤ Fungsi Potongan Bahan Makanan

- d. Mempermudah proses pengolahan.
- e. Mempercantik hidangan.
- f. Menambah selera makan.

2. Potongan Bahan Makanan Hewani

a. Ikan

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

Ikan yang biasa dipakai dalam pengolahan makanan sebagian besar berasal dari laut, hanya sebagian kecil ditangkap di air tawar, seperti di sungai, danau, dan kolam-kolam ikan. Ikan sangat sedikit mengandung jaringan pengikat, karena itu apabila dikaitkan dengan pengolahan, ikan akan lebih cepat masak dibandingkan dengan daging. Jaringan pengikat pada ikan lebih banyak terdapat pada bagian ekor dan bagian daging yang berwarna merah. Jaringan pengikat yang terdapat dalam daging ikan mudah *terhidrolisa*. Dalam keadaan mentah struktur daging ikan sangat lunak dan halus.

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

1. Penggolongan Ikan

Ikan digolongkan menjadi beberapa jenis berdasarkan pada kandungan lemak dan bentuk badannya. Berdasarkan kadar lemaknya dapat dikelompokkan menjadi 3 yaitu:

- a. *Leanfish*, atau ikan tak berlemak, mempunyai kandungan lemak 2% atau kurang.

- b. Medium *fatfish*, atau ikan berlemak, memiliki kandungan lemak antara 2-5% lemak, ikan golongan *leanfish* dan medium *fatfish* banyak terkandung dalam hati ikan, seperti ikan *cod* dan *halibut* yang secara komersil dibuat minyak hati ikan.
- c. *Fatfish*, atau ikan berlemak tinggi, memiliki kandungan lemak di atas 5%. *Fatfish* memiliki pigmen warna lebih banyak dibandingkan jenis lainnya, sehingga ikan-ikan golongan ini dapat terlihat kuning ataupun pink dibandingkan dengan *leanfish* yang berwarna putih. Beberapa jenis *fatfish* antara lain *salmon*, *mackerel*, *herring*, dan belut.

Penggolongan ikan berdasarkan bentuk badannya dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu:

- a. *Flatfish*: bertubuh agak gepeng atau pipih. Ikan-ikan yang bertubuh pipih pada umumnya hidup dekat dasar laut. Berenang dengan tubuh horizontal, kedua matanya berada pada salah satu sisi atau sisi yang sama. Tubuh yang menghadap ke atas mempunyai warna yang lebih gelap daripada bagian tubuh yang menghadap ke bawah. Jenis-jenis ikan yang bertubuh pipih antara lain; ikan sebelah (*halibut*), ikan lidah (*tongue sole*), bawal hitam (*black pomfret*), bawal putih (*silver pomfret*), pari (*rays*) dan lain-lain.
- b. *Round fish*: yang bertubuh agak lonjong, dan kembang. Jenis ikan yang bertubuh bulat antara lain tongkol, tenggiri, *mackerel*, dan salmon. Disamping itu ikan jenis belut, ikan kucing termasuk pula pada keluarga ini.

2. Struktur Ikan

Ikan sangat sedikit mengandung jaringan pengikat. Hal ini merupakan perbedaan yang paling jelas antara ikan dengan daging. Perbedaan ini apabila dikaitkan dengan pengolahan ikan, maka berarti ikan akan cepat masak, menggunakan metode memasak panas basah ditujukan untuk mempertahankan *moistness* bukan untuk melunakkan daging ikan. Jaringan pengikat lebih banyak terdapat pada ekor dan bagian daging ikan yang berwarna merah. Jaringan pengikat yang terdapat dalam daging ikan mudah terhidrolisa. Dalam keadaan mentah struktur daging ikan sangat lunak dan halus.

3. Nutrisi Ikan

Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi. Dalam tubuh manusia protein mempunyai fungsi yang sangat penting yaitu untuk pertumbuhan, serta membangun dan mengganti sel-sel tubuh yang telah rusak. Ikan selain berfungsi sebagai bahan makanan juga dapat berfungsi sebagai bahan untuk obat-obatan, bahan pakan

ternak, bahan industri, dan lain-lain.

Nilai gizi pada ikan segar terdiri dari protein 17%, lemak 4,5%, air: 76%, mineral dan vitamin 2,5% sampai 4,5%. Ikan sebagai sumber protein mempunyai kelebihan daripada sumber protein dari bahan lain. Protein ikan mengandung asam amino terutama kaya akan lysin. Selain kandungan protein yang tinggi juga mengandung asam lemak tak jenuh cukup tinggi serta vitamin dan mineral.

4. Penanganan Ikan

Ikan hidup di air, dan akan mati kalau keluar dari habitatnya. Namun kematian ikan dapat melalui beberapa cara yaitu mati dibiarkan kekurangan oksigen atau dibunuh. Selama ikan mati akan mengalami beberapa perubahan yang sangat cepat karena mengingat ikan merupakan bahan pangan yang sangat mudah rusak. Adapun tahap-tahap perubahan setelah ikan mati sebagai berikut:

- a. Setelah ikan mati, ikan akan mengalami peristiwa “rigor mortis” yaitu peristiwa menjadi kaku pada tubuh ikan karena akibat reaksi biokimia. Tingkat kecepatan proses rigor mortis dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu, jenis ikan, keadaan ikan waktu mendarat, cara ikan dibunuh, suhu, dan kondisi lingkungan penyimpanan.
- b. Tahap selanjutnya adalah dimulai proses kebusukan karena mikroorganisme yang menghasilkan lendir pada permukaan badan ikan yang disebabkan oleh proses rigor mortis, autolisis, dan kebusukan karena bakteri.
- c. Proses autolisis, yaitu peristiwa penguraian protein dan lemak dalam tubuh ikan karena pengaruh enzim yang diakibatkan oleh perubahan struktur tenunan daging ikan. Peristiwa ini akan membuat daging ikan menjadi lunak dan mudah terpisah dari tulangnya.
- d. Kebusukan pada ikan yang disebabkan oleh tumbuh dan berkembangbiaknya bakteri. Bakteri pada ikan berasal dari dalam isi perut dan usus sedangkan bakteri yang berasal dari luar ikan disebabkan oleh gangguan serangga (lalat dan serangga penyebab penyakit) dan binatang kecil (tikus, kutu, kucing). Reaksi dari proses kebusukan ini akan menghasilkan bau yang kurang sedap seperti bau amoniak, bau belerang dan bau tak sedap lainnya.

5. Cara Membersihkan Ikan

- a. Cuci ikan yang akan dibersihkan untuk melepaskan semua kotoran dan pasir yang mungkin melekat pada badan.
- b. Potong semua sirip dan insang, kemudian keluarkan insangnya.
- c. Buat torehan dari lubang dubur menuju bagian kepala.
- d. Keluarkan semua bagian isi perut dan bagian dalam lainnya.
- e. Keluarkan kantong darah yang melekat pada tulang belakang.
- f. Buang semua sisik ikan bila diperlukan.
- g. Cuci dan bilas dengan air dingin, kemudian keringkan pada suatu tempat yang memungkinkan air dapat menetes.

6. Jenis-jenis dan Karakteristik Potongan Ikan

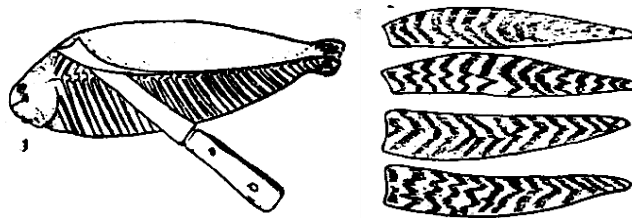
a. *Filleting dan Skinning*

1. *Filleting dan Skinning Flatfish*

Bagian daging ikan yang berada di kedua sisi ikan atau mengapit tulang belakang disebut "*fillet*". Ikan bagian ini terdiri dari daging ikan yang tebal. *Fillet* adalah potongan daging ikan utuh panjang yang sudah dibuang tulang dan kulitnya. Untuk ikan berbentuk badan bulat, menjadi 2 *fillet* dan untuk ikan berbentuk badan pipih menjadi 4 *fillet*.

Proses *filleting*:

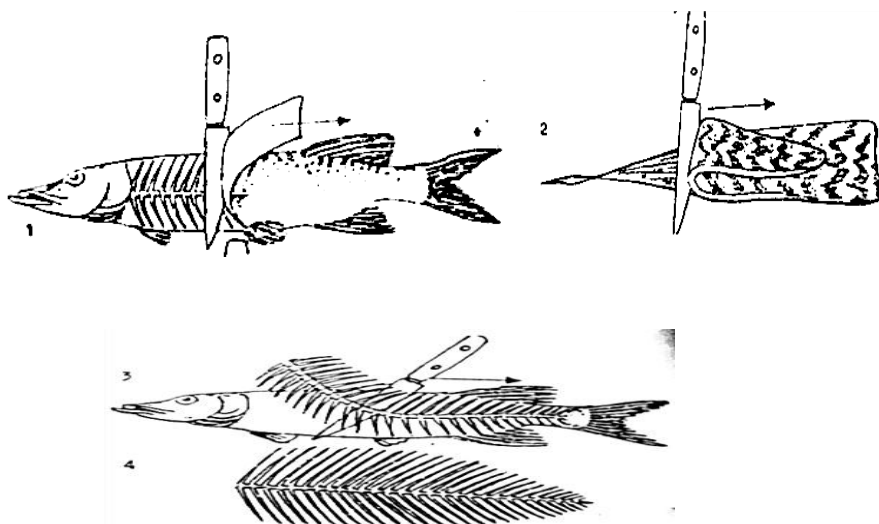
1. Letakkan ikan pada *cutting board*, bagian punggung ikan mengarah ke badan kita dan kepala ikan berada di sebelah kanan.
2. Buat torehan disepanjang tulang belakang sedalam ± 2 cm, torehan itu untuk mengetahui bahwa pisau berjalan tepat di atas punggung ikan.
3. Angkat bagian *fillet* dengan tangan kiri, kemudian gerakkan pisau menuju ekor. *Fillet* jangan diangkat terlalu tinggi supaya tidak rusak.
4. Putar balik posisi ikan sehingga berada di sebelah kiri dan bagian ekor berada di sebelah kanan.
5. Ikuti proses dari c sampai d, sehingga *fillet* dapat diambil.



F

Proses Filleting

- a. Letakkan sebuah *fillet* ikan pada *cutting board*, bagian kulit menghadap ke bawah dan bagian ekor berada di sebelah kiri.
- b. Pegang ujung ekor dengan tangan kiri, potong bagian daging melintang hingga pisau menyentuh kulit ikan.
- c. Gerakkan pisau seperti gerakan menggergaji, di antara daging dan kulit dari bagian ekor menuju bagian kepala. Pisau dalam posisi miring ke kiri.
- d. Pisau didorong ke sebelah kanan dan kulit ditarik ke kiri. Buang kulit ikan, sedangkan tulangnya dapat digunakan untuk membuat kaldu.
- e. Ulangi proses b, c, dan d untuk *fillet* yang lain. *Fillet* ikan siap digunakan.



2. *Filleting dan Skinning Round Fish*

Filleting and skinning round fish meliputi ikan yang bertubuh bulat lonjong. Pada jenis ini termasuk keluarga belut, keluarga ini dikuliti dan di "*fillet*" dengan cara yang berbeda dari cara yang diikuti untuk mem "*fillet*" *round fish* lainnya.

Sebelum *round fish* difillet, ikan biasanya sudah dibersihkan, bagian-bagian yang tidak berguna sudah dipotong, kepala ikan kadang-kadang sudah dipotong sebelumnya tetapi mungkin juga masih bersatu dengan badan. Proses *filleting*:

- a. Letakkan ikan pada *chopping board*, bagian punggung mengarah ke badan kita, dan kepala di sebelah kanan.
- b. Buat torehan sepanjang tulang belakang kira-kira sedalam 2 cm, dari kepala ke arah ekor. Torehan ini untuk mengetahui bahwa pisau berjalan tepat di atas tulang punggung atau tulang sirip punggung.

- c. Bila bagian kepala masih ada, pisahkan bagian *fillet* dengan memotong sedikit mungkin kepala/insang.
- d. Angkat bagian *fillet* dengan tangan kiri kemudian gerakkan pisau di atas tulang sirip untuk memisahkan *fillet*.
- e. *Fillet* jangan diangkat terlalu tinggi yang memungkinkan *fillet* rusak, pisau diusahakan tidak menoreh atau merusak daging.
- f. Potong urat daging pada tulang belakang, urat-urat ini tampak seperti tulang muda yang kuat. Setelah tulang ini dipotong, lanjutkan proses *filleting* pada sisi berikutnya sehingga seluruh *fillet* dapat dibersihkan dari tulang belakang.
- g. Putar balik posisinya sehingga bagian tulang menghadap ke bawah, bagian belakang menghadap ke badan, dan bagian ekor di sebelah kanan.
- h. Ikuti proses di atas sehingga *fillet* dapat dipotong dan diambil.

Proses *skinning round fish*:

- a. Letakan *fillet* pada *chopping board*, bagian kulit ke bawah, bagian ekor di sebelah kiri.
- b. Pegang ujung ekor dengan tangan kiri sedikit mungkin.
- c. Potong bagian daging melintang hingga pisau menyentuh kulit ikan.
- d. Gerakkan pisau seperti gerak menggergaji, di antara daging dan kulit. Pisau dalam posisi miring ke kiri.

Catatan:

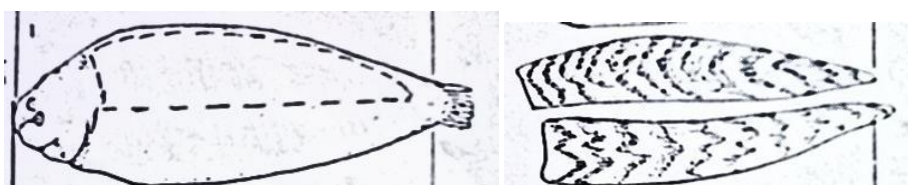
- Bila pisau dalam posisi tegak: bagian kulit mudah terpotong.
- Bila pisau terlalu miring: banyak sisa-sisa daging yang tersisa pada kulit.

Hasil *fillet* yang bersih:

- Tulang ikan dapat digunakan untuk kaldu ikan.
- Kulit dibuang
-

b. *Delice*

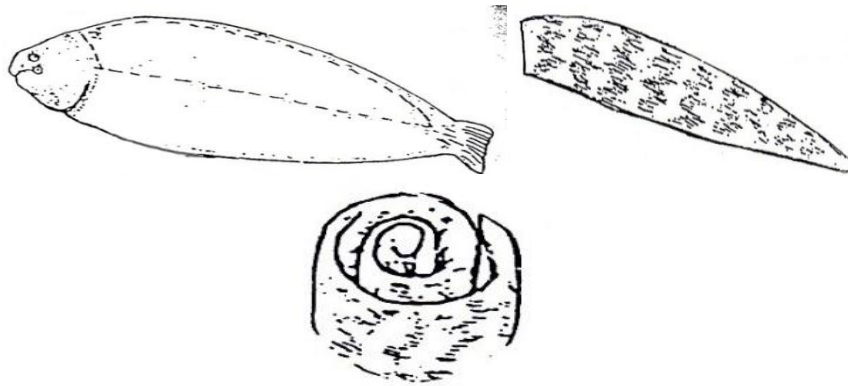
Potongan *fillet* utuh panjang, kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat dua, bagian dalam ada di luar.





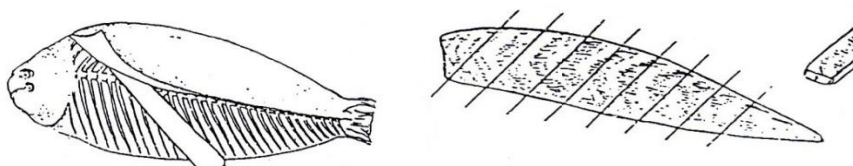
c. Paupiette

Potongan ikan memanjang, tipis, lalu digulung (*fold*) dan ditusuk agar gulungan tidak lepas. Daging ikan *difillet* tipis, diisi lalu digulung.



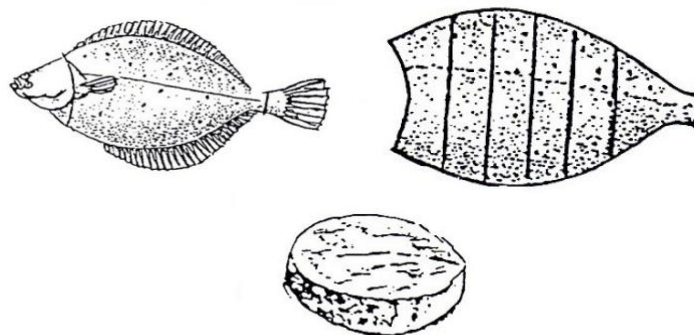
d. Goujon atau Goujonnette

Potongan ikan sebesar ibu jari dengan panjang lebih kurang 6-8 cm dengan tebal 0,5-1 cm. *Goujon* biasanya dibuat dari *trimming* yang didapat pada waktu proses *portioning*.



e. Darne

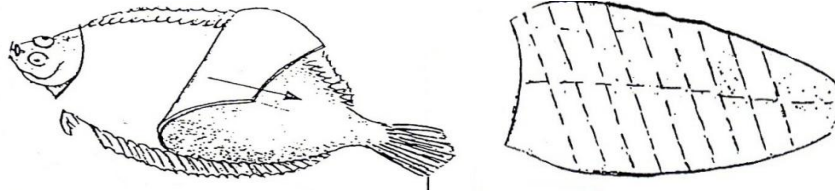
Potongan melintang pada ikan yang berbadan tipis tetapi lebar, misalnya ikan bawal (*pomfret*) atau ikan sepat.



f. Supreme

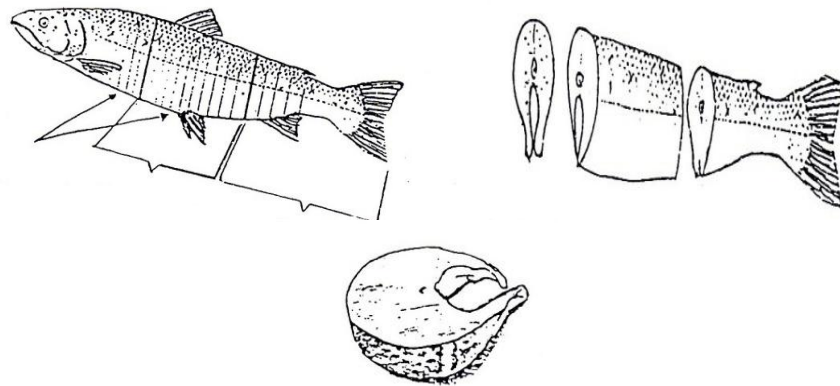
Potongan ikan yang utuh, hanya tanpa kulit dan sisik, dan dimasak dengan cara di-*poach* (direbus dengan perlahan, memakai sayuran *mirepoix*).

Di sini perlu dibedakan dengan istilah *supreme* untuk saus atau *supreme* yang merupakan nama kualitas daging.



g. Troncon

Potongan ikan yang dipotong melintang pada ikan yang berbadan bulat seperti tenggiri, dengan ketebalan 1 cm. Tulang ikan ikut terpotong.



b. Unggas

1. Pengertian Unggas

Pada umumnya unggas yang dipergunakan dalam pengolahan adalah ayam, itik, kalkun, angsa dan bermacam-macam burung. Secara esensial komposisi unggas pada umumnya sama dengan daging yaitu: air 75% dari jaringan otot, protein 20% dari jaringan otot, lemak 5% dari jaringan otot dan elemen-elemen lain.

Umur binatang merupakan faktor yang paling menentukan dalam pemilihan unggas, umur ini pula yang menentukan metode pengolahan unggas. Unggas muda lebih lunak, karena itu dapat diolah secara panas kering, sedang unggas yang tua memerlukan pengolahan pelan dan panjang, karena itu cocok digunakan pengolahan secara panas basah.

2. Klasifikasi Unggas

a. Ayam

- *Poussen*, ayam yang berumur 4-6 minggu, digunakan untuk *roasting* dan *grilling*.
- *Pouted rein*, jenis *broiler* yang dagingnya masih empuk dan biasanya dibakar dalam oven, digunakan untuk *roasting*, *grilling*, *saute*, *casserole dish*, *supreme*, dan *pie*.

- *Pouparde*, ayam yang sudah besar, digunakan untuk *roasting*, *broiling*, dan *galantine*.
- *Chapon*. ayam pedaging dan mengandung banyak lemak, digunakan untuk *roasting*.

Kriteria ayam yang baik adalah:

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

b. Angsa (*Goose*)

- *Gooseling* (angsa muda)
 - Umur : 3-5 bulan
 - Berat : 2-3 kg
 - Kegunaan : dipanggang (*roasting*), direbus
- *Goose* (angsa dewasa)
 - Umur : 6-9 bulan
 - Berat : 3-7 kg
 - Kegunaan : *Pot roasting*, *boiling*

c. Kalkun (*Turkey*)

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

- *Young Turkey* (Kalkun Muda)
 - Umur : 3-4 bulan
 - Berat : 2-3 kg
 - Teknik olah : dipanggang (*roasting*), digoreng (*frying*)
- *Yearling Turkey* (Kalkun Dewasa)
 - Umur : 5-7 bulan
 - Berat : 4-7 kg
 - Teknik olah : dipanggang (*roasting*, *grilling*)
- *Large Turkey* (Kalkun)
 - Umur : >10 bulan
 - Berat : > 8 kg
 - Teknik olah : *boiling* dan *stewing*

d. Itik

Budidaya itik biasanya hanya diambil telurnya saja, tetapi tidak menutup kemungkinan itik dipotong dijadikan daging itik. Macam-macam itik diantaranya: bebek jawa, bebek alabio, bebek bali, bebek manila, bebek peking dan lain-lain.

e. Burung Merpati

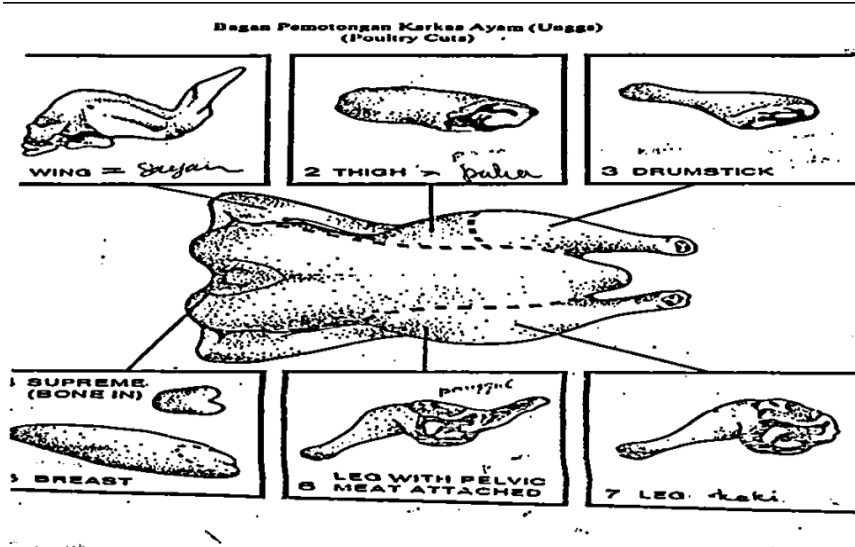
Burung merpati atau burung dara yang digunakan biasanya burung dara yang masih muda. Digunakan untuk masakan-masakan tionghoa, berupa masakan tim atau burung dara goreng.

3. Jenis-jenis dan Karakteristik Potongan Unggas

Potongan ayam berbasis kontinental dibedakan menjadi:

- a. *Whole chicken*: ayam utuh.
- b. *Wing*: potongan ayam bagian sayap
- c. *Winglet*: potongan ayam pada bagian sayap atas
- d. *Thigh*: potongan ayam pada bagian paha atas
- e. *Drumstick*: potongan ayam pada bagian paha bawah yang dagingnya telah digulung ke salah satu sisi tulang
- f. *Supreme/bone in*: potongan ayam pada bagian dada tanpa tulang
- g. *Breast*: potongan dada ayam utuh.
- h. *Leg with pelvic*: potongan ayam pada bagian kaki disertai sedikit bagian badan ayam
- i. *Leg*: potongan ayam pada bagian paha bawah sampai ke dada

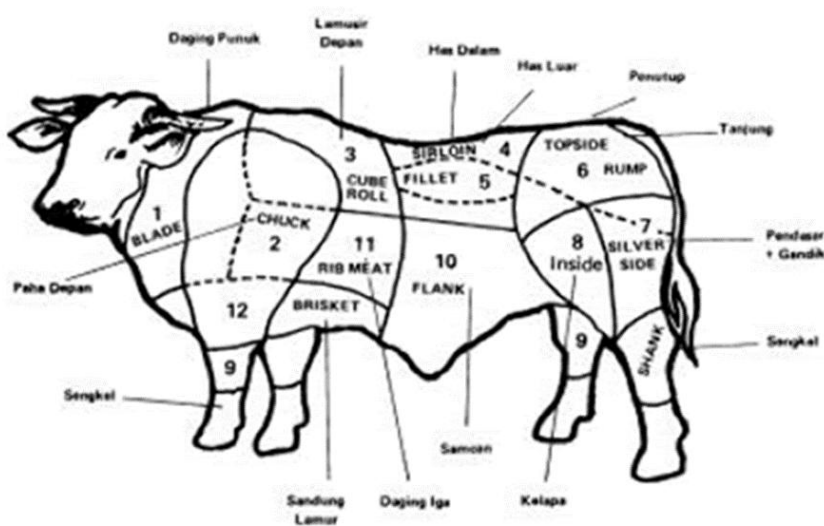




Gambar Macam-macam Potongan pada Ayam

c. Daging

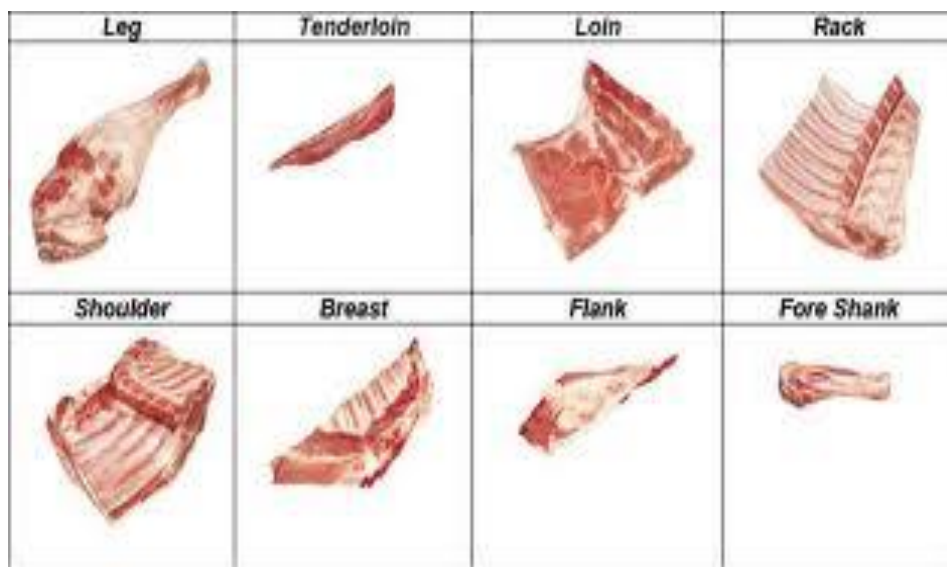
Daging merupakan bahan yang sangat pokok, baik penggunaannya maupun zat-zat dan vitamin yang terdapat di dalamnya. Ditinjau dari segi pengolahan atau kuliner maka pengertian “*meat*” yaitu semua daging yang diambil dari hewan berkaki empat yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya. Di dapur biasanya hanya dipergunakan empat bahan pokok utama yaitu: *beef* (daging sapi), *veal* (daging sapi muda), *lamb* dan *muttin* (daging kambing), dan *pork* (daging babi). Dari bahan pokok tersebut di atas yang paling disukai adalah daging sapi, karena selain rasanya enak, juga banyak mengandung zat-zat yang sangat berguna bagi tubuh kita.



Macam-macam potongan pada daging yaitu:

- a. Sampil, dalam Bahasa Inggris *chuck*, didapat dari daging paha atas, bahu dan punuk.
- b. Sandung lamur, dalam Bahasa Inggris *brisket*, adalah potongan dari bagian dada.

- c. Iga, lamosir depan atau *cube roll*, diambil dari bagian punggung, dipotong dari rusuk ke empat hingga rusuk ke dua belas.
- d. *Short loin* dan has luar (*strip loin*) adalah potongan daging bagian belakang sapi.
- e. Has dalam, dalam Bahasa Inggris *tenderloin* atau *fillet*, adalah potongan daging yang paling empuk dan kandungan lemaknya tidak besar.
- f. *Samcan* atau *flank*, adalah potongan dari bagian otot perut.
- g. Dari paha belakang sapi, atau *rump*, terdapat beberapa potongan yaitu *rump* (tanjung), kepala (*knuckle*), penutup (*inside, topside*), *silverside*, gandik (*eye of round*), dan pendasar (*outside*).
- h. Sengkel, dari Bahasa Belanda *schenkel*, dalam Bahasa Inggris *shank* atau *shin* merupakan daging yang terdapat di bagian atas betis sapi.



Gambar Bagian-bagian pada Daging Sapi

3. Alat dan Bahan Pembuatan Potongan Bahan Makanan Hewani

Potongan bahan makanan hewani adalah berbagai potongan bahan makanan yang digunakan untuk pengolahan masakan. Bahan yang dibutuhkan untuk potongan bahan makanan hewani yaitu:

- Berbagai jenis ikan
- Unggas (ayam, itik, bebek, burung, dan sebagainya)
- Daging (sapi, kambing, domba, babi, dan sebagainya)
- *Seafood* (udang, cumi-cumi, kepiting, teripang, kerang, dan sebagainya)

Adapun alat yang digunakan untuk potongan bahan makanan hewani yaitu:

- Pisau
- Gunting
- Talenan
- Tray

- *Sharpener* (Asahan Pisau)

4. Persiapan Pembuatan Potongan Bahan Makanan Hewani

➤ Kualitas Hewani secara Umum

a. Pemilihan Ikan

Memilih ikan harus yang mempunyai mutu yang terbaik. Cara memilih ikan bisa dengan menggunakan indra penglihatan, perabaan, dan penciuman. Melalui panca indra tersebut, dalam memilih ikan harus memenuhi kriteria:

- Warna pada kulit ikan mengkilat dan jernih, berbeda dengan ikan yang busuk, maka kulit ikan akan menjadi kusam atau suram dan tidak segar lagi.
- Sisik ikan melekat kuat pada kulitnya dan mengkilat.
- Apabila ditekan daging ikan dengan jari pada bagian perut akan cepat kembali pada keadaan semula atau kenyal, hal ini berarti ikan dalam keadaan rigor mortis atau belum busuk atau rusak.
- Bagian insang ikan masih berwarna merah segar dan lembaran insang kelihatan jelas.
- Bola mata ikan masih bening atau jernih, cerah, dan segar serta tidak tenggelam pada rongganya.
- Ikan yang masih segar mempunyai bau yang masih segar. Jika kedapatan ikan berbau amoniak atau belerang berarti ikan sudah busuk.

Sebaliknya ikan yang kurang segar mempunyai tanda:

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

b. Unggas

- Bagian daging lebih banyak dari pada bagian lainnya.
- Tekstur daging lembut.
- Bagian dada tampak berisi.
- Bagian paha tidak keras.
- Aroma segar.
- Karkas utuh

- c. Daging
 - Daging berwarna merah tua, serat-seratnya halus.
 - Lemaknya berwarna putih dan agak keras.
 - Kambingnya yang muda tulangnya berpori-pori.
 - Dagingnya melekat pada tulang.

➤ **Persiapan Pengolahan**

a. Unggas

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

1. Beberapa perlakuan awal yang dapat dilakukan pada unggas:

- a. Menghilangkan bulu; bulu yang halus dan kasar dibersihkan dengan pisau.
- b. Membersihkan bulu-bulu kecil; diletakkan di atas api hingga hilang.
- c. Menghilangkan leher; potong bagian belakang leher, potong hingga dada, kulit leher harus tetap ada, hilangkan sisa bagian kepala.
- d. Menghilangkan kaki; potong kaki sebelum pergelangan. Pada kalkun urat harus ditarik terlebih dahulu.
- e. Mengambil bagian dalam; potong bagian usus, 2-3 cm hingga sampai bagian dada, jangan memotong terlalu dalam, keluarkan paru-paru dan hati melalui leher dengan menggunakan jari telunjuk, sesudah itu bagian lemak usus dikeluarkan terlebih dahulu, sesudah itu perut dan semua jeroan ditarik ke luar.
- f. Mencuci; cuci dan bersihkan bagian dalam dan luar kemudian keringkan.
- g. Mengikat dan melipat; ikat dan bentuk sebelum dimasak.

2. Mengikat tanpa jarum:

- Buat ikatan di bawah lubang usus dan silangkan dengan tali.
- Ujung tali diletakkan pada bagian paha, letakkan ayam pada satu sisi dan tali ditarik di atas sayap.
- Kulit leher menutupi ujung leher dan ikat dengan tali.
- Kedua ujung tali ditarik kencang di bagian sisi sayap yang lain dan ikat.

3. Mengikat dengan jarum:

- Kulit leher menutupi ujung leher, tusukkan jarum melalui sayap dan bagian punggung.
- Jarum yang keluar ditusukkan melalui sayap kedua.
- Tekan paha, tusuk-tusuk memalui kulit perut.

- Tusukan yang keluar melalui paha bagian belakang.
- Ayam dibentuk lagi disetiap ujung, di tarik kencang dan di ikat.

4. Mengikat kaki:

- Bagian kanan dan kiri perut dilubangi.
- Lipat kaki dan masukkan kedalam lubang.

5. Mengikat dua kali untuk unggas yang besar:

- Ditusuk melalui bagian tengah pergelangan pada paha.
- Tusuk kedua bagian sayap yang dilipat ke belakang dan ikat.
- Kedua paha dirapatkan lalu tusukkan melalui bagian belakang paha melewati bagian perut lalu ikat.

b. Daging

- Perubahan –perubahan daging setelah dipotong.
- Perubahan warna daging.
- Perubahan *flavor*.
- Banyak sedikit serat daging.

5. Teknik Pembuatan Potongan Bahan Makanan Hewani

a. Teknik Memotong Ayam atau Unggas

Teknik memotong unggas terlebih dahulu harus mengetahui bagian-bagiannya. Pengetahuan anatomi dan pengenalan kerangka sangat dibutuhkan sebelum memotong ayam menjadl bagian tertentu, tujuannya adaiah membuat potongan yang tepat, mengurangi *trimming* atau serpihan daging yang mungkin masih melekat pada tulang dan mempercepat proses pemotongan. Berikut ini proses pemotongan unggas berdasarkan teknik olah.

1. Memotong Unggas berdasarkan Teknik Olah *Roasting*

- Singeing*, membakar bulu-bulu halus yang masih tersisa.
- Potong *winglet* dan kaki kira-kira 1 cm di bawah lutut.
- Potong tulang leher, dan tinggalkan jelambir kulit leher kira-kira 3 cm dari pangkal leher.
- Baringkan ayam pada *cutting board* dan patahkan persendian paha dan punggung dengan jalan menekan pelan-pelan.
- Tusukkan jarum dan benang melalui : kaki -> kaki -> sayap -> jelambir -> pangkal leher -> sayap.
- Letakkan ayam dengan punggung menghadap bawah pada *cutting board*.
- Tekan kaki ke depan sehingga dada tampak lebih besar, kemudian ikatkan kedua ujung benang kuat-kuat.

Catatan: Perlakuan awal sebelum *trussing* yaitu bagian dalam diberi garam, dan *stuff* dengan *dressing*

2. Memotong Unggas berdasarkan Teknik Olah *Grilling*
 - a. *Singeing*.
 - b. Potong *winglet* dan kaki.
 - c. Potong tulang belakang, dapat dilakukan dari dalam rongga badan maupun dari luar.
 - d. Buka dan ratakan kedua belah bagian dada.
 - e. Buat torehan kecil pada kulit seukuran lutut ayam.
 - f. Masukkan ujung lutut ke dalam torehan tadi sehingga paha melekat pada dada, sehingga aman pada waktu dimasak.
3. Memotong Unggas berdasarkan Teknik Olah *Sauteing*
 - a. *Singeing*.
 - b. Potong *winglet* dan kaki.
 - c. Potong dan pisahkan paha dari badan melalui sela paha dan badan.
 - d. Potong dan pisahkan tulang belakang dari bagian dada.
 - e. Pisahkan dada menjadi dua melalui salah satu sisi tulang dada.
 - f. Potong masing-masing belahan dada menjadi sama berat, sehingga akhirnya menjadi 4 potong daging dada.
 - g. Potong masing-masing kaki menjadi dua melalui persendian paha menjadi paha bagian atas dan paha bagian bawah.
4. Memotong Unggas berdasarkan Teknik Olah *Supreme*
 - a. *Singeing*.
 - b. Potong dan pisahkan kaki dari badan melalui sela paha dan badan.
 - c. Kuliti bagian dada.
 - d. Keluarkan tulang canggah (*wing bond*).
 - e. Potong *winglet* dan kuliti sayap yang tersisa pada badan.
 - f. Potong dan pisahkan daging dada dari tulang dada.
5. Memotong Unggas berdasarkan Teknik Olah *Stewing*
 - a. Potong *carcas* menjadi 12 potong.
 - b. Pisahkan dua sayap dari tubuhnya, potong paha, persendian kaki, serta potong menyilang *carcas* dari tulang dada sepanjang tulang rusuk.
 - c. Pisahkan dada dari tulangnya.

6. Penyimpanan Hasil/Produk Potongan Bahan Makanan Hewani

1. Ikan

Ikan merupakan bahan makanan yang mudah menjadi busuk, oleh karena itu lebih baik segera digunakan. Perubahan bau amis yang tajam merupakan tanda kerusakan dekomposisi. Proses kebusukan pada ikan dapat diminimalisir dengan

teknik penyimpanan yang benar dan tepat. Proses penyimpanan yang dianjurkan pada ikan adalah dengan teknik basah dan dingin dan teknik pengawetan.

a. Teknik Penyimpanan Basah dan Dingin

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

Teknik basah dan dingin ini menggunakan media *refrigerator* atau *freezer* atau *ice*. Media ini adalah proses pembekuan yang akan menunda bakteri atau mikroorganisme dalam ikan agar tidak berkembang biak sehingga ikan tidak akan mengalami kerusakan.

Metode penyimpanan basah dan dingin dapat melalui dua cara yaitu:

1. Penyimpanan dalam pecahan es. Cara penyimpanan dalam pecahan es dengan menggunakan drip-an agar es yang mencair dapat mengalir keluar, dan pecahan es dapat diganti setiap hari.
2. Penyimpanan dalam alat pendingin. Penyimpanan dengan alat pendingin menggunakan suhu antara -1 s/d 1°C . caranya ikan dibungkus atau diletakkan dalam alat pembungkus yang benar-benar kedap air kemudian dimasukkan ke dalam alat pendingin.

Penyimpanan ikan sebaiknya disimpan di tempat tersendiri, atau dipisah dari bahan makanan lain karena ikan mempunyai bau yang sangat tajam. Masa penyimpanan ikan segar dapat bertahan sampai dua hari. Bila menginginkan menyimpan lebih lama maka lebih baik ikan dibekukan. Ikan beku baik disimpan dalam suhu -18°C atau lebih dingin.

Penanganan ikan mentah beku dilakukan dengan *thawing* sebaiknya dilakukan dengan alat pendingin. *Thawing* dalam alat pendingin dilakukan 18-36 jam atau dengan ikan dibungkus dengan bungkus kedap air. *Thawing* dilakukan di bawah air mengalir. Ikan beku dalam potongan kecil-kecil misalnya, steak hingga beratnya kurang lebih 226 gram, dapat dimasak langsung dari keadaan beku. Cara ini bertujuan untuk mempermudah penanganan dan menjaga hilangnya drip yang berlebihan.

b. Teknik Pengawetan

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

dilakukan sesuai dengan standar prosedur pengawetan, dan bebas dari bakteri, jamur dan kuman. Contoh hasil pengawetan ikan adalah: *smoked* (diasap) pada ikan *hering*, *haddock*, *salmon*, *pickled* (asinan) pada ikan *rollmop*, *salted* (digarami) pada ikan *cod*, *roe* (telur ikan) pada ikan caviar. Ditinjau dari produk akhir yang dikehendaki pengawetan ikan dapat dilakukan dengan dua cara:

1. Pengawetan ikan segar; cara ini dilakukan dengan pengaturan suhu, pendinginan, pembekuan, pengeringan, pengasapan, dan pengalengan.
2. Pengawetan dengan menggunakan bahan-bahan kimia, penggaraman, pencukaian.
3. Pengawetan dengan mikrobiologi; pemedaan. (Nugraheni, 2005)

2. Unggas

Untuk menjaga kualitas unggas, maka ada beberapa hal yang perlu diperhatikan pada waktu penyimpanan, antara lain:

- Unggas perlu dibersihkan dan dicuci sebelum disimpan.
- Disimpan dalam ruang pendingin (*refrigerator*) bila masa simpan tidak lama dan unggas akan segera digunakan.
- Simpan dalam ruang pembeku (*freezer*) jika unggas disimpan untuk waktu yang lama dan belum digunakan.

3. Daging

- Dibekukan

Daging yang dibekukan dimasukkan ke dalam tempat yang temperaturnya di bawah 9°C. Potongan daging yang kecil biasanya dikerjakan dengan metode cepat yang disebut pembekuan dalam. Daging diletakkan di bak dengan temperatur di bawah 18,5°C. Suhu ini berputar di luar dan di dalam bak (di antara tiap bak ada pipa yang mengalirkan udara dingin). Dengan metode ini hanya diperlukan waktu 2 jam. Hasilnya ada lapisan glasir es. Setelah itu dibungkus dengan kertas perkamen dan diletakan dalam tempat dengan temperatur di bawah 12°C. *Abattoir* (tempat khusus penyimpan daging) yang besar dan baik, akan menyimpan potongan daging besar-besar diruang pendingin dengan temperatur 1°C.

- Di Almari Pendingin Rumah Tangga

Daging digolongkan dalam *frozen food* yaitu bahan yang tahan dalam pembekuan. Maka penyimpanan daging di dalam almari pendingin diletakkan di dalam *freezer* (bagian atas untuk membuat es batu). Daging yang akan disimpan dicuci dahulu dan dimasukkan ke dalam kantong plastik. Cara penyimpanan seperti ini biasanya tahan selama 3-7 hari. Apabila daging akan dimasak, setelah keluar dari *freezer* harus dibiarkan

terlebih dahulu sesuai dengan suhu kamar atau dikenal dengan proses *thawing*.

- Pendingin dengan *Cryogenic*

Metode pendinginan dengan cepat menggunakan gas yang dicondenser disebut *cryogenic*. Temperatur yang terendah ialah kurang dari 195°C. Pada pendinginan *cryogenic*, kristal-kristal es halus sekali sehingga merusakkan dinding sel dari daging kecil.

- Penyimpanan Daging Jeroan


Daging jeroan lebih mudah mendapatkan kontaminasi, karena itu dianjurkan untuk lekas dimasak setelah dibeli. Sebaliknya apabila kita membeli jeroan secepatnya diolah, misalnya jeroan yang sewaktu-waktu dapat digoreng.

REFERENSI

Bartono, PH dan Ruffino, EM. 2006. *Dasar-dasar Food Product*. Yogyakarta: C.V ANDI OFFSET.

Kurt Bauer, Gertraud Bauer, dan Dwi Djelantik. 1999. *Pengetahuan dan Pengolahan Makanan*. Austria: Percetakan Buku Sekolah Trauner.

Kusmiati, Novia Agusti, dan Sientje Kippuw B.A. 1997. *Pengetahuan Bahan Makanan*. Bandung: Angkasa.

	SMK Negeri 1 Sewon		
	JOB SHEET BOGA DASAR		
	Semester I	POTONGAN BAHAN MAKANAN HEWANI	225 menit

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah selesai pembelajaran diharapkan:

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian potongan bahan makanan.
2. Siswa dapat menganalisis macam-macam potongan bahan makanan hewani.
3. Siswa dapat menganalisis bahan-bahan pembuatan potongan bahan makanan hewani.
4. Siswa dapat menganalisis alat-alat yang digunakan untuk pembuatan potongan bahan makanan hewani.
5. Siswa dapat menganalisis persiapan pembuatan potongan bahan makanan hewani.
6. Siswa dapat menganalisis teknik pembuatan potongan bahan makanan hewani.
7. Siswa dapat menganalisis kiat-kiat pembuatan potongan bahan makanan hewani.
8. Siswa dapat menganalisis kriteria hasil yang baik dari potongan bahan makanan hewani.
9. Siswa dapat menganalisis penyimpanan hasil/produk dari potongan bahan makanan hewani.
10. Siswa dapat mempraktikkan langkah-langkah pembuatan potongan bahan makanan hewani.

B. Uraian Materi

1. Pengertian Potongan Bahan Makanan

Potongan bahan makanan merupakan salah satu tahap pra proses yang sering dilakukan sebelum proses pengolahan pangan lebih lanjut. Potongan bahan makanan dilakukan untuk mempersiapkan proses pengolahan makanan ataupun hanya sebagai *garnish* pada hidangan. Bahan makanan yang membutuhkan pemotongan sebelum proses pengolahan yaitu daging, unggas, ikan, sayuran, dan buah-buahan.

2. Potongan Bahan Makanan Hewani

1. Ikan

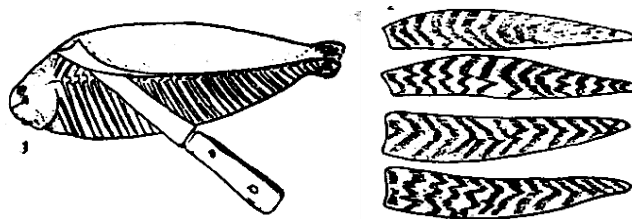
a. *Filleting* dan *Skimming*

1. *Filleting* dan *Skimming Flatfish*

Bagian daging ikan yang berada di kedua sisi ikan atau mengapit tulang belakang disebut "*fillet*". Ikan bagian ini terdiri dari daging ikan yang tebal. *Fillet* adalah potongan daging ikan utuh panjang yang sudah dibuang tulang dan kulitnya. Untuk ikan berbentuk badan bulat, menjadi 2 *fillet* dan untuk ikan

berbentuk badan pipih menjadi 4 *fillet*. Proses *filleting*:

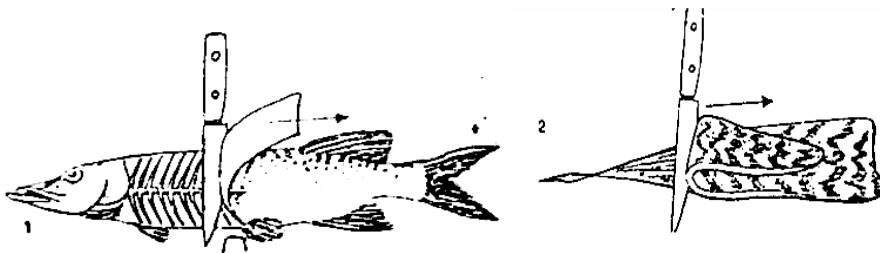
1. Letakkan ikan pada *cutting board*, bagian punggung ikan mengarah ke badan kita dan kepala ikan berada di sebelah kanan.
2. Buat torehan disepanjang tulang belakang sedalam ± 2 cm, torehan itu untuk mengetahui bahwa pisau berjalan tepat di atas punggung ikan.
3. Angkat bagian *fillet* dengan tangan kiri, kemudian gerakkan pisau menuju ekor. *Fillet* jangan diangkat terlalu tinggi supaya tidak rusak.
4. Putar balik posisi ikan sehingga berada di sebelah kiri dan bagian ekor berada di sebelah kanan.
5. Ikuti proses dari c sampai d, sehingga *fillet* dapat diambil.

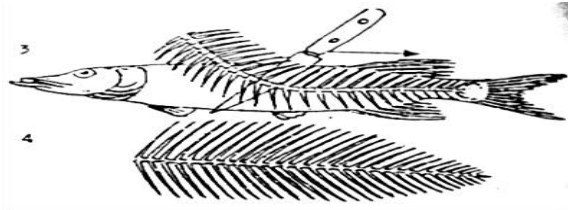


Proses Filleting

Proses *skinning*:

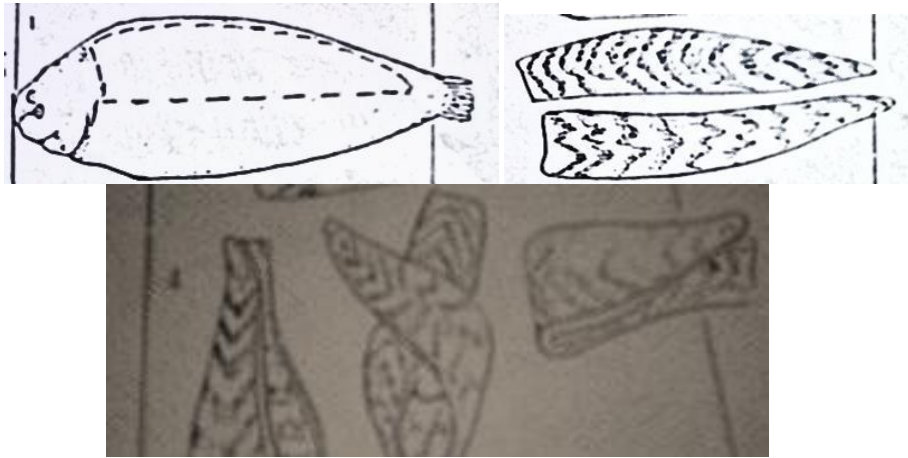
- a. Letakkan sebuah *fillet* ikan pada *cutting board*, bagian kulit menghadap ke bawah dan bagian ekor berada di sebelah kiri.
- b. Pegang ujung ekor dengan tangan kiri, potong bagian daging melintang hingga pisau menyentuh kulit ikan.
- c. Gerakkan pisau seperti gerakan menggergaji, di antara daging dan kulit dari bagian ekor menuju bagian kepala. Pisau dalam posisi miring ke kiri.
- d. Pisau didorong ke sebelah kanan dan kulit ditarik ke kiri. Buang kulit ikan, sedangkan tulangnya dapat digunakan untuk membuat kaldu.
- e. Ulangi proses b, c, dan d untuk *fillet* yang lain. *Fillet* ikan siap digunakan.





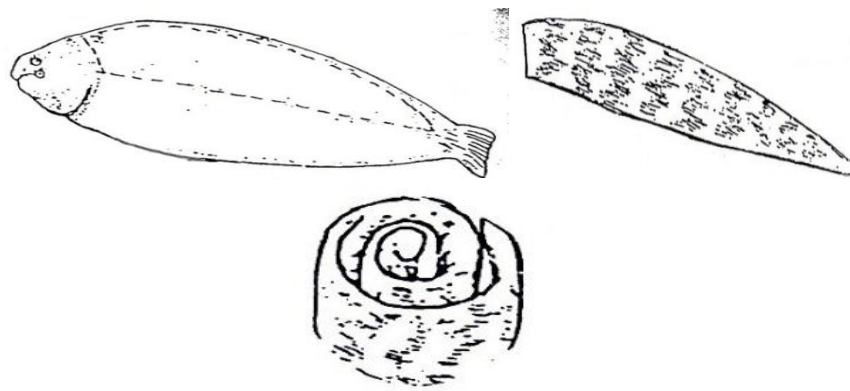
b. *Delice*

Potongan *fillet* utuh panjang, kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat dua, bagian dalam ada di luar.



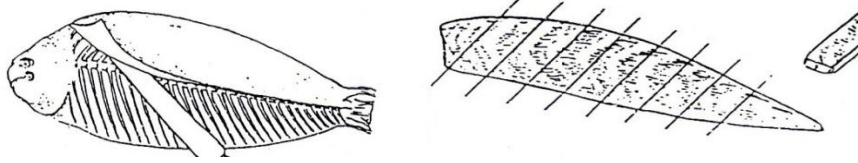
c. *Paupiette*

Potongan ikan memanjang, tipis, lalu digulung (*fold*) dan ditusuk agar gulungan tidak lepas. Daging ikan *difillet* tipis, diisi lalu digulung.



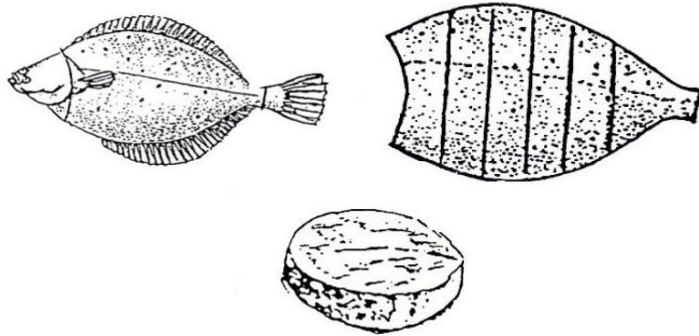
d. *Goujon* atau *Goujonnette*

Potongan ikan sebesar ibu jari dengan panjang lebih kurang 6-8 cm dengan tebal 0,5-1 cm. *Goujon* biasanya dibuat dari *trimming* yang didapat pada waktu proses *portioning*.



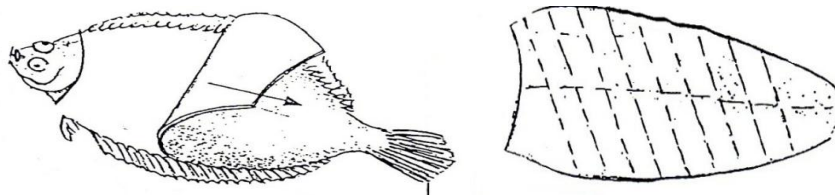
e. Darne

Potongan melintang pada ikan yang berbadan tipis tetapi lebar, misalnya ikan bawal (*pomfret*) atau ikan sepat.



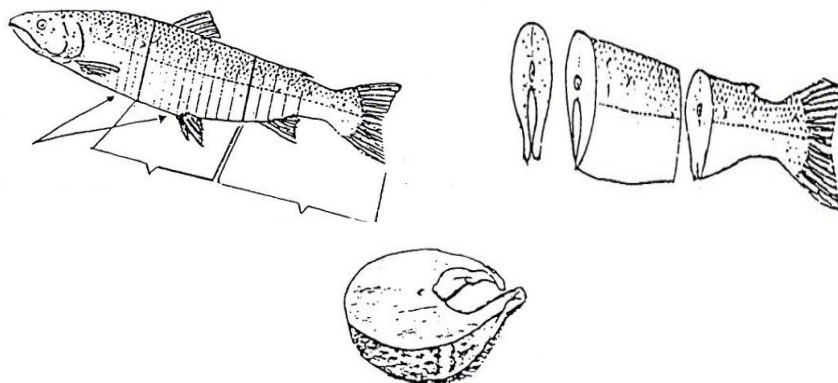
f. Supreme

Potongan ikan yang utuh, hanya tanpa kulit dan sisik, dan dimasak dengan cara di-*poach* (direbus dengan perlahan, memakai sayuran *mirepoix*). Di sini perlu dibedakan dengan istilah *supreme* untuk saus atau *supreme* yang merupakan nama kualitas daging.



g. Troncon

Potongan ikan yang dipotong melintang pada ikan yang berbadan bulat seperti tenggiri, dengan ketebalan 1 cm. Tulang ikan ikut terpotong.

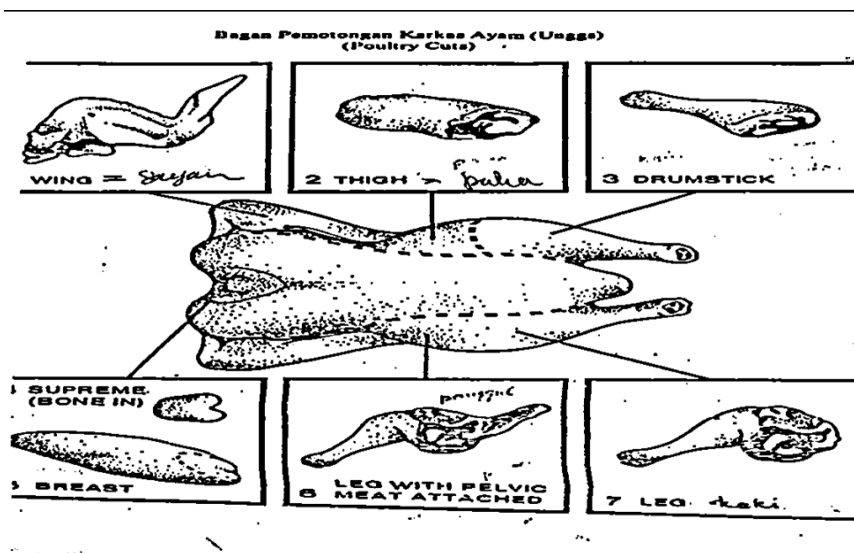


2. Ayam

Jenis-jenis dan Karakteristik Potongan Unggas

Potongan ayam berbasis kontinental dibedakan menjadi:

- a. *Whole chicken*: ayam utuh.
- b. *Wing*: potongan ayam bagian sayap.
- c. *Winglet*: potongan ayam pada bagian sayap atas.
- d. *Thigh*: potongan ayam pada bagian paha atas.
- e. *Drumstick*: potongan ayam pada bagian paha bawah yang dagingnya telah digulung ke salah satu sisi tulang.
- f. *Supreme/bone in*: potongan ayam pada bagian dada tanpa tulang.
- g. *Breast*: potongan dada ayam utuh.
- h. *Leg with pelvic*: potongan ayam pada bagian kaki disertai sedikit bagian badan ayam.
- i. *Leg*: potongan ayam pada bagian paha bawah sampai ke dada



Gambar Macam-macam Potongan pada Ayam

C. Keselamatan Kerja

1. Menggunakan perlengkapan praktikum yaitu: baju kerja, kerpas (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.

D. Alat dan Bahan

- Alat yang digunakan:
 1. Pisau tajam
 2. Talenan
 3. Kom
 4. Serbet minimal 2 buah
- Bahan yang digunakan untuk pemotongan:
 1. Ayam utuh (*whole chicken*)
 2. Ikan bawal laut
 3. Ikan tenggiri

REFERENSI

Bartono, PH dan Ruffino, EM. 2006. *Dasar-dasar Food Product*. Yogyakarta: C.V ANDI OFFSET.

Kurt Bauer, Gertraud Bauer, dan Dwi Djelantik. 1999. *Pengetahuan dan Pengolahan Makanan*. Austria: Percetakan Buku Sekolah Trauner.

Kusmiati, Novia Agusti, dan Sientje Kippuw B.A. 1997. *Pengetahuan Bahan Makanan*. Bandung: Angkasa.



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 PENGAYAAN

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

Semester : Gasal
Tahun Ajaran :

No	KI	KD	Materi Pembelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal			Ket
					Bentuk	Jumlah	No. Soal	
1	Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, berdasarkan rasa ingin tahunya 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	Mendeskripsikan potongan bahan makanan	Pengertian potongan bahan makanan	Mampu menjelaskan pengertian potongan bahan makanan	Pilihan ganda	1	1	

	yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah						
			Macam-macam potongan bahan makanan hewani	Mampu menganalisis macam-macam potongan bahan makanan hewani	Pilihan ganda	7	2, 3, 4, 5, 6, 8, & 9
			Bahan-bahan pembuatan potongan bahan makanan hewani	Mampu menganalisis bahan-bahan pembuatan potongan bahan makanan hewani	Pilihan ganda		
			Alat-alat yang digunakan untuk pembuatan potongan bahan makanan hewani	Mampu menganalisis alat-alat yang digunakan untuk pembuatan potongan bahan makanan hewani	Pilihan ganda		
			Persiapan pembuatan potongan bahan makanan hewani	Mampu menganalisis persiapan pembuatan potongan bahan makanan hewani	Pilihan ganda	2	7 & 10
			Penyimpanan hasil/produk	Mampu menganalisis	Pilihan		

			dari potongan bahan makanan hewani	penyimpanan hasil/produk dari potongan bahan makanan hewani	ganda			
--	--	--	------------------------------------	---	-------	--	--	--

Mengetahui,

WKS Kurikulum

Guru Mata Pelajaran

Bantul, September 2015
Mahasiswa PPL

Marniah, S.Pd
NIP. 197102131998032009

Jazimatul Fauziah, S.Pd
NIP. 197004191997022001

Witi Uswatun Hasanah
NIM. 12511244002

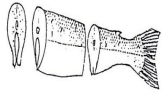
Nama :
Kelas :

A. Soal Post Test

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

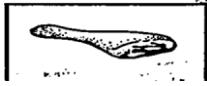
- Salah satu tahap pra proses yang sering dilakukan sebelum proses pengolahan pangan lebih lanjut dan dilakukan untuk mempersiapkan proses pengolahan makanan ataupun hanya sebagai *garnish* pada hidangan, merupakan pengertian dari
 - Potongan sayuran (*vegetables cutting*)
 - Fungsi potongan bahan makanan
 - Potongan bahan makanan
 - Persiapan potongan bahan makanan
- Potongan daging ikan utuh panjang yang sudah dibuang tulang dan kulitnya merupakan pengertian dari
 - Fillet*
 - Skinning*
 - Delice*
 - Troncon*
- Potongan ikan sebesar ibu jari dengan panjang lebih kurang 6-8 cm dengan tebal 0,5-1 cm, merupakan pengertian dari
 - Fillet*
 - Skinning*
 - Goujon atau Goujonnette*
 - Troncon*
- Potongan ayam bagian sayap disebut dengan
 - Whole chicken*
 - Leg*
 - Wing*
 - Drumstick*
- Potongan melintang pada ikan yang berbadan tipis tetapi lebar, misalnya ikan bawal (*pomfret*) atau ikan sepat merupakan potongan
 - Fillet*
 - Skinning*
 - Troncon*
 - Goujon atau Goujonnette*
- Potongan ayam pada bagian dada tanpa tulang yaitu potongan
 - Leg*
 - Supreme/bone in*
 - Drumstick*
 - Wing*
- Di bawah ini yang termasuk kualitas ikan yang baik yaitu
 - Bagian paha tidak keras
 - Karkas utuh
 - Bagian dada tampak berisi

d. Bagian insang masih berwarna merah segar dan lembaran insang kelihatan jelas



8. Gambar di samping merupakan gambar potongan ikan

- a. *Darne*
- b. *Troncon*
- c. *Fillet*
- d. *Delice*



9. Gambar di samping merupakan gambar potongan ayam

- a. *Drumstick*
- b. *Leg*
- c. *Wing*
- d. *Supreme/bone in*

10. Di bawah ini beberapa perlakuan awal yang dapat dilakukan pada unggas, kecuali

- a. Menghilangkan bulu
- b. Mengikat dengan jarum
- c. Mengambil bagian dalam
- d. Menghilangkan leher



LEMBAR PENILAIAN PENGETAHUAN

A. Soal Post Test

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

- Salah satu tahap pra proses yang sering dilakukan sebelum proses pengolahan pangan lebih lanjut dan dilakukan untuk mempersiapkan proses pengolahan makanan ataupun hanya sebagai *garnish* pada hidangan, merupakan pengertian dari

 - Potongan sayuran (*vegetables cutting*)
 - Fungsi potongan bahan makanan
 - Potongan bahan makanan**
 - Persiapan potongan bahan makanan

- Potongan daging ikan utuh panjang yang sudah dibuang tulang dan kulitnya merupakan pengertian dari

 - Fillet**
 - Skinning*
 - Delice*
 - Troncon*

- Potongan ikan sebesar ibu jari dengan panjang lebih kurang 6-8 cm dengan tebal 0,5-1 cm, merupakan pengertian dari

 - Fillet*
 - Skinning*
 - Goujon atau Goujonnette**
 - Troncon*

- Potongan ayam bagian sayap disebut dengan

 - Whole chicken*
 - Leg*
 - Wing**
 - Drumstick*

- Potongan melintang pada ikan yang berbadan tipis tetapi lebar, misalnya ikan bawal (*pomfret*) atau ikan sepat merupakan potongan

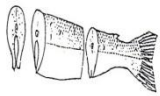
 - Fillet*
 - Skinning*
 - Darne**
 - Goujon atau Goujonnette*

6. Potongan ayam pada bagian dada tanpa tulang yaitu potongan

- a. *Leg*
- b. *Supreme/bone in*
- c. *Drumstick*
- d. *Wing*

7. Di bawah ini yang termasuk kualitas ikan yang baik yaitu

- a. Bagian paha tidak keras
- b. Karkas utuh
- c. Bagian dada tampak berisi
- d. **Bagian insang masih berwarna merah segar dan lembaran insang kelihatan jelas**



8. Gambar di samping merupakan gambar potongan ikan

- a. *Troncon*
- b. *Darne*
- c. *Fillet*
- d. *Delice*



9. Gambar di samping merupakan gambar potongan ayam

- a. *Drumstick*
- b. *Leg*
- c. *Wing*
- d. *Supreme/bone in*

10. Di bawah ini beberapa perlakuan awal yang dapat dilakukan pada unggas, kecuali

- a. Menghilangkan bulu
- b. **Mengikat dengan jarum**
- c. Mengambil bagian dalam
- d. Menghilangkan leher

B. Kunci Jawaban

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

C. Pedoman Penskoran

1. Pedoman Penilaian *Post Test*

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

2. 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
	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

LEMBAR PENILAIAN SIKAP (DISKUSI) KELAS X JB 2

Berikan tanda centang pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan

No	Nama Siswa	Sikap											
		Aktif				Bekerjasama				Tanggung jawab			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	FAJAR AYU ANGGRAINI												
2.	AHMAD ZAINUL MUTTAQIN			√				√				√	
3.	ALFINA INDRASWARI			√				√				√	
4.	ANDRIANNY AYU LESTARI			√				√				√	
5.	BERLIN ARWANTI			√				√				√	
6.	DINDA WIDYASARI			√				√				√	
7.	DINDHI DEWANTORO			√				√				√	
8.	ERINA OKTAVIA			√				√				√	
9.	ESTI RAHAYU			√				√				√	
10.	FITRI PUSPITA SARI			√				√				√	
11.	HERWIN SETYANINGRUM			√				√				√	
12.	INA YULAICHA			√				√				√	
13.	INDAH PUJI RAHAYU			√				√				√	
14.	JIHAN AYU NUR QOMAH			√				√				√	
15.	MEI CANDRA LESTARI			√				√				√	
16.	MIA LARASWATI			√				√				√	
17.	MUHAMMAD FARHAN ISHBANI ADILLAH			√				√				√	
18.	NIKHI MARBEYANI			√				√				√	
19.	NOFAN RAHMADHAN			√				√				√	
20.	NOVIANTO IMAN SANOSO			√				√				√	
21.	NURUL NOR ROHMAH			√				√				√	
22.	PUPUT MAHARANI			√				√				√	
23.	RAHAJENG NOVANDA ANJANI			√				√				√	
24.	RIKE AMELIA PUTRI RAHARDI			√				√				√	
25.	SEPTIANA PANGASTUTI			√				√				√	
26.	TITI UMAYASARI			√				√				√	
27.	TRI ANJASWARI			√				√				√	
28.	ULFA LATIFAH			√				√				√	
29.	UMI MUNAWAROH			√				√				√	
30.	YAHYA HERA ALGITA			√				√				√	

31.	YOSEPH DEDO ANOM PANULUNG			√				√				√	
32.	ZAHROTUN NISA			√				√				√	

RUBRIK PENILAIAN 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 menunjukan sikap tanggung jawab mulai mengerjakan tugas kelompok dan mulai rutin/konsisten
- 4 = sudah menunjukkan sikap tanggung jawab mengerjakan tugas kelompok secara terus menerus dan konsisten

28	ULFA LATIFAH	√																	
29	UMI MUNAWAROH	√																	
30	YAHYA HERA ALGITA	√																	
31	YOSEPH DEDO ANOM PANULUNG	√																	
32	ZAHROTUN NISA	√																	
33																			
34																			
35																			

Mengetahui
a.n. Kepala Dekolah
WKS Kurikulum

Guru Mata Pelajaran

Bantul, September 2015

Mahasiswa PPL,

Marniah, S.Pd
NIP.197102131998032009

Jazimatul Fauziah, S.Pd
NIP. 197004191997022001

Witi Uswatun Hasanah
NIM. 12511244002



ANALISIS KETUNTASAN HASIL BELAJAR

Mata Pelajaran : BOGA DASAR
Kelas/Kom.Keahlian : X JASA BOGA 1

Evaluasi ke :
Sub. Kompetensi/Tema : Potongan Bahan Makanan Hewani

No	Nama Siswa	Skor Yang Diperoleh Untuk Soal No.										Jml. Skor	% Ketercapaian	Tuntas		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			Ya	Tdk	
1	FAJAR AYU ANGGRAINI															
2	AHMAD ZAINUL MUTTAQIN	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	90%	√		
3	ALFINA INDRASWARI	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	8	80%	√		
4	ANDRIANNY AYU LESTARI	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	9	90%	√		
5	BERLIN ARWANTI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√		
6	DINDA WIDYASARI	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	9	90%	√		
7	DINDHI DEWANTORO	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	8	80%	√		
8	ERINA OKTAVIA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√		
9	ESTI RAHAYU	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√		
10	FITRI PUSPITA SARI	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	9	90%	√		
11	HERWIN SETYANINGRUM	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	8	80%	√		
12	INA YULAICHA	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	9	90%	√		
13	INDAH PUJI RAHAYU	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	8	80%	√		
14	JIHAN AYU NUR QOMAH	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√		
15	MEI CANDRA LESTARI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√		
16	MIA LARASWATI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	9	90%	√		
17	MUHAMMAD FARHAN ISHBANI ADILLAH	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	9	90%	√		
18	NIKHI MARBEYANI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√		
19	NOFAN RAHMADHAN	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	8	80%	√		
20	NOVIANTO IMAN SANOSO	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	8	80%	√		
21	NURUL NOR ROHMAH	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	9	90%	√		
22	PUPUT MAHARANI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√		
23	RAHAJENG NOVANDA ANJANI	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	9	90%	√		
24	RIKE AMELIA PUTRI RAHARDI	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	8	80%	√		
25	SEPTIANA PANGASTUTI	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	9	90%	√		
26	TITI UMASARI	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	8	80%	√		
27	TRI ANJASWARI	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	8	80%	√		
28	ULFA LATIFAH	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	8	80%	√		
29	UMI MUNAWAROH	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	7	70%		√	
30	YAHYA HERA ALGITA	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	90%	√		

31	YOSEPH DEDO ANOM PANULUNG	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	8	80%	√	
32	ZAHROTUN NISA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%	√	
Jumlah Skor/KKM												274			
Skor Maksimal												10			
% Skor Tercapai															

Hasil Analisis:

No	Nama Siswa Yg Blm Tuntas	%1	Jlh Tuntas	%2	SP	Ket
1	UMI MUNAWAROH		7		3	
2						
3						
4						
5						

SP = Soal yang perlu diperbaiki

%1 = % soal yang belum tuntas per siswa

%2 = % siswa yang telah tuntas

Mengetahui,
a.n. Kepala Sekolah
WKS Kurikulum

Guru Mata Pelajaran

Bantul, September 2015

Mahasiswa PPL

Marniah, S.Pd
NIP. 19710213 199803 2 009

Jazimatul Fauziah, S.Pd
NIP. 19700419 199702 2 001

Witi Uswatun Hasanah
NIM. 12511244002



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
Kelas/Kom.Keahlian : X JASA BOGA 1

Evaluasi ke :
Tgl. Pelaksanaan : 04-09- 2015

No	Kelompok Atas	Nomor Soal										Skor	%	Nilai Konversi	Ket
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	BERLIN ARWANTI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100%		
2															

No	Kelompok Bawah	Nomor Soal										Skor	%	Nilai Konversi	Ket
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	UMI MUNAWAROH	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	7	70%		
2															

Mengetahui,
a.n. Kepala Sekolah
WKS Kurikulum

Guru Mata Pelajaran

Bantul, September 2015

Mahasiswa PPL

Marniah, S.Pd
NIP. 19710213 199803 2 009

Jazimatul Fauziah, S.Pd
NIP. 19700419 199702 2 001

Witi Uswatun Hasanah
NIM. 12511244002

ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran	: BOGA DASAR	Banyak Soal	: 10
			: 04-09-
Kelas/Prog Studi Keahlian	: X/Tata Boga	Tgl Pelaksanaan	2015
Semester	: 1	Jumlah Peserta	: 31
Evaluasi ke	:	Jml. Kel. Atas & Bwh (T)	: 31

No Soal	Jawaban Benar		Jumlah U + L	Selisih U - L	TK = (U + L)/T	DP = (U-L)/0.5T	Keterangan	
	U	L					TK	DP
1	26	1	27	25	0,87	1,61	Mudah	Baik
2	16	0	16	16	0,51	1,03	Sedang	Baik
3	28	1	29	27	0,93	1,74	Mudah	Baik
4	30	1	31	29	1	1,87	Mudah	Baik
5	29	1	30	28	0,96	1,80	Mudah	Baik
6	29	1	30	28	0,96	1,80	Mudah	Baik
7	30	1	31	29	1	1,87	Mudah	Baik
8	30	0	30	30	0,96	1,93	Mudah	Baik
9	29	1	30	28	0,96	1,80	Mudah	Baik
10	20	0	20	20	0,64	1,29	Sedang	Baik

Keterangan:

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

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

Mengetahui,
 a.n. Kepala Sekolah
 WKS Kurikulum

Guru Mata Pelajaran

Bantul, September
 2015

Mahasiswa PPL

Marniah, S.Pd
 NIP. 19710213 199803 2 009

Jazimatul Fauziah, S.Pd
 NIP. 19700419 199702 2 001

Witi Uswatun Hasanah
 NIM. 12511244002

KETERANGAN :

N : Nilai

Jumlah (N x S)

S : Banyaknya siswa

Daya Serap =

X 100 % = %

N x S : Hasil kali N dengan S

10 x Jml. Siswa

Mengetahui,
a.n. Kepala Sekolah
WKS Kurikulum

Guru Mata Pelajaran

Bantul, September 2015

Mahasiswa PPL

Marniah, S.Pd
NIP. 19710213 199803 2 009

Jazimatul Fauziah, S.Pd
NIP. 19700419 199702 2 001

Witi Uswatun Hasanah
NIM. 12511244002

HASIL ANALISIS ULANGAN HARIAN

Mata Pelajaran : Boga Dasar Ulangan ke : 1
Kelas/Prog Studi Keahlian : X Jasa Boga 1 Tgl ulangan : 04 September
2015
Semester : 1

Kompetensi Dasar:

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
- KI 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.
- KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, berdasarkan rasa ingin tahunya 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.
- KI 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.

Indikator Pencapaian Kompetensi:

1. Menjelaskan pengertian potongan bahan makanan dan potongan bahan makanan hewani.
2. Menganalisis macam-macam potongan bahan makanan hewani.
3. Menganalisis bahan-bahan pembuatan potongan bahan makanan hewani.
4. Menganalisis alat-alat yang digunakan untuk pembuatan potongan bahan makanan hewani.
5. Menganalisis persiapan pembuatan potongan bahan makanan hewani.
6. Menganalisis teknik pembuatan potongan bahan makanan hewani.
7. Menganalisis kiat-kiat pembuatan potongan bahan makanan hewani.
8. Menganalisis kriteria hasil yang baik dari potongan bahan makanan hewani.
9. Menganalisis penyimpanan hasil/produk dari potongan bahan makanan hewani.
10. Mempraktikkan langkah-langkah pembuatan potongan bahan makanan hewani.

KETUNTASAN BELAJAR

Banyak siswa seluruhnya	: 31
Banyak siswa yang telah tuntas	: 30
Prosentase siswa tuntas belajar	: 88,38%

KESIMPULAN

- A. Perlu perbaikan secara klasikal untuk soal nomor 2 dan 10
- B. Perlu perbaikan secara individu sejumlah : 1 orang siswa
 1. Umi Munawaroh

Keterangan:

1. Daya serap perorangan:

Seorang siswa dikatakan tuntas bila telah mendapatkan skor (melampaui/setara dengan KKM): 80

2. Daya serap klasikal: 88,38%

Suatu kelas dikatakan tuntas apabila di kelas tersebut telah terdapat 90% yang telah mendapat nilai 80 ke atas.

Dengan demikian kelas akan dikatakan tuntas/~~tidak tuntas~~*_____

Mengetahui,
a.n. Kepala Sekolah
WKS Kurikulum

Guru Mata Pelajaran

Bantul, September 2015

Mahasiswa PPL

Marniah, S.Pd
NIP. 19710213 199803 2 009

Jazimatul Fauziah, S.Pd
NIP. 19700419 199702 2 001

Witi Uswatun Hasanah
NIM. 12511244002

Potongan Bahan Makanan Hewani

(Ikan dan Unggas)

Pengertian Potongan Bahan Makanan

Potongan bahan makanan merupakan salah satu tahap pra proses yang sering dilakukan sebelum proses pengolahan pangan lebih lanjut. Potongan bahan makanan dilakukan untuk mempersiapkan proses pengolahan makanan ataupun hanya sebagai *garnish* pada hidangan. Bahan makanan yang membutuhkan pemotongan sebelum proses pengolahan yaitu daging, unggas, ikan, sayuran, dan buah-buahan.

Fungsi Potongan Bahan Makanan

- ▶ Mempermudah proses pengolahan.
- ▶ Mempercantik hidangan.
- ▶ Menambah selera makan.

Penggolongan Ikan berdasarkan Kadar Lemaknya

- ▶ *Leanfish*, atau ikan tak berlemak, mempunyai kandungan lemak 2% atau kurang.
- ▶ Medium *fatfish*, atau ikan berlemak, memiliki kandungan lemak antara 2–5% lemak.
- ▶ *Fatfish*, atau ikan berlemak tinggi, memiliki kandungan lemak di atas 5%. *Fatfish* memiliki pigmen warna lebih banyak dibandingkan jenis lainnya, sehingga ikan–ikan golongan ini dapat terlihat kuning ataupun pink dibandingkan dengan *leanfish* yang berwarna putih. Beberapa jenis *fatfish* antara lain *salmon*, *mackerel*, *herring*, dan belut.

Penggolongan Ikan berdasarkan Bentuk Badannya

- ▶ *Flatfish*: bertubuh agak gepeng atau pipih. Ikan-ikan yang bertubuh pipih pada umumnya hidup dekat dasar laut. Jenis-jenis ikan yang bertubuh pipih antara lain; ikan sebelah (*halibut*), ikan lidah (*tongue sole*), bawal hitam (*black pomfret*), bawal putih (*silver pomfret*), pari (*rays*) dan lain-lain.
- ▶ *Round fish*: yang bertubuh agak lonjong, dan kembang. Jenis ikan yang bertubuh bulat antara lain tongkol, tenggiri, *mackarel*, dan salmon. Disamping itu ikan jenis belut, ikan kucing termasuk pula pada keluarga ini.

Kualitas Hewani secara Umum

a. Ikan

- Warna pada kulit ikan mengkilat dan jernih.
- Sisik ikan melekat kuat pada kulitnya dan mengkilat.
- Apabila ditekan daging ikan dengan jari pada bagian perut akan cepat kembali pada keadaan semula atau kenyal.
- Bagian insang ikan masih berwarna merah segar dan lembaran insang kelihatan jelas.
- Bola mata ikan masih bening atau jernih, cerah, dan segar.
- Ikan yang masih segar mempunyai bau yang masih segar.

Kualitas Hewani secara Umum

b. Unggas

- Bagian daging lebih banyak dari pada bagian lainnya.
- Tekstur daging lembut.
- Bagian dada tampak berisi.
- Bagian paha tidak keras.
- Aroma segar.
- Karkas utuh

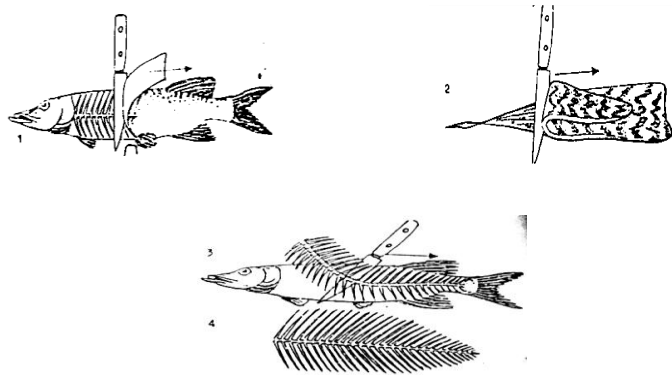
Jenis-jenis dan Karakteristik Potongan Ikan

▶ *Fillet*



Fillet adalah potongan daging ikan utuh panjang yang sudah dibuang tulang dan kulitnya.

Proses *skinning*:

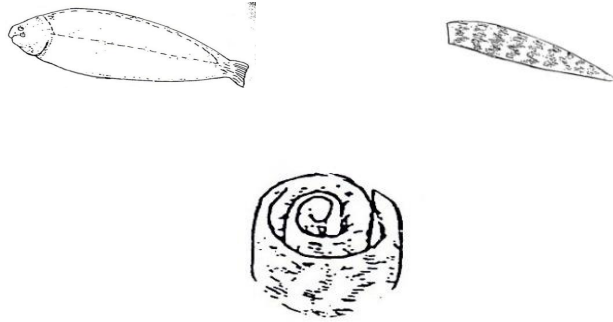


Delice



Potongan *fillet* utuh panjang, kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat dua.

Paupiette



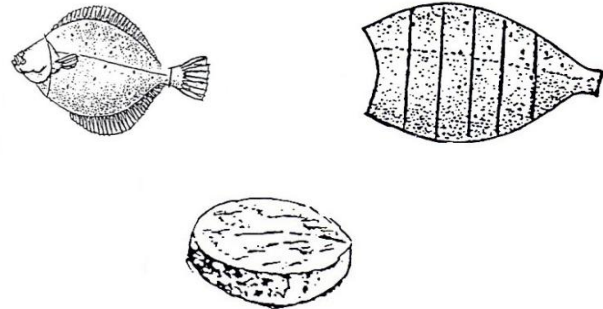
Potongan ikan memanjang, tipis, lalu digulung (*fold*) dan ditusuk agar gulungan tidak lepas. Daging ikan *difillet* tipis, diisi lalu digulung.

Goujon atau *Goujonnette*



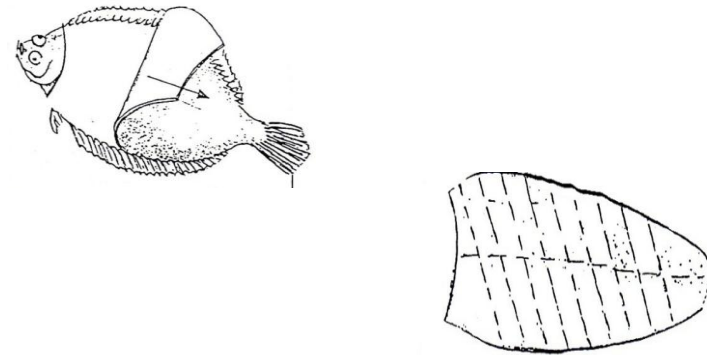
Potongan ikan sebesar ibu jari dengan panjang lebih kurang 6-8 cm dengan tebal 0,5-1 cm. *Goujon* biasanya dibuat dari *trimming* yang didapat pada waktu proses *portioning*.

Troncon



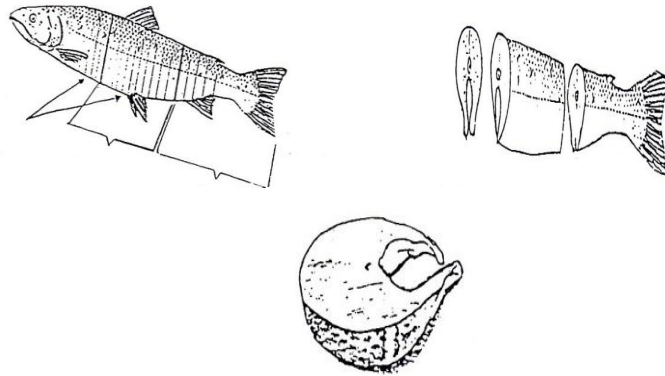
Potongan melintang pada ikan yang berbadan tipis tetapi lebar, misalnya ikan bawal (*pomfret*) atau ikan sepat.

Supreme



Potongan ikan yang utuh, hanya tanpa kulit dan sisik, dan dimasak dengan cara di-*poach* (direbus dengan perlahan, memakai sayuran *mirepoix*). Di sini perlu dibedakan dengan istilah *supreme* untuk saus atau *supreme* yang merupakan nama kualitas daging.

Darne



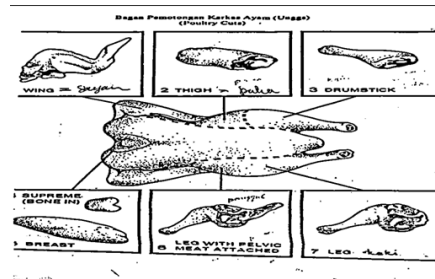
Potongan ikan yang dipotong melintang pada ikan yang berbadan bulat seperti tenggiri, dengan ketebalan 1 cm. Tulang ikan ikut terpotong.

Jenis-jenis dan Karakteristik Potongan Unggas

- ▶ *Whole chicken*: ayam utuh.
- ▶ *Wing*: potongan ayam bagian sayap
- ▶ *Winglet*: potongan ayam pada bagian sayap atas
- ▶ *Thigh*: potongan ayam pada bagian paha atas
- ▶ *Drumstick*: potongan ayam pada bagian paha bawah yang dagingnya telah digulung ke salah satu sisi tulang
- ▶ *Supreme/bone in*: potongan ayam pada bagian dada tanpa tulang
- ▶ *Breast*: potongan dada ayam utuh.
- ▶ *Leg with pelvic*: potongan ayam pada bagian kaki disertai sedikit bagian badan ayam
- ▶ *Leg*: potongan ayam pada bagian paha bawah sampai ke dada



8-Piece Cut Broiler



TERIMA KASIH 😊

**PERANGKAT
MENGAJAR KEEMPAT**

(4)



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	:	Bahan Makanan yang Digunakan untuk <i>Garnish</i>
Pertemuan	:	Ke 1-2
Alokasi Waktu	:	2 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 tahunya 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 bahan makanan yang digunakan untuk <i>garnish</i> .
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. <i>Menunjukkan sikap sopan santun, unggah ungguh, murah senyum, ramah, serta tepo seliro terhadap</i>

		<i>sesama sebagai implementasi pendidikan berbasis budaya.</i>
3.3	Menjelaskan pengertian, fungsi, jenis, dan karakteristik bahan makanan yang digunakan untuk <i>garnish</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian <i>garnish</i> 2. Menganalisis fungsi <i>garnish</i> 3. Menganalisis jenis-jenis <i>garnish</i> 4. Menganalisis karakteristik bahan yang digunakan untuk <i>garnish</i> 5. Menganalisis bahan-bahan yang digunakan untuk membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman 6. Menganalisis alat-alat yang digunakan untuk membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman 7. Menganalisis persiapan membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman 8. Menganalisis teknik membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman 9. Menganalisis kiat-kiat membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman 10. Menganalisis kriteria hasil yang baik dari membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman 11. Menganalisis penyimpanan hasil/produk dari membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman
4.3	Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman	Mempraktikkan langkah-langkah membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman

C. Tujuan Pembelajaran

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pembelajaran bahan makanan yang digunakan untuk *garnish*, 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 *garnish*
2. Siswa dapat menganalisis fungsi *garnish*
3. Siswa dapat menganalisis jenis-jenis *garnish*
4. Siswa dapat menganalisis karakteristik bahan yang digunakan untuk *garnish*
5. Siswa dapat menganalisis bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *garnish* makanan dan minuman
6. Siswa dapat menganalisis alat-alat yang digunakan untuk membuat *garnish* makanan dan minuman
7. Siswa dapat menganalisis persiapan membuat *garnish* makanan dan minuman
8. Siswa dapat menganalisis teknik membuat *garnish* makanan dan minuman
9. Siswa dapat menganalisis kiat-kiat membuat *garnish* makanan dan minuman
10. Siswa dapat menganalisis kriteria hasil yang baik dari membuat *garnish* makanan dan minuman
11. Siswa dapat menganalisis penyimpanan hasil/produk dari membuat *garnish* makanan dan minuman
12. Siswa dapat mempraktikkan langkah-langkah membuat *garnish* makanan dan minuman

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian *garnish*
2. Fungsi *garnish*
3. Jenis-jenis *garnish*
4. Karakteristik bahan yang digunakan untuk *garnish*
5. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *garnish* makanan dan minuman
6. Alat-alat yang digunakan untuk membuat *garnish* makanan dan minuman
7. Persiapan membuat *garnish* makanan dan minuman
8. Teknik membuat *garnish* makanan dan minuman

9. Kiat-kiat membuat *garnish* makanan dan minuman
10. Kriteria hasil yang baik dari membuat *garnish* makanan dan minuman
11. Penyimpanan hasil/produk dari membuat *garnish* makanan dan minuman
12. Langkah-langkah membuat *garnish* makanan dan minuman

E. Metode Pembelajaran

- Pendekatan : *Saintifik Learning*
 Model/Strategi : *Cooperative Learning*
 Metode : Diskusi kelompok, presentasi, ceramah, dan penugasan

F. Media, Alat, dan Sumber Pembelajaran

- a) Alat:
 1. LCD
 2. *White board*
- b) Media:
 1. Modul
 2. *PowerPoint*
 3. *Job sheet*
 4. *Hand out*
 5. Alat
 6. Bahan
- c) Sumber Belajar:

Bartono, PH dan Ruffino, EM. 2006. *Dasar-dasar Food Product*.
 Yogyakarta: C.V ANDI OFFSET.

Nurwahyuni Idayati dan Yustina Pratiwi. 2008. *Garnish Buah dan Sayur*.
 Yogyakarta: Kanisius.

G. Kegiatan Pembelajaran

PERTEMUAN PERTAMA		
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengucapkan salam pembuka dan berdoa 2. Menanyakan kabar siswa 3. Mengecek kehadiran siswa 4. Apersepsi: menanyakan kepada siswa apa saja yang dilakukan agar suatu makanan terlihat 	15 menit

	<p>menarik serta menampilkan salah satu gambar makanan yang diberi hiasan atau <i>garnish</i></p> <p>5. Guru menginformasikan tujuan pembelajaran</p>	
Kegiatan Inti	<p>Mengamati:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menampilkan foto-foto tentang macam-macam <i>garnish</i> pada makanan 2. Guru menampilkan dan menjelaskan materi tentang <i>garnish</i> makanan melalui <i>PowerPoint</i> 3. Guru menjelaskan bahan, alat, dan teknik dalam pembuatan <i>garnish</i> makanan 4. Guru menayangkan salah satu video tentang cara pembuatan <i>garnish</i> makanan dan guru melakukan demonstrasi agar siswa lebih jelas dalam melakukan praktik <p>Menanya:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk mengajukan pertanyaan seputar <i>garnish</i> dan jenis-jenis <i>garnish</i> pada makanan 2. Guru memberikan kesempatan lagi kepada siswa untuk mengajukan pertanyaan tentang karakteristik bahan yang digunakan untuk <i>garnish</i> 3. Guru menginformasikan keselamatan kerja dan mengecek kelengkapan praktik siswa <p>Eksperimen/eksplorasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan praktik membuat <i>garnish</i> makanan sesuai standar dengan memperhatikan kriteria hasil yang baik dan mendampingi serta membantu siswa yang kesusahan dalam melakukan praktik 2. Melakukan eksplorasi sesuai imajinasi, kreasi, dengan memperhatikan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja 3. Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik <i>garnish</i> makanan dan mencoba kembali 	185 menit

	<p>membuat <i>garnish</i> makanan yang hasilnya kurang rapi</p> <p>Menalar/Mengasosiasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengevaluasi atau melakukan penilaian hasil praktik 2. Menganalisis data hasil diskusi dan praktik <i>garnish</i> makanan 3. Menyimpulkan hasil praktik <p>Membentuk jejaring/Mengkomunikasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan diskusi kelompok dan membuat laporan hasil praktik <i>garnish</i> 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. Siswa melakukan <i>clear up</i> peralatan, area kerja, dan ruang praktik sesuai tugas masing-masing kelompok 3. Guru dan siswa bersama-sama menyimpulkan pelajaran 4. Evaluasi dari guru 5. Refleksi: peserta didik mengungkapkan kesan terhadap pentingnya memahami informasi sebelum melakukan sesuatu 6. Guru menginformasikan kepada peserta didik materi pertemuan berikutnya dan memberi tugas 7. Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam penutup 	15 menit
Jumlah		225 menit

PERTEMUAN KEDUA		
Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengucapkan salam pembuka dan berdoa 2. Menanyakan kabar siswa 3. Mengecek kehadiran siswa 4. Apersepsi: menanyakan kepada siswa apa saja 	15 menit

	<p>yang dilakukan agar suatu minuman terlihat menarik serta menampilkan salah satu gambar minuman yang diberi hiasan atau <i>garnish</i></p> <p>5. Guru menginformasikan tujuan pembelajaran</p>	
<p>Kegiatan Inti</p>	<p>Mengamati:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menampilkan foto-foto tentang macam-macam <i>garnish</i> pada minuman 2. Guru menampilkan dan menjelaskan materi tentang <i>garnish</i> minuman melalui <i>PowerPoint</i> 3. Guru menjelaskan bahan, alat, dan teknik dalam pembuatan <i>garnish</i> minuman 4. Guru menayangkan salah satu video tentang cara pembuatan <i>garnish</i> minuman dan guru melakukan demonstrasi agar siswa lebih jelas dalam melakukan praktik <p>Menanya:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk mengajukan pertanyaan seputar <i>garnish</i> dan jenis-jenis <i>garnish</i> pada minuman 2. Guru memberikan kesempatan lagi kepada siswa untuk mengajukan pertanyaan tentang karakteristik bahan yang digunakan untuk <i>garnish</i> 3. Guru menginformasikan keselamatan kerja dan mengecek kelengkapan praktik siswa <p>Eksperimen/eksplorasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan praktik membuat <i>garnish</i> minuman sesuai standar dengan memperhatikan kriteria hasil yang baik dan mendampingi serta membantu siswa yang kesusahan dalam melakukan praktik 2. Melakukan eksplorasi sesuai imajinasi, kreasi, dengan memperhatikan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja 3. Kerja kelompok untuk menganalisis hasil 	<p>185 menit</p>

	<p>praktik <i>garnish</i> minuman dan mencoba kembali membuat <i>garnish</i> minuman yang hasilnya kurang rapi</p> <p>Menalar/Mengasosiasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengevaluasi atau melakukan penilaian hasil praktik 2. Menganalisis data hasil diskusi dan praktik <i>garnish</i> minuman 3. Menyimpulkan hasil praktik <p>Membentuk jejaring/Mengkomunikasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan diskusi kelompok dan membuat laporan hasil praktik <i>garnish</i> minuman 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. Siswa melakukan <i>clear up</i> peralatan, area kerja, dan ruang praktik sesuai tugas masing-masing kelompok 5. Guru dan siswa bersama-sama menyimpulkan pelajaran 6. Evaluasi dari guru 7. Refleksi: peserta didik mengungkapkan kesan terhadap pentingnya memahami informasi sebelum melakukan sesuatu 8. Guru menginformasikan kepada peserta didik materi pertemuan berikutnya dan memberi tugas 9. Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam penutup 	15 menit
Jumlah		225 menit

H. Penilaian Proses 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 <i>garnish</i> • Menganalisis fungsi <i>garnish</i> • Menganalisis jenis-jenis <i>garnish</i> • Menganalisis karakteristik bahan yang digunakan untuk <i>garnish</i> • Menganalisis bahan-bahan yang digunakan untuk membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman • Menganalisis alat-alat yang digunakan untuk membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman • Menganalisis persiapan membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman • Menganalisis teknik membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman • Menganalisis kiat-kiat membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman • Menganalisis kriteria hasil yang baik dari membuat 	Tes	Tes tertulis	Kisi-kisi soal Pilihan ganda Kunci jawaban Pedoman penskoran Rubrik penilaian

<p><i>garnish</i> makanan dan minuman</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menganalisis penyimpanan hasil/produk dari membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman 			
<p>KETERAMPILAN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempraktikkan langkah-langkah membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman 	Praktik	Tes unjuk kerja	Lembar penilaian Rubrik penilaian praktik/keterampilan

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran

Bantul, September 2015

Jazimatul Fauziah, S.Pd
NIP. 19700419 199702 2 001

Witi Uswatun Hasanah
NIM. 12511244002