

LAPORAN INDIVIDU
KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY
DI SMK N 3 WONOSARI

Jl. Pramuka No. 8 Wonosari Gunungkidul Yogyakarta



Disusun Oleh:

Baiq Denta Riana Sari

NIM : 12511241010

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

2015

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, kami pembimbing kegiatan PPL UNY di SMK N 3 Wonosari, Jl. Pramuka No. 8 Wonosari Gunungkidul Yogyakarta menerangkan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa dibawah ini :

Nama : Baiq Denta Riana Sari
NIM : 12511241010
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK N 3 Wonosari dari hari Senin, 10 Agustus 2015 sampai hari Sabtu, 12 September 2015. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Dosen Pembimbing Lapangan
Wonosari, 12 September 2015
Guru Pembimbing


Titin Hera Widi H. M.Pd.
NIP. 19790406 200212 2 001


Sri Mulyanti, S.Pd.T.
NIP. 19791002 200801 2 003

Mengetahui,

Kepala Sekolah
SMK N 3 Wonosari

Koordinator PPL
SMK N 3 Wonosari


Dra. Susiyanti, M.Pd.
NIP. 19640219 199003 2 005


Agus Harmadi, S.Pd., MBA.
NIP. 19750525 200604 1 015

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan di SMK NEGERI 3 WONOSARI serta dapat menyelesaikan laporan pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan UNY tahun 2015.

Dalam penyusunan laporan ini, penulis menyadari bahwa banyak menerima bantuan dari berbagai pihak, maka dari itu penulis menyampaikan rasa terimakasih kepada pihak-pihak yang telah memberikan perhatiannya kepada penulis sebagai proses penyusunan laporan ini. Karena hal itu penulis juga tidak lupa menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Kedua orang tua yang selalu member semangat, motivasi maupun bantuan baik dalam bentuk materi dan non materi.
2. Prof. Dr. Rachmat Wahab, MA, selaku Rektor UNY yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan program PPL.
3. Prof. Wawan S Suherman, M.Pd., selaku kepala LPPMP UNY yang telah memberi bimbingan kepada mahasiswa terkait prosedur PPL.
4. Bapak Dr. Mch. Bruri Triyo, M.Pd. selaku Dekan Fakultas Teknik UNY.
5. Titin Hera Widi H. M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan waktu dan tenaga untuk membimbing dan mengarahkan dalam pelaksanaan kegiatan PPL.
6. Dra. Susiyanti, M.Pd. selaku Kepala Sekolah yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penyusunan proposal pelaksanaan kegiatan PPL, pelaksanaan kegiatan PPL, sampai penyusunan laporan.
7. Agus Harmadi, S.Pd., MBA. selaku koordinator PPL di sekolah yang memberikan bantuannya dalam penyusunan proposal pelaksanaan PPL, pelaksanaan kegiatan PPL sampai dengan penyusunan laporan.
8. Sri Mulyanti S.Pd.T. selaku guru pembimbing yang senantiasa penuh kesabaran selalu memberikan arahan-arahan guna perbaikan-perbaikan pada saat pelaksanaan kegiatan PPL.
9. Bapak dan Ibu Guru serta karyawan SMK N 3 Wonosari yang telah membantu pada saat pelaksanaan kegiatan PPL.
10. Semua mahasiswa PPL SMK N 3 Wonosari yang telah memberikan semangat serta dukungan.

11. Seluruh siswa-siswi SMK N 3 Wonosari. Khususnya kelas X TB 2 dan XI TB 2.

Sebagai manusia biasa, penulis tentunya menyadari bahwa dalam penyusunan laporan masih ada banyak hal kekurangan yang saat ini mungkin belum dapat di sempurnakan. Maka dari hal itu dengan penuh keikhlasan penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak mana saja untuk menjadi suatu kelengkapan laporan ini dimasa yang akan datang.

Penulis berharap semoga laporan ini berguna dan mendatangkan banyak manfaat bagi pembaca. Kerena dengan membaca saja merupakan suatu kepuasan tersendiri bagi penulis. Semoga dengan adanya laporan ini pembaca bisa lebih terpacu untuk mengembangkan diri yang ada.

Yogyakarta, 12 September 2015

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan Laporan PPL	ii
Kata Pengantar	iii
Daftar Isi.....	v
Abstrak.....	vi
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Analisis Situasi.....	2
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL.....	21
BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL.....	24
A. Persiapan	
1. Pengajaran Mikro.....	24
2. Pembekalan PPL.....	24
3. Observari pembelajaran kelas	25
4. Pembuatan Persiapan Mengajar.....	25
B. Pelaksanaan PPL	
1. Pelaksanaan praktik mengajar.....	25
a. Praktik Mengajar Terbimbing.....	26
b. Pemberian <i>feedback</i> oleh Guru Pembimbing.....	28
c. Bimbingan dengan DPL PPL.....	28
d. Penyusunan Laporan PPL.....	28
C. Analisis Hasil Pelaksanaan	
1. Faktor Penghambat PPL.....	28
2. Faktor Pendukung PPL.....	29
D. Refleksi	30
BAB III. PENUTUP.....	31
A. Kesimpulan.....	31
B. Saran	31
Daftar Pustaka.....	32
Lampiran.....	33

ABSTRAK
LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
SMK N 3 WONOSARI

Baiq Denta Riana Sari
12511241010

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah yang wajib tempuh oleh mahasiswa program studi kependidikan baik itu teknik maupun non teknik. Mata kuliah ini bertujuan untuk memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran dan manajerial di sekolah serta pengalaman mengajar secara real, dalam rangka untuk melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan. Untuk menempuh program PPL mahasiswa mendapat lokasi PPL di SMK Negeri 3 Wonosari yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa pada tanggal 10 Agustus 2015 sampai 12 September 2015. Kelompok PPL di lokasi ini terdiri dari 25 mahasiswa dari Program Studi Pendidikan Teknik Boga, Pendidikan Teknik Elektronika, Pendidikan Teknik Elektro, Dan Pendidikan Teknik Mekatronika.

Kegiatan PPL yang dilaksanakan mahasiswa meliputi tahap persiapan dan pelaksanaan. Kegiatan persiapan meliputi kegiatan observasi pembelajaran di kelas, konsultasi dengan guru pembimbing, dan melakukan persiapan mengajar antara lain menyediakan silabus, RPP, modul, bahan ajar, agenda mengajar, dan media yang digunakan pada proses pembelajaran. Sedangkan kegiatan pelaksanaan adalah kegiatan mengajar dikelas atau bertatap muka dikelas untuk mengajar peserta didik. Selama kegiatan PPL, mahasiswa melakukan praktik mengajar mandiri dan terbimbing di dua kelas, yaitu kelas X TB 2 dengan mata pelajaran sanitasi hygiene dan K3 sedangkan untuk kelas XI TB 2 dengan mata pelajaran pengolahan makanan Indonesia . Dari keseluruhan praktik mengajar praktikan melakukan praktik mengajar sebanyak 12 kali.

Secara umum, program- program yang telah direncanakan dapat berjalan dengan baik dan lancar. Mahasiswa telah berusaha untuk menekan semua hambatan yang terjadi selama melaksanakan program kerja, sehingga program tersebut akhirnya berhasil dilaksanakan. Munculnya hambatan selama pelaksanaan kegiatan merupakan hal yang wajar. Praktikan berharap, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang terkait.

Kata Kunci: PPL, SMKN 3 Wonosari, X TB 2, XI TB 2.

BAB I

PENDAHULUAN

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL), merupakan suatu bentuk usaha peningkatan efisiensi dan kualitas penyelenggaraan proses pembelajaran yang merupakan bentuk pembelajaran mahasiswa UNY dengan cara memberikan pengalaman belajar kepada mahasiswa untuk mencari pengetahuan di luar kampus yakni pengalaman mengajar, memperluas wawasan, pelatihan dan pengembangan kompetensi yang diperlukan dalam bidang yang ditekuni, peningkatan keterampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan dalam memecahkan masalah.

Program PPL yakni dilihat dari aspek manajemen dan waktu dengan tujuan mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon guru atau pendidik atau tenaga kependidikan. Standar kompetensi PPL dirumuskan dengan mengacu pada tuntutan empat kompetensi guru baik dalam konteks pembelajaran maupun dalam konteks kehidupan guru sebagai anggota masyarakat yakni kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi profesional, dan kompetensi sosial.

Praktik pengalaman lapangan (PPL) merupakan salah satu upaya yang dilakukan oleh pihak Universitas Negeri Yogyakarta sebagai suatu latihan kependidikan yang bersifat intrakurikuler yang dilakukan oleh mahasiswa program studi kependidikan. Mahasiswa diharapkan dapat mengembangkan dan mengaplikasikan kemampuan yang dimiliki dalam kehidupan nyata disekolah. Pada tahun ini, Tim PPL UNY 2015 yang bertempat di SMK Negeri 3 Wonosari. Di lokasi tersebut mahasiswa PPL ditantang untuk mampu mengembangkan ilmu dan pengetahuannya. Sebelum pelaksanaan, tim PPL perlu mempersiapkan menyusun program secara matang untuk memperlancar praktik mengajar. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) perlu diadakannya observasi kelas agar materi yang akan disampaikan kepada peserta didik dapat diterima secara optimal sesuai dengan media yang tersedia. Selain itu, RPP perlu dikonsultasikan kepada guru pembimbing yang sudah ditunjuk dari pihak sekolah agar praktikan dan guru mengetahui secara jelas tentang materi yang akan disampaikan kepada peserta didik di dalam kelas. Semua persiapan sebelum mengajar perlu dilakukan dengan baik untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

A. Analisis Situasi

Praktik Pengalaman Lapangan atau PPL dilaksanakan kurang lebih selama 4 minggu dan berlokasi di SMK Negeri 3 Wonosari. Praktik Pengalaman Lapangan yang dilakukan oleh mahasiswa merupakan suatu kegiatan intrakurikuler yang mencakup tugas atau kegiatan yang berkaitan dengan kependidikan, baik itu berupa praktik mengajar di dalam kelas maupun kegiatan- kegiatan lain yang berada di luar kelas. adapun kegiatan di luar kelas yang dimaksud disini adalah suatu kegiatan yang masih ada kaitannya dengan persyaratan pembentukan profesi kependidikan/ keguruan yang dilaksanakan di luar kelas namun masih berada di dalam lingkungan sekolah.

Sebelum mahasiswa terjun langsung ke lapangan terlebih dahulu dilakukan observasi dan adaptasi untuk memperoleh gambaran yang lebih jelas tentang situasi dan kondisi sekolah dimana hal tersebut sangat berpengaruh terhadap proses belajar mengajar. observasi yang dilakukan di SMK N 3 Wonosari meliputi observasi proses KBM dan observasi mengenai kondisi fisik maupun non fisik sekolah. Tahap observasi ini mahasiswa diberikan kesempatan untuk mengamati seluruh kegiatan baik yang menyangkut kegiatan di dalam kelas maupun di luar kelas, mengenai kondisi fisik dan non fisik sekolah sebagai bekal penyusunan program kerja dan praktik mengajar nantinya.

Secara umum situasi di SMK N 3 Wonosari dapat dideskripsikan sebagai berikut :

1. Letak Geografis Sekolah

SMK N 3 Wonosari terletak di Jalan Pramuka No.8, Tawarsari, Wonosari, Gunungkidul, DIY. 55812 Telp. (0274) 394250, Fax. (0274) 394438. SMK N 3 Wonosari dapat dikatakan terletak di wilayah jantung kota Wonosari, meskipun demikian lingkungan sekolah ini tetap kondusif untuk proses kegiatan belajar mengajar. Walaupun dekat dengan jalan raya tapi letak SMK Negeri 3 Wonosari agak ke dalam sehingga kegiatan belajar mengajar tidak akan terganggu dengan suara bising kendaraan bermotor.

Pada tahun ajaran 2010/2011 SMK N 3 Wonosari memiliki 3 kompetensi jurusan yaitu Elektronika Industri, Audio Video, dan Jasa Boga. Akan tetapi pada tahun ajaran 2011/2012 SMK N 3 Wonosari membuka 1 kompetensi jurusan baru yaitu Mekatronika. SMK N 3 Wonosari menggunakan Kurikulum 2013 sebagai acuan dalam proses belajar mengajar.

2. Visi dan Misi SMK Negeri 3 Wonosari

Visi Sekolah

Terwujudnya SMK yang menghasilkan Sumber Daya Manusia yang kompetitif berlandaskan imtaq

Misi Sekolah

- Mewujudkan iklim belajar dan bekerja yang kondusif berbasis imtaq
- Mengembangkan Sekolah Menengah Kejuruan yang adaptif terhadap perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dengan berakar pada norma dan nilai budaya serta berwawasan lingkungan.
- Menyiapkan SDM sebagai asset masyarakat dan bangsa yang mampu mengembangkan diri sejalan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.
- Menyiapkan SDM yang terampil, terdidik, dan professional yang mampu bersaing di pasar global dengan mengoptimalkan potensi, minat, dan bakat peserta didik.

3. Tujuan SMK Negeri 3 Wonosari

- Meningkatkan keimanan dan ketaqwaan peserta didik kepada Tuhan Yang Maha Esa.
- Menumbuhkan karakter siswa agar mampu mengembangkan diri untuk hidup mandiri.
- Mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi warga Negara yang berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, demokratis dan bertanggungjawab.
- Mengembangkan potensi peserta didik agar memiliki wawasan kebangsaan, memahami dan menghargai keanekaragaman budaya bangsa Indonesia.
- Mengembangkan potensi peserta didik agar memiliki kepedulian terhadap lingkungan dan masyarakatnya.
- Memberikan ketrampilan pada peserta didik sesuai bakat dan kemampuan agar terampil, terdidik, dan professional yang mampu bersaing di pasar global.
- Mengembangkan peserta didik agar mampu mengikuti perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta berwawasan lingkungan.

4. Organisasi SMK Negeri 3 Wonosari

a. Personalia Sekolah

Kepala Sekolah	: Dra. Susiyanti, M.Pd.
WKS Bidang Akademik	: Heru Winarto, S. Pd
WKS Bidang Sarana & Prasarana	: Edi Siswanto, S.Pd., M.Pd.I
WKS Bidang Kesiswaan	: Markidin P, S.Pd., MT
WKS Bidang Humas	: Agus Harmadi, S.Pd., MBA
WKS Bidang WMM	: Sumarjono, S.Pd
Staf Pengajar	: terdiri dari 83 orang staf pengajar
Karyawan	: terdiri dari 24 orang karyawan

Struktur Organisasi Sekolah

1. KEPALA SEKOLAH

a. Tanggung Jawab

Menjamin dan memastikan bahwa proses pendidikan dan pelatihan serta hal-hal yang terkait dengan operasional sekolah, dikembangkan, direncanakan, dilaksanakan dan dikendalikan dengan efektif dalam rangka mencapai visi dan misi sekolah.

b. Wewenang

Merencanakan dan sebagai penggerak semua lingkup disekolah, kepala sekolah merencanakan manajemen yang ada disekolah maupun kerjasama dengan pihak luar sekolah.

c. Tugas

Pengelolaan Teknik Edukatif Program Diklat berdasarkan. Visi dan Misi sekolah, yaitu :

- 1) Menjabarkan, melaksanakan dan mengembangkan Program Diklat Kurikulum sesuai Spektrum Keahlian dan Standar Isi
- 2) Mengelola unsur pokok-pokok manajemen sekolah : *Man* (guru, karyawan, siswa); *Money* (dana dari orangtua siswa dan pemerintah), dan *Material* (fasilitas berupa : gedung, perabot sekolah, alat-alat pelajaran teori dan praktek).
- 3) Mengadakan kerjasama dengan pihak luar, seperti orangtua siswa, pengguna produk (tamatan), jajaran pemerintah dll.

2. WKS 1 Bidang Akademik

a. Tanggung Jawab

Menjamin dan memastikan bahwa proses pembelajaran dan kurikulum serta hal-hal yang terkait dengan operasional pembelajaran dikembangkan, direncanakan, dilaksanakan dan dikendalikan dengan efektif dalam rangka mencapai tujuan proses pembelajaran dan tujuan Sekolah serta untuk memenuhi persyaratan siswa, pemerintah serta stakeholder yang relevan.

b. Wewenang

Menyelenggarakan seluruh kegiatan yang berhubungan dengan pendidikan di sekolah yang berkaitan dengan KBM

c. Tugas

Menetapkan program pembelajaran, jadwal kegiatan, pembagian tugas mengajar, jadwal pelajaran dan bahan ajar meliputi :

- 1) Merencanakan dan menyusun program pengembangan kurikulum.
- 2) Mengorganisasi / mengkoordinasi KBM baik teori maupun praktek yang terdiri dari : Persiapan KBM, Pelaksanaan KBM, Evaluasi Hasil Belajar, Analisis Hasil Evaluasi Belajar, Perbaikan dan Pengayaan.
- 3) Merencanakan dan melaksanakan kegiatan EBTA normative adaptif
- 4) Mengkoordinir pelaksanaan EBTA praktek produktif
- 5) Memastikan bahwa jumlah jam pembelajaran pada tiap mata diklat tercukupi
- 6) Merencanakan dan melaksanakan pembelajaran Internet dan TOIEC
- 7) Bersama WKS2 melaksanakan kegiatan PSB.
- 8) Mengkoordinir kegiatan perpustakaan

3. WKS Bidang Kesiswaan

a. Tanggung Jawab

Menjamin dan memastikan bahwa proses penyelenggaraan PSB, BP/BK, serta hal-hal yang terkait dengan bidang kesiswaan telah dan dapat direncanakan, dilaksanakan secara efektif sehingga akan

tercapai tujuan sekolah serta untuk memenuhi persyaratan siswa, pemerintah serta stakeholder lain yang relevan.

b. Wewenang

- 1) Menyelenggarakan PSB
- 2) Penanganan Ketertiban Siswa
- 3) Menyelenggarakan BP/BK

c. Tugas

- 1) Menyusun program kegiatan kesiswaan dan mengkoordinasikan pelaksanaannya.
- 2) Mengkoordinasikan pelaksanaan pendampingan siswa.
- 3) Memonitor dan mengevaluasi seluruh kegiatan kesiswaan.
- 4) Merencanakan dan melaksanakan pendaftaran dan penerimaan siswa baru.
- 5) Menegakkan disiplin tata tertib siswa.
- 6) Mengkoordinasi kan program BP/BK.
- 7) Pembinaan/ Pengembangan kepribadian siswa.
- 8) Pembinaan OSIS dan Ektrakurikuler.
- 9) Mengelola administrasi kegiatan siswa.
- 10) Memperhatikan, memelihara, menjaga suasana sekolah (keamanan, ketertiban, kerapian, kesehatan, kekeluargaan dan kenyamanan siswa)
- 11) Merencanakan, membuat dan merevisi Buku Pengenal dan Tata Tertib Siswa.

3 WKS 3 Bidang Sarana dan Prasarana

a. Tanggung Jawab

Menjamin dan memastikan bahwa proses pengelolaan dan pemberdayaan sumber daya sekolah telah dan dapat direncanakan , dilaksanakan dan dikendalikan dengan efektif , sehingga tujuan sekolah akan tercapai guna memenuhi persyaratan siswa, pemerintah serta stakeholder yang lain.

b. Wewenang

Merencanakan pengelolaan dan pemberdayaan sumber daya sekolah.

c. Tugas

- 1) Menyusun program pengadaan sarana prasarana yang tidak habis pakai
- 2) Menyusun program perawatan sarana prasarana sekolah.
- 3) Menyusun program pemberdayaan dan pengembangan ketenagaan.
- 4) Mengarahkan urusan ketenagaan agar berfungsi sebagaimana mestinya
- 5) Memonitor dan mengevaluasi pelaksanaan dan pengembangan ketenagaan
- 6) Menetapkan kompetensi personil (guru) sesuai dengan tugasnya masing-masing
- 7) Pendampingan seluruh guru sekolah
- 8) Mengusulkan jumlah guru sesuai dengan prinsip kecukupan dan kesesuaian kebutuhannya.
- 9) Mengusulkan pengembangan kemampuan guru.

4 WKS 4 Bidang Humas

a. Tanggung Jawab

Menjamin dan memastikan bahwa proses kerjasama dengan DU/DI dan stakeholder lainnya telah dan dapat direncanakan .

b. Wewenang

Mengendalikan kegiatan promosi, informasi, komunikasi dan kerjasama dengan DU/DI serta stakeholders.

c. Tugas

- 1) Menyusun program kerjasama dengan DU/DI dan stakeholders
- 2) Menjalin kerjasama dengan DU/DI dan stakeholders
- 3) Mempromosikan potensi sekolah
- 4) Memonitor dan mengendalikan pelaksanaan program yang berkait dengan berhubungan masyarakat
- 5) Mengelola input-input dari stakeholders.
- 6) Bersama WKS1 melaksanakan sinkronisasi dan menetapkan validasi kurikulum.
- 7) Melaksanakan program prakerin
- 8) Mengelola program pemasaran dan penelusuran tamatan

- 9) Mengkoordinir kegiatan-kegiatan sosial dan kekeluargaan di sekolah

5 WALI KELAS

a. Tanggung Jawab

Memastikan terlaksananya proses pendampingan dan monitoring kelas

b. Wewenang

Melaksanakan kegiatan yang berhubungan dengan pendampingan dan monitoring kelas.

c. Tugas

- 1) Mewakili KS dan orangtua siswa dalam pembinaan siswa
- 2) Membina kepribadian, ketertiban dan kekeluargaan.
- 3) Membantu pengembangan peningkatan kecerdasan dan ketrampilan siswa
- 4) Evaluasi nilai rapor dan kenaikan kelas.
- 5) Membantu WKS1 dan WKS2 dalam permasalahan yang terkait.
- 6) Membuat catatan tentang :
 - a) Situasi keluarga dan ekonomi.
 - b) Ketidakhadiran, pelanggaran, dan perilaku siswa.
 - c) Prestasi akademik masing-masing siswa.

6 GURU

a. Tanggung Jawab

Memastikan terlaksananya kegiatan KBM sesuai dengan tingkat dan mata diklat yang diampunya

b. Wewenang

Melaksanakan seluruh kegiatan yang berhubungan dengan tugas mengajar

c. Tugas

- a) Program KBM meliputi :
 - 1) Persiapan meliputi analisis kurikulum, membuat Silabus, RPP
 - 2) Pelaksanaan KBM.
 - 3) Evaluasi.
 - 4) Analisis.
 - 5) Perbaikan.

b) Pembinaan terhadap siswa.

c) Pengelolaan kelas.

b. Jumlah Siswa

Jumlah siswa SMK N 3 Wonosari pada tahun ajaran 2015/2016 adalah orang yang terdiri dari orang 968 orang yang terbagi menjadi tiga kelas, yaitu kelas X, XI, dan XII. Kelas X terdiri dari 352 orang, kelas XI terdiri dari 308 orang dan kelas XII terdiri dari 308 orang.

c. Bimbingan dan Konseling (BK)

Bimbingan dan konseling di SMK N 3 Wonosari berjalan dengan dengan baik. Bimbingan dan konseling siswa dikelola oleh 5 orang guru BK, yaitu Agus Mugiyana, S. Pd, Supiyati, S. Pd., Wara Kawuri, S. Pd., Dra. Nurhasanah, Drs. Ghozali. Kegiatan bimbingan konseling antara lain menertibkan siswa yang sering datang terlambat, membantu siswa dalam mengatasi permasalahan yang dihadapinya, dan menertibkan siswa yang tidak patuh terhadap peraturan sekolah.

d. Interaksi Sosial Personalia

Interaksi sosial antar personalia berjalan dengan baik. Mereka saling menghormati, memahami, dan menghargai sehingga dapat menghasilkan kerja yang optimal.

e. Interaksi Sosial Guru dan Siswa

Interaksi guru dan siswa berjalan dengan baik. Terdapat hubungan yang sangat harmonis di antara mereka. Rasa kekeluargaan juga tercermin dalam perilaku di kehidupan sehari-hari mereka di sekolah. Siswa menghormati guru mereka, hal ini terlihat selama kegiatan belajar dan mengajar di kelas.

f. Interaksi Sosial Antar Siswa

Interaksi sosial antar siswa berjalan dengan baik. hai ini terlihat ketika ada salah satu teman mereka yang sedang sakit, maka mereka akan membantu siswa tersebut dalam melalukan aktivitas di sekolah.

g. Prestasi Sekolah

NO	PRESTASI (JUARA)	JENIS KEGIATAN	TAHUN	PENYELENGGARA
1	Danton Terbaik	Lomba Baris Berbaris-PPi GK dalam rangka Sumpah Pemuda ke-72 tingkat	2000	Pemda kab. Gunungkidul

		SMU / SMK Putri		
2	II	Lomba Baris Berbaris PPI GK tingkat SMU / SMK putra dalam rangka hari sumpah pemuda ke-72	2000	Pemda kab. Gunungkidul
3	II	Lomba karaoke putra wira dhaksinarga XXV Gunungkidul	2001	Kwarcab1203 Gunungkidul
4	II	Lomba Baris berbaris tingkat SLTA putri puma paskibraka Indonesia kab. Gunungkidul	2002	Pemda kab. Gunungkidul
5	III	Lomba baris berbaris tingkat SLTA putri	2002	Polres gunungkidul
6	II	Lomba karaoke putra lomba karaoke putra wira dhaksinarga	2002	Inkom gunungkidul
7	Danton Terbaik	Lomba Baris Berbaris puma paskibraka Indonesia kab. gunungkidul tingkat SLTA putrid	2003	DPRD Gunungkidul
8	I	Lomba lukis caping tingkat SMU / SMK dalam rangka hardiknas 2003 kab. Gunungkidul	2003	Inkom Gunungkidul
9	I	Lomba baris berbaris tingkat SLTA Putri Paskibraka Indonesia Gunungkidul	2003	DPRD kab. Gunungkidul
10	Danton Terbaik	Lomba Baris berbaris Puma Paskibraka Indonesia kab. gunungkidul tingkat SMU / SMKputri	2004	Pemda kab. Gunungkidul

11	II	Lomba Baris berbaris tingkat SLTA putri puma paskibraa Indonesia kab. Gunungkidul	2004	Polres Gunungkidul
12	I & III	Bulu tangkis putra tingkat SMA / SMK dalam rangka pekan olahraga seni & kreatifitas kab. Gunungkidul	2005	Pemda kab. Gunungkidul
13	III	Lomba Baris berbaris tingkat SMA / SMK putri puma paskibraa indonesia kab. Gunungkidul	2005	Kodim 0730 Gunungkidul
14	I	Tenis meja tingkat SMA / SMK dalam rangka pekan olahraga & kreatifitas (porsenitas) pelajar kab. Gunungkidul	2005	Pemda kab. Gunungkidul
15	II	Atlit tolak peluru putri tingkat SMA / SMK dalam rangka pekan olahraga seni & kreatifitas (porseni) pelajar kab. Gunungkidul	2005	Pemda kab. Gunungkidul
16	III	Sepak takrow tingkat SMA / SMK putra dalam rangka pekan olahraga pelajar tingkat kab. Gunungkidul	2006	Pemda kab. Gunungkidul
17	II	Tenis meja tingkat SMA / SMK dalam rangka pekan olahraga & kreatifitas (porsenitas) pelajar kab. Gunungkidul	2006	Pemda kab. Gunungkidul

18	III	Evaluasi penyelenggaraan sekolah berwawasan lingkungan hidup propinsi DIY tingkat SMA / SMK	2006	Inkom Gunungkidul
----	-----	---	------	-------------------

5. Kondisi Fisik SMK N 3 Wonosari

Sekolah terletak di dalam Kota Wonosari, lokasi sangat strategis karena mudah terjangkau. Guna menunjang pendidikan dan pelatihan, sekolah mempunyai fasilitas antara lain :

- Ruang Teori KBM
- Ruang Guru
- Ruang Tata Usaha
- Ruang Kepala Sekolah
- Bengkel Elektronika Dasar
- Bengkel Teknik Elektronika
- Bengkel Audio Video
- Bengkel Mekatronika
- Dapur Jasa Boga
- Ruang Saji
- Laboratorium Bahasa
- Laboratorium Komputer
- Perpustakaan
- UKS
- BP/BK
- Lapangan Olahraga
- Mushola
- Kantin
- Koperasi Sekolah
- UPJ (Usaha Produksi dan Jasa)
- dll.

a. Ruang Kelas

Pada tahun ajaran baru 2015/2016, SMK N 3 Wonosari terdiri dari empat jurusan diantaranya audio video, elektronika industri, mekatronika dan jasa boga yang terdiri dari 31 kelas, yang setiap kelasnya terdapat 29-32 siswa.

b. Laboratorium

Di SMK N 3 Wonosari terdapat laboratorium yang memiliki kondisi yang berbeda-beda dalam perawatannya. karena fisika bukan termasuk mata pelajaran inti, jadi tidak ada laboratorium khusus untuk fisika, alat-alat percobaan fisika hanya diletakkan di sebuah almari perlengkapan di ruang guru.

c. Ruang Tata Usaha atau *Administrative Staff Room*

Ruang Tata Usaha (TU) terletak di sebelah kiri lobi. Ruang TU digunakan untuk kegiatan administrasi sekolah yang terdiri dari keuangan, pengadaan kegiatan pembelajaran yang ditangani dengan baik.

d. Ruang Kepala Sekolah atau *Principal Room*

Ruang kepala sekolah terletak tepat di sebelah kanan ruangan wakil kepala sekolah, yakni ruangan kedua.

e. Ruang UKS atau *Health Room*

Ruang UKS berada di dekat ruang komputer. Di dalamnya terdapat sebuah tempat tidur dan perlengkapan. Ruang UKS ini difungsikan untuk tempat pemberian pertolongan kepada siswa yang membutuhkan saat kegiatan belajar mengajar berlangsung maupun saat kondisi yang memungkinkan.

f. Ruang Guru atau *Teacher'Room*

Ruang guru merupakan ruang pertama pada barisan ruang yang menghadap barat. Ruang guru ditujukan untuk guru SMK Negeri 3 Wonosari. Di dalamnya terdapat sejumlah meja dan kursi sesuai dengan jumlah guru yang mengajar di SMK Negeri 3 Wonosari, dan beberapa meja serba guna. "Bel" yang digunakan untuk menandakan pergantian jam berada di sudut ruang guru.

g. Perpustakaan

Perpustakaan sekolah berada di lantai 2 di atas ruang G2. Di dalamnya terdapat rak-rak tempat menata buku-buku. Buku-buku yang terdapat di perpustakaan antara lain buku pendukung kegiatan belajar siswa jurusan elektronika, audio video, mekatronika dan tata boga. Siswa juga dapat membaca koran maupun majalah. Seorang petugas perpustakaan yang mengurus administrasi sirkulasi peminjaman-pengembalian buku.

h. Musholla

Musholla digunakan sebagai tempat ibadah guru, karyawan serta para siswa yang beragama muslim. Musholla berlokasi di halaman belakang sekolah.

i. Koperasi sekolah

Koperasi sekolah terletak di timur (pintu gerbang belakang). Pengurusnya ialah anggota OSIS. Barang yang dijual antara lain barang yang dibutuhkan siswa, antara lain buku, pulpen, dan perlengkapan alat tulis lain.

j. Ruang OSIS

Ruang OSIS berlokasi di sebelah ruang laboratorium AV. Digunakan untuk rapat kegiatan OSIS dan kesekretariatan OSIS serta pengkoordinasian kegiatan OSIS dengan anggota OSIS.

k. Tempat Parkir

Tempat parkir ada dua yang pertama terletak dekat gerbang masuk sekolah yang bersampingan dengan pos satpam dan yang kedua dekat dengan gerbang belakang.

l. Sarana Olahraga

Untuk mendukung proses belajar mengajar pelajaran olahraga, SMK Negeri 3 Wonosari mempunyai satu lapangan terpadu.

6. Keadaan Non Fisik

SMK Negeri 3 Wonosari mempunyai staff pengajar yang telah memiliki gelar S1 bahkan 2 diantaranya telah bergelar S2, dan 90% staff pengajar di SMK Negeri 3 Wonosari telah mengikuti program sertifikasi guru yang artinya hampir keseluruhan guru dalam sekolah tersebut telah menjadi guru professional dan memiliki mutu sebagai pendidik dan pengajar yang tidak perlu diragukan lagi. Selain itu juga terdapat karyawan yang bertanggungjawab terhadap administrasi sekolah (Tata Usaha), perpustakaan, dan koperasi siswa.

A. NAMA PENDIDIK DAN MATA PELAJARAN TAHUN 2015/2016

No	Nama	Mapel	No	Nama	Mapel
1.	Dra. SUSIYANTI., M.Pd.	BP / BK	43.	SUMARGONO, S.Pd	Produktif
2.	Drs. SUPIYATNO	Matematika	44.	ARIF RUSTIANTO, S. Pd.T.	Produktif
3.	SUYADI, S. Pd	B.Indonesia	45.	WIRYATUN, S. Pd.T	Produktif
4.	Drs. GHOZALI	BP / BK	46.	CAHYANINGSIH, SP	IPA
5.	BAWA WIDIYANTA, S. Pd.	Penjaskes	47.	ISTIRAHYUNI, S. Pd.	B. Inggris
6.	ERNA MIYATUN, S.Pd., M.Pd	Matematika	48.	SRI MULYANTI, S.Pd.T	Produktif
7.	Ir. EMI SUSANTI	Fisika	49.	WARA KAWURI, S. Pd.	BP / BK
8.	EDI SISWANTORO, S. Pd. M. Pd.I	Fisika	50.	TATIK KUSUMAJATI, S. Pd.	Kimia
9.	Drs. P. AGUS PRATOMO	B.Indonesia	51.	DWI ARIANI ASTUTI, S. Pd.	Kimia
10.	ANJAR WIDAWATI, S. Pd.	B. Inggris	52.	DELTA PEMBRIYANTO, S.T.	Produktif
11.	SUPIYATI, S. Pd.	BP / BK	53.	APRILIANA	KKPI

				WULANDARU, ST.	
12.	AGUS MUGIYANA, S. Pd.	BP / BK	54.	EKA RUSTIANA, S. Pd.T	Produktif
13.	SUMARJONO, S. Pd.	Produktif	55.	CATUR WARDANI	Produktif
14.	MARDIYO, S. Pd.	Produktif	56.	SITI MU'TAMIRAH S, S. Pd.T	Produktif
15.	Rr. YUANA DEWAYANTI, S. Pd.	Sejarah Indonesia	57.	RINA ASTUTI, S. Pd.T	Produktif
16.	DJARTI YULIANAH, S. Pd.	B.Indonesia	58.	DAFID ANDI HARTONO, ST	Produktif
17.	LILIK ISDIYATI, S. Ag.	PAI	59.	HERI LISTIYAWAN, S. Pd	Produktif
18.	MARKIDIN PARIKESIT, S. Pd.	Produktif	60.	BRIAN GIRI WIGUNA	Produktif
19.	ENDANG SUGIHARYANTI, S. Pd.	B. Inggris	61.	NUDYA HARTOKO, S. ST	Produktif
20.	M. RIDWAN HANAFI, S. Pd.	Produktif	62.	ROCHANA S,S.Pd.T.	Produktif
21.	HERU WINARTO, S. Pd.	Produktif	63.	UMI HAMIDAH, S. Pd.I	PAI
22.	ARTATININGSIH, S. Pd.	B. Inggris	64.	EKO SUPRIATI, S. PAK.	PAK
23.	SRI WAHYUNI WIDAYATI, S. Pd.	B. Inggris	65.	TRI DARMINTO, S.Ma.	PAK
24.	KADARSIH, S. Pd.	Produktif	66.	SUGENG RIAN TO, S.Pd.B	PAB
25.	SRI WINARTINI, S.Pd.	Kimia	67.	Drs. KALIMAN	PKn, B.Jawa
26.	UMI SALAMAH SRI NURHAYATI, S. Pd.	Matematika	68.	LAURA RENGGANIS, S.Pd	Seni Budaya
27.	SISDARINI, S. Pd.	Matematika	69.	DIAN PERTAMAWATI,S.Pd	B. Inggris
28.	M. ADRIYANTO K., ST	Produktif	70.	ERLINA ISTININGSIH, S. Pd.	KWU
29.	Dra. A.RINI WIDIASTUTI	KWU	71.	MELIA DASANINGTYAS, S.Pd.	KWU
30.	ENI SURYANI, S. Pd.	PKn	72.	RIDWAN HASANI,	PAI

				S.Pd.I.	
31.	M. JUWAINI SHOLIKHIN, S. Pd.	Produktif	73.	DEWI PUJI LESTARI, S. Pd.I	Matematika
32.	HARIS SURYONO, S. Pd.	Produktif	74.	Sunarto, S.Pd., M.Pd	Produktif
33.	ARIF MASHUDI, S. Pd.Kor	Penjaskes	75.	SISKA NARULITA, S. S	S.Indonesia
34.	AGUNG NUGROHO, S. Pd.Kor	Penjaskes	76.	YANTI DALIYAH, S.Pd	B. Indonesia
35.	AGUS HARMADI, S.Pd., MBA	Produktif	79.	ROBERTA SITI MARDIYAH, S.Pd	Matematika
36.	RUBIYONO, S.Pd	Produktif	80.	KASINO, S.Pd.	Fisika
37.	Dra. NURHASANAH	BP / BK	81.	PURWANTI, S.Pd	IPA
38.	JUMAKIR, S. Pd.	Produktif	82.	CIPTO ADININGSIH S.Pd	B.Indonesia
39.	WULAN IDA ROHININGSIH, S. Pd.	PKn	83.	Drs. DADIYO PRANTORO	B.Indonesia
40.	SETYO PRAPTO, S. Pd.T.	Produktif	84.	DESTI INDRIYANI, S.Pd.	KWU
41.	ENDANG TRININGSIH, S. Si.	Matematika	85.	NOVI ANDARI, S.Pd.	B.Jawa
42.	RUSTINA ANJAR R, S. Pd.	Produktif			

B. NAMA PEGAWAI SMKN 3 WONOSARI

No	Nama	No	Nama
1.	SUPRIYADI, S. Pd.	12.	SUKATA
2.	SUMANA	13.	SLAMET RIYADI
3.	SUHARNO	14.	ALIP YANURI
4.	TRI ISTINI	15.	ERVINA
5.	SURAHMAN	16.	NOOR CAHYO WIJAYANTO
6.	ISNAINI KHASANAH	17.	Ch. ERMAWATI
7.	SURATNO	18.	SINTA PUSPITASARI
8.	AGUS HARJANTO	19.	ASRORI
9.	TEGUH SATMAKA	20.	SUBARJA
10.	PANJI IQSAN FAHMITORO	21.	ANTO WIDODO

11.	TUGIYATI	22.	
-----	----------	-----	--

C. Rekapitulasi Jumlah Peserta Didik Tahun Pelajaran 2015/2016

No.	Kelas	Komp. Keahlian	L	P	Jumlah	Total
1.	X	Elektro Industri	69	59	128	352
		Audio Video	366	92	128	
		Mekatronika	25	7	32	
		Tata Boga	3	61	64	
2.	XI	Elektro Industri	71	52	123	308
		Audio Video	21	72	93	
		Mekatronika	22	7	29	
		Tata Boga	5	58	63	
3.	XII	Elektro Industri	82	41	123	308
		Audio Video	39	54	93	
		Mekatronika	14	15	29	
		Tata Boga	2	61	63	
T o t a l						968

7. Layanan Program Pendidikan

Kurikulum yang digunakan di SMK N 3 Wonosari adalah Kurikulum 2013 yang disusun oleh sekolah yang disesuaikan dengan kultur dan budaya sekolah, sehingga KBM yang berlangsung dapat berjalan dengan baik. Sekolah melaksanakan Kurikulum tahun 2013 tersebut dengan pendekatan : *BBC (Broad Based Curriculum)*, *CBT (Competency Based Training)*, *Master Learning*, dan *PBT (Product Based Training)*, *PBL (Problem Based Learning)*.

SMK N 3 Wonosari mulai tahun ajaran 2010/2011 membuka kompetensi keahlian baru yaitu mekatronika. Sehingga kali ini ada empat kompetensi keahlian di sekolah ini, yaitu:

- 1) Kompetensi Keahlian Teknik Elektronika Industri
- 2) Kompetensi Keahlian Teknik Audio Video
- 3) Kompetensi Keahlian Teknik Mekatronika
- 4) Kompetensi Keahlian Tata Boga

Dengan pembagian kelas sebagai berikut :

1) Kompetensi Keahlian Teknik Elektronika Industri

No	Kelas	Jml	L	P	No.	Kelas	Jml	L	P	No.	Kelas	Jml	L	P
1.	X.EI.1	32	16	16	1.	XI.EI.1	30	17	13	1.	XII.EI.1	31	21	10
2.	X.EI.2	32	18	14	2.	XI.EI.2	31	19	12	2.	XII.EI.2	31	21	10
3.	X.EI.3	32	26	6	3.	XI.EI.3	30	17	13	3.	XII.EI.3	29	19	10
4.	XE.I.4	32	17	15	4.	XI.EI.4	32	18	14	4.	XII.EI.4	32	21	11
Jumlah		128	69	59	Jumlah		123	71	52	Jumlah		123	82	41

2) Kompetensi Keahlian Teknik Audio Video

No	Kelas	Jml	L	P	No.	Kelas	Jml	L	P	No.	Kelas	Jml	L	P
1.	X.AV.1	32	8	24	1.	XI.AV.1	32	8	24	1.	XII.AV.1	31	7	24
2.	X.AV.2	32	9	23	2.	XI.AV.2	31	6	25	2.	XII.AV.2	32	24	8
3.	X.AV.3	32	10	22	3.	XI.AV.3	30	7	23	3.	XII.AV.3	30	8	22
4.	X.AV.4	32	9	23										
Jumlah		128	36	92	Jumlah		93	21	72	Jumlah		93	39	54

3) Kompetensi Keahlian Teknik Mekatronika

No	Kelas	Jml	L	P	No	Kelas	Jml	L	P	No	Kelas	Jml	L	P
1.	X.MT	32	25	7	1.	XI.MT	29	22	7	1.	XII.MT	29	14	15
Jumlah		32	25	7	Jumlah		29	22	7	Jumlah		29	14	15

4) Kompetensi Keahlian Tata Boga

No	Kelas	Jml	L	P	No	Kelas	Jml	L	P	No	Kelas	Jml	L	P
1.	X.TB.1	32	1	31	1.	XI.TB.1	32	3	29	1.	XII.TB.1	32	2	30
2.	X.TB.2	32	2	30	2.	XI.TB.2	31	2	29	2.	XII.TB.2	31	0	31
Jumlah		64	3	61	Jumlah		63	5	58	Jumlah		63	2	61

Adapun usaha sekolah yang berkaitan dengan pelaksanaan kurikulum di sekolah adalah sebagai berikut:

- Intensifikasi usaha guru dalam memahami penyempurnaan kurikulum.
- Meningkatkan kemampuan guru dalam membuat perencanaan pembelajaran.
- Meningkatkan kemampuan guru dalam melaksanakan KBM dengan mempertinggi kadar keaktifan siswa.

- Meningkatkan kemampuan guru dalam merencanakan dan melaksanakan evaluasi belajar.
- Meningkatkan jiwa profesionalisme guru.
- Meningkatkan kegiatan ekstrakurikuler.
- Meningkatkan hasil Ujian Akhir (Nasional) dan UM/ SPMB
- Meningkatkan peran MGMP sekolah
- Meningkatkan supervisi KBM

8. Kegiatan Pembelajaran di SMK N 3 Wonosari

Kegiatan belajar mengajar di SMK N 3 Wonosari berlangsung mulai pukul 07.00 – 13.30 WIB untuk hari Senin, dengan pembagian waktu sebagai berikut :

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	UPACARA (07.00 – 08.00)	
2.	Mata Pelajaran 1	08.00 – 08.40
3.	Mata Pelajaran 2	08.40 – 09.20
4.	Mata Pelajaran 3	09.20 – 10.00
5.	Mata Pelajaran 4	10.00 – 10.40
6.	ISTIRAHAT 1 (10.40 – 10.55)	
7.	Mata Pelajaran 5	10.55 – 11.35
8.	Mata Pelajaran 6	11.35 – 12.10
9.	ISTIRAHAT 2 (12.10 – 12.25)	
10.	Mata Pelajaran 7	12.25 – 13.05
11.	Mata Pelajaran 8	13.05– 13.30

Sedangkan untuk pembagian waktu belajar untuk hari Selasa dan Rabu adalah sebagai berikut :

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	Mata Pelajaran 1	07.00 – 07.45
2.	Mata Pelajaran 2	07.45 – 08.30
3.	Mata Pelajaran 3	08.30 – 09.15
4.	Mata Pelajaran 4	09.15 – 10.00
5.	ISTIRAHAT 1 (10.00 – 10.15)	
6.	Mata Pelajaran 5	10.15 – 11.00

7.	Mata Pelajaran 6	11.00 – 11.45
8.	ISTIRAHAT 2 (11.45 – 12.00)	
9.	Mata Pelajaran 7	12.00 – 12.45
10.	Mata Pelajaran 8	12.45 – 13.30
11.	Mata Pelajaran 9	13.30 – 12.45
12.	Mata Pelajaran 10	12.45 – 13.30
13.	Mata Pelajaran 11	13.30 – 14.15
14.	Mata Pelajaran 12	14.15 – 15.00

Sedangkan untuk pembagian waktu belajar untuk hari Kamis dan Sabtu adalah sebagai berikut :

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	Mata Pelajaran 1	07.00 – 07.45
2.	Mata Pelajaran 2	07.45 – 08.30
3.	Mata Pelajaran 3	08.30 – 09.15
4.	Mata Pelajaran 4	09.15 – 10.00
5.	ISTIRAHAT 1 (10.00 – 10.15)	
6.	Mata Pelajaran 5	10.15 – 11.00
7.	Mata Pelajaran 6	11.00 – 11.45
8.	ISTIRAHAT 2 (11.45 – 12.00)	
9.	Mata Pelajaran 7	12.00 – 12.45
10.	Mata Pelajaran 8	12.45 – 13.30

Dan untuk pembagian waktu belajar untuk hari jum'at adalah sebagai berikut:

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	Mata Pelajaran 1	07.00 – 07.40
2.	Mata Pelajaran 2	07.40 – 08.20
3.	Mata Pelajaran 3	08.20 – 09.00
4.	Mata Pelajaran 4	09.00 – 09.40
5.	ISTIRAHAT	
6.	Mata Pelajaran 5	09.55 – 10.35
7.	Mata Pelajaran 6	10.35 – 11.15

Observasi PPL telah dilaksanakan pada tanggal 21 Februari 2015 saat program KBM sekolah di kelas XII Tata Boga 1, waktu tersebut disesuaikan

dengan kesepakatan antar mahasiswa dan guru pembimbing studi masing-masing yang telah ditunjuk oleh kepala sekolah. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan.

Adanya kelengkapan perangkat pembelajaran yang meliputi silabus dan RPP yang disusun dengan baik. Dimana dalam penyusunan RPP guru telah menggunakan format penyusunan RPP yang sesuai dengan ketentuan, yakni terdapat SK, KD, indikator, materi ajar & bahan ajar, metode, strategi, dan cara penilaian serta nilai kriteria ketuntasan minimal (KKM). Sehingga dapat disimpulkan bahwa guru benar-benar mempersiapkan proses pembelajaran dengan matang.

Selain dari perangkat pembelajaran, hal lain yang dapat diamati yaitu mengenai proses pembelajaran tata boga yang dilakukan. Guru mata pelajaran pengolahan makanan kontinental menyampaikan materi dengan sistematis dan melalui tahap-tahap pembelajaran yang baik yaitu mulai dari membuka pelajaran dengan salam dan doa, kemudian dilanjutkan dengan presensi. Sebelum memulai pelajaran, guru juga mengulang secara singkat materi pada pelajaran sebelumnya dan memberikan evaluasi dan penilaian kepada peserta didiknya secara klasikal maupun individu. Dalam menyampaikan materi, metode pembelajaran yang digunakan yaitu klasikal, ceramah, dan kooperatif. Bahasa yang digunakan dalam proses belajar mengajar yaitu bahasa baku tapi komunikatif sehingga tidak monoton.

Bentuk dan cara evaluasi didominasi oleh aspek psikomotorik, yaitu dengan mengamati proses belajar siswa serta hasil pencapaian belajar melalui ulangan yang dilakukan setelah pembelajaran tiap bab selesai. Hal yang perlu ditingkatkan oleh praktikan untuk kegiatan berikutnya yaitu pemanfaatan penggunaan media dan metode pembelajaran yang lebih bervariasi lagi sehingga siswa lebih termotivasi untuk melakukan kegiatan pembelajaran dengan kondusif.

Setelah melakukan observasi terdapat beberapa permasalahan yang teridentifikasi, antara lain kondisi siswa yang masih ramai sendiri saat KBM berlangsung, beberapa siswa cenderung kurang antusias dan tidak memperhatikan saat pelajaran. Kemudian kurangnya media pembelajaran berupa gambar ataupun demonstrasi agar proses pembelajaran lebih menyenangkan.

B. Perumusan Program & Rancangan Kegiatan PPL

Rangkaian kegiatan PPL dimulai sejak mahasiswa di kampus sampai dengan mahasiswa di sekolah tempat praktik. Berdasarkan analisis situasi tersebut maka dapat dirumuskan rancangan program kerja yang akan dilaksanakan selama PPL berlangsung. Rumusan program- program tersebut tentunya bertujuan untuk kemajuan SMK N 3 Wonosari. Dalam observasi tentang kondisi kegiatan pembelajaran di sekolah dan seluruh aspek penunjang kegiatan pembelajaran maka diperoleh beberapa gambaran tentang seluruh proses kegiatan belajar mengajar di sekolah. Setelah dilakukan analisis ternyata ditemukan beberapa permasalahan yang perlu dipecahkan serta dijadikan program PPL dengan pertimbangan sebagai berikut:

1. Peningkatan kualitas media pembelajaran sebagai sarana pembelajaran dalam rangka meningkatkan mutu dan kualitas pembelajaran.
2. Pengembangan metode pembelajaran yang bervariasi dalam rangka penerapan metode baru untuk keberhasilan tujuan pembelajaran
3. Penyusunan RPP sebagai pedoman dalam mengajar agar indikator pembelajaran dapat dicapai, selain itu dapat digunakan untuk mengontrol guru dalam menyampaikan materi pembelajaran yang diajarkan.
4. Kebutuhan siswa serta sarana dan prasarana yang ada.
5. Biaya, waktu, tenaga, kemampuan serta kesempatan yang ada.
6. Pertimbangan dan kesepakatan bersama antara mahasiswa PPL dengan pihak sekolah.
7. Tujuan PPL UNY

Berdasarkan pertimbangan tersebut di atas, maka dirancang kegiatan PPL yang akan dilaksanakan. Kegiatan PPL UNY dilaksanakan selama 1 bulan terhitung mulai tanggal 10 Agustus 2015 sampai 12 September 2015. Adapun penyusunan program dan rancangan kegiatan PPL adalah sebagai berikut :

1. Membuat persiapan mengajar yang meliputi silabus, pembuatan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran), Modul/Handout, Media (alat demonstrasi praktik).
2. Konsultasi persiapan praktik mengajar, baik dengan guru pembimbing maupun dengan dosen pembimbing
3. Pelaksanaan praktik mengajar
4. Konsultasi pelaksanaan mengajar baik dengan guru pembimbing maupun dengan dosen pembimbing
5. Evaluasi materi pengajaran dan pembuatan sistem penilaiannya
6. Piket bersama guru
7. Piket di perpustakaan membantu administrasi perpustakaan

Adapun tabel pelaksanaan kegiatan PPL UNY 2015 adalah sebagai berikut :

Tabel Jadwal Pelaksanaan Kegiatan PPL UNY 2015

No	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Personalia	Tempat
1	Pembekalan PPL	6 Agustus 2015	Tim	
2	Penerjunan Mahasiswa	10 Agustus 2015	DPL Pamong	UNY
3	Pelaksanaan PPL	10 Agustus - 12 Sept 2015		SMK N 3 Wonosari
4	Pembimbingan Mahasiswa dengan DPL	10 Agustus - 12 Sept 2015	DPL	
5	Monitoring DPL	15, 22, 29 Agustus 2015 5 September 2015	DPL	
7	Ujian PPL	8 September 2015	Mahasiswa dan GPL	
9	Penarikan Mahasiswa	12 September 2015	DPL Pamong	
10	Evaluasi dengan ketua kelompok	4 September 2015	Tim & Mahasiswa	
11	Evaluasi dengan DPL dan workshop dilanjutkan penyerahan nilai	12 September 2015	DPL	
13	Penyusunan laporan akhir	12 September 2015	Mahasiswa	

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan

Agar pelaksanaan PPL dapat berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana yang telah ditentukan maka perlu dilakukan berbagai persiapan baik berupa persiapan secara fisik maupun secara mental untuk dapat mengatasi permasalahan yang akan muncul dan sebagai sarana persiapan program yang akan dilaksanakan, maka sebelum penerjunan, pihak universitas telah membuat berbagai program pelaksanaan sebagai bekal mahasiswa dalam pelaksanaan PPL di lokasi. Persiapan yang dilaksanakan adalah sebagai berikut :

1. Pengajaran Mikro

Pengajaran mikro merupakan pelatihan tahap awal dalam pembentukan kompetensi mengajar melalui pengaktualisasi kompetensi dasar mengajar yang dilaksanakan dalam mata kuliah wajib tempuh bagi mahasiswa yang akan mengambil PPL dan dilakukan pada semester VI . Dalam pelaksanaan pengajaran mikro mahasiswa dilatih komponen-komponen kompetensi dasar mengajar dalam proses pembelajaran sebagai calon guru sehingga benar-benar mampu menguasai setiap komponen satu persatu atau beberapa komponen secara terpadu dalam situasi pembelajaran yang disederhanakan (kelompok kecil) dengan tujuan agar mahasiswa memahami dasar-dasar mengajar mikro, melatih dalam penyusunan RPP yang akan digunakan pada saat mengajar, membentuk dan meningkatkan kompetensi mengajar terbatas, membentuk dan meningkatkan kompetensi dasar mengajar terpadu dan utuh, membentuk kompetensi kepribadian, serta membentuk kompetensi sosial.

2. Pembekalan PPL

Pembekalan dilaksanakan selama beberapa tahapan. Tahapan pertama pembekalan dilakukan pada tingkat jurusan yakni pada tanggal 15 Februari 2015 di gedung KPLT FT UNY dan pembekalan yang terakhir dilaksanakan sebelum penerjunan yang dilakukan dalam kelompok kecil PPL oleh dosen pembimbing lapangan (DPL). Pembekalan untuk tim PPL UNY 2015 yang berlokasi di SMK N 3 Wonosari dilakukan oleh Ibu Titin yang bertempat di ruang lobi Fakultas Teknik, materi yang disampaikan dalam pembekalan yakni mekanisme pelaksanaan kegiatan di sekolah, teknik pelaksanaan, dan teknik untuk

menghadapi permasalahan yang mungkin akan terjadi selama pelaksanaan PPL. GPL PPL diambil dari dosen jurusan yaitu Sri Mulyanti S.Pd.T dimana guru pembimbing lapangan disesuaikan dengan prodi masing- masing praktikan.

3. Observasi pembelajaran di kelas

Kegiatan observasi pembelajaran di kelas dilakukan agar mahasiswa memperoleh gambaran pengetahuan dan pengalaman mengenai tugas-tugas seorang guru disekolah serta mengetahui situasi dan kondisi di kelas yang akan ditempati pada pelaksanaan PPL. Kegiatan observasi pembelajarn dilakukan pada tanggal 21 Februari 2015 kelas XII TB 1 pada mata pelajaran pengolahan makanan kontinental.

4. Pembuatan persiapan mengajar

Sebelum kegiatan pelaksanaan peraktik mengajar di kelas dilaksanakan, maka terlebih dahulu praktikan membuat persiapan mengajar dengan materi pelajaran yang telah ditentukan oleh guru pembimbing seperti persiapan silabus, penyusunan RPP, penyusunan modul, metode yang digunakan, media, serta persiapan-persiapan yang lain yang berhubungan dengan pelaksanaan PPL.

B. Pelaksanaan PPL

1. Pelaksanaan Praktik Mengajar

Sebelum memulai praktik mengajar, praktikan harus melaksanakan beberapa persiapan terlebih dahulu. Maksud dari persiapan di sini adalah syarat-syarat atau administrasi yang perlu dilakukan Mahasiswa sebelum mengikuti kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL). Adapun syarat-syarat tersebut adalah sebagai berikut (buku panduan PPL UNY 2015:14):

- a. Terdaftar sebagai mahasiswa UNY S1 Program Kependidikan pada semester diselenggarakannya PPL.
- b. Telah menempuh minimal 110 SKS dengan IPK minimal 2,50. Mahasiswa yang memiliki IPK kurang dari 2,50 hanya boleh menempuh KKN saja.
- c. Mencantumkan mata kuliah PPL dalam KRS.
- d. Telah lulus mata kuliah pengajaran mikro atau PPL 1 atau yang ekuivalen dengan nilai minimal B
- e. Mahasiswa yang hamil, pada saat pemberangkatan PPL , usia kehamilannya tidak lebih dari 5 bulan atau 20 minggu.

Selanjutnya mahasiswa yang bersangkutan wajib menyerahkan:

- Surat keterangan dari dokter spesialis kandungan, yang menerangkan usia dan kondisi kehamilan.
- Surat keterangan dari suami yang menyatakan mengizinkan untuk melaksanakan PPL serta bertanggungjawab terhadap risiko yang mungkin terjadi.

Selain syarat-syarat yang di atas, ada satu syarat mutlak yang harus dilakukan oleh mahasiswa, yaitu melakukan pendaftaran. Pembayaran pendaftaran dilakukan di bank yang telah ditunjukkan dan bekerjasama dengan UNY. Setelah melakukan registrasi, mahasiswa mendaftarkan sebagai calon peserta PPL melalui internet dengan alamat: www.lppmp.uny.ac.id, LPPMP berkoordinasi dengan Fakultas menentukan dan menyeleksi terpenuhi atau tidaknya persyaratan administrasi calon peserta PPL. Selanjutnya peserta yang memenuhi persyaratan administrasi dikelompokkan berdasarkan beberapa pertimbangan sebagai berikut :

- a. Tipe dan jenis sekolah / lembaga
- b. Permasalahan yang ada di sekolah
- c. Kebutuhan sekolah dan lembaga
- d. Variasi jurusan dan program studi

Mahasiswa yang dinyatakan lulus administrasi mendapatkan pembekalan PPL yang bertujuan untuk memberikan gambaran-gambaran mengenai kegiatan yang akan dilaksanakan pada saat Praktik Pengalaman Lapangan (PPL). Pembekalan dilaksanakan oleh Dosen Pembimbing Lapangan.

Dalam pelaksanaan kegiatan PPL (praktik pengajar lapangan), mahasiswa diberikan tugas untuk mengajar yang disesuaikan dengan bidang keahlian masing-masing yang telah disesuaikan dengan kebijakan yang diberikan oleh sekolah melalui guru pembimbing masing-masing. Materi yang diajarkan disesuaikan dengan kompetensi yang telah ditentukan oleh kurikulum dan dalam kesempatan ini menggunakan kurikulum tingkat satuan pendidik. Penggunaan satuan pembelajaran yang digunakan dalam pelaksanaan mengajar adalah satuan pembelajaran untuk teori dan praktik, serta pada pelaksanaan praktik mengajar praktikan melaksanakan praktik mengajar secara mandiri maupun secara terbimbing.

a. Praktik Mengajar Terbimbing

Praktik mengajar terbimbing adalah praktik mengajar dimana praktikan masih mendapat arahan saat proses pembuatan komponen pembelajaran oleh guru pembimbing yang telah ditunjuk. Komponen–komponen yang dimaksud meliputi

Rencana Program Pembelajaran (RPP), media pembelajarn, metode pembelajaran yang akan digunakan saat mengajar di kelas.

Kegiatan praktik mengajar dilakukan selama 12 kali dimulai pada hari Selasa, 18 Agustus 2015 sampai dengan hari Kamis, 10 September 2015 dengan rincian kegiatan adalah sebagai berikut:

Jadwal Mengajar Mata Pelajaran Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja:

No.	Hari / Tanggal	Kelas	Jam Pelajaran
1.	Selasa 18-08-2015	X TB 2	1-2
2.	Rabu 19-08-2015	XI TB 2	3-6
3.	Kamis 20-08-2015	XI TB 2	5-8
4.	Selasa 25-08-2015	X TB 2	1-2
5.	Rabu 26-08-2015	XI TB 2	3-6
6.	Kamis 27-08-2015	XI TB 2	5-8
7.	Selasa 01-09-2015	X TB 2	1-2
8.	Rabu 02-09-2015	XI TB 2	3-6
9.	Kamis 03-09-2015	XI TB 2	5-8
10.	Selasa 08-09-2015	X TB 2	1-2
11.	Rabu 09-09-2015	XI TB 2	3-6
12.	Kamis 10-09-2015	XI TB 2	5-8

1. Metode Mengajar

Metode yang digunakan selama kegiatan mengajar yakni penyampaian materi dengan metode ceramah, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, dan praktik.

2. Media Pembelajaran

Media yang ada di SMK N 3 Wonosari sama dengan media yang ada di sekolahan lain yaitu papan tulis (*white broad*) dan menggunakan spidol, penggunaan alternative seperti penggunaan *LCD viewer* dalam penyampaian materi dapat dilakukan dengan baik.

3. Evaluasi Pembelajaran

Evaluasi yang diberikan pada mata diktat yaitu latihan soal, evaluasi diakhir materi, perbaikan, dan keaktifan siswa dalam PBM.

b. Pemberian *feedback* oleh Guru Pembimbing

Pemberian *feedback* dilakukan oleh guru pembimbing yang diberikan setelah praktik pelaksanaan praktik mengajar dilakukan. Pemberian *feedback* yakni memberikan masukan tentang kekurangan dan kesalahan pada saat proses belajar mengajar berlangsung dengan maksud agar praktikan dapat memperbaiki kekurangannya dan kesalahannya serta tidak mengulangi kesalahan yang sama.

c. Bimbingan dengan DPL PPL dari jurusan Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Kegiatan bimbingan dengan DPL PPL merupakan kebijakan yang diberikan oleh pihak Universitas Negeri Yogyakarta bekerjasama dengan LPPMP dalam memberikan fasilitas kepada mahasiswa PPL dalam bentuk konsultasi tentang permasalahan-permasalahan yang muncul pada saat pelaksanaan PPL di SMK N 3 Wonosari yang belum dapat dipecahkan ketika bimbingan dengan guru pembimbing dari sekolah. Kegiatan bimbingan dengan DPL PPL dilakukan pada waktu yang tidak ditentukan karena kegiatan ini bersifat incidental. Konsultasi tersebut telah dilakukan pada tanggal 17, 24, 31 agustus 2015 dan 07 September 2015 di SMK N 3 Wonosari.

d. Penyusunan Laporan PPL

Pelaksanaan kegiatan PPL harus dilaporkan secara resmi dengan menggunakan format laporan yang disesuaikan dengan format yang telah dibuat oleh Lembaga Pengembangan dan Penjaminan Mutu Pendidikan (LPPMP) sebagai bentuk pertanggung jawaban dan pendiskripsikan hasil pelaksanaan PPL.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan

1. Faktor Penghambat PPL

Pada saat pelaksanaan PPL secara umum mahasiswa tidak mengalami banyak hambatan yang berarti melainkan pada saat pelaksanaan PPL banyak mendapat pelajaran dan pengalaman untuk menjadi guru yang baik pada masa yang akan datang, dibawah bimbingan guru pembimbing dari sekolah. Adapun hambatan-hambatan yang muncul dalam pelaksanaan kegiatan PPL adalah sebagai berikut :

- Hambatan dalam menyiapkan administrasi pengajaran

Hambatan dalam menyiapkan administrasi pengajaran yakni disetiap guru administrasi pengajaran seperti RPP ada yang berbeda, sehingga praktikan mengalami kebingungan.

- Hambatan dalam menyiapkan materi pelajaran

Hambatan dalam menyiapkan materi pembelajaran yakni modul yang digunakan berbeda dengan modul sekolah sehingga harus menyesuaikan dengan modul sekolah.

- Hambatan dari siswa

Hambatan yang ditimbulkan dari siswa yakni siswa yang ramai atau membuat gaduh di kelas. Ada siswa yang tidak memperhatikan pelajaran dikarenakan sibuk dengan urusannya sendiri. Selain itu untuk kelas yang proses pembelajaran pada jam-jam terakhir seringkali motivasi untuk belajar kurang dan minta pulang lebih cepat.

- Hambatan dari sekolah

Hambatan dari sekolah secara umum terletak pada minimnya media atau sarana prasarana yang digunakan untuk proses pembelajaran sehingga proses pembelajaran yang dilakukan tidak dapat berlangsung secara maksimal sesuai dengan harapan.

2. Faktor Pendukung Program PPL

- Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PPL yang sangat profesional dalam bidang pendidikan, serta memiliki keahlian dan mampu membimbing dengan baik, sehingga praktikan merasa sangat terbantu dengan arahan, nasihat, dan masukannya.
- Guru pembimbing yang sangat baik dan bijaksana, sehingga segala kekurangan praktikan pada saat pelaksanaan program dapat diketahui dan dapat sekaligus diberikan solusi dan bimbingan dalam pembelajaran.
- Rekan-rekan PPL SMK N 3 Wonosari yang turut membantu dan selalu member semangat sehingga kegiatan PPL berjalan lancar.

D. Refleksi

Refleksi dari analisis hasil kegiatan PPL adalah dengan melakukan pengupayaan semaksimal mungkin kondisi yang ada baik dalam hal sarana prasarana (media) pembelajaran, ataupun hal-hal lain agar hasil yang dicapai dapat tercapai. Adapun contoh penerapannya sebagai berikut :

a. Dalam menyiapkan administrasi pengajaran

Dalam menyiapkan administrasi pengajaran dilakukan dengan melihat contoh-contoh yang ada dan menggabungkan serta menyempurnakan administrasi pengajaran sesuai dengan kurikulum 2013 melakukan konsultasi dengan guru pembimbing dari sekolah kemudian melakukan pelaporan terhadap hasil yang telah dikerjakan untuk kemudian mendapatkan *feedback* guna perbaikan untuk yang akan datang.

b. Dalam menyiapkan materi pelajaran

Materi yang diberikan disiapkan dengan mengacu kepada kompetensi yang terdapat pada kurikulum sehingga buku-buku yang digunakan sesuai dengan standar kompetensi yang telah ditentukan.

c. Dari siswa

Selalu memberikan motivasi agar siswa lebih aktif pada saat proses pembelajaran berlangsung, serta melakukan pendekatan-pendekatan agar peserta didik dapat mengikuti pelajaran dengan nyaman dan senang.

d. Dari sekolah

Menyangkut sekolah yakni minimnya sarana dan prasarana yang ada hal-hal yang dilakukan adalah memaksimalkan sarana dan prasarana yang ada guna tercapainya hasil pembelajaran.

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan mata kuliah yang wajib tempuh bagi mahasiswa yang mengambil program kependidikan. Pelaksanaan kegiatan PPL di SMK N 3 Wonosari dimulai pada tanggal 10 Agustus–12 Sept 2015. Sebelum melaksanakan praktik mengajar mahasiswa melakukan persiapan-persiapan agar nantinya siap untuk melaksanakan praktik mengajar yang meliputi pengajaran mikro, pembekalan PPL, dan observasi pembelajaran dikelas.

Dalam pelaksanaan kegiatan PPL mahasiswa dituntut untuk dapat melaksanakan kompetensi-kompetensi professional sebagai seorang pendidik. PPL juga merupakan wadah dan sarana bagi mahasiswa untuk mengamalkan ilmu yang telah di dapat selama masih dibangku kuliah yang kemudian ditularkan pada siswa yang ada dilokasi PPL serta sebagai sarana menguji kemampuan mengajar yang dimiliki praktikan sebelum terjun langsung dalam bidang yang sesungguhnya. Pada kesempatan ini juga mahasiswa mengalami permasalahan-permasalahan yang nantinya dijadikan sebagai pengalaman yang akan digunakan pada masa yang akan datang dan diharapkan setelah melaksanakan kegiatan PPL ini mahasiswa akan siap sebagai calon pendidik dan menjadi guru yang berkualitas dan berpengalaman dalam menghadapi era persaingan bebas dalam menyiapkan SDM yang berkualitas dan professional dalam bidangnya.

B. Saran

1. Bagi mahasiswa PPL

- a. Dalam persiapan administrasi mengajar mahasiswa PPL perlu menyiapkan satuan pembelajaran dan rencana pembelajaran jauh-jauh hari sebelum kegiatan PPL dilaksanakan sehingga pada saat pelaksanaan praktik pengajar mahasiswa sudah siap baik metode, media, maupun materi yang akan diajarkan.
- b. Dalam pelaksanaan PPL selalu melakukan konsultasi baik dengan guru pembimbing maupun dengan DPL sebelum maupun setelah melakukan praktik mengajar agar diketahui kelebihan, kekurangan, maupun permasalahan-permasalahan sehingga akan diusahakan perbaikan-perbaikan demi hasil yang diinginkan.

- c. Mahasiswa selalu menjaga sikap dan perilaku sebagai seorang calon guru selama berada di kelas maupun di lingkungan sekolah, agar dapat terjalin interaksi dan kerjasama yang baik dengan pihak yang bersangkutan.
- d. Dalam pelaksanaan kegiatan PPL dilakukan seaktif dan seefisien mungkin agar hasil yang ingin dicapai yakni mendapat pengetahuan dan pengalaman mengajar, serta manajemen pribadi secara baik dan bertanggung jawab dapat tercapai.

2. Bagi Pihak Universitas

- a. Pihak universitas perlu meningkatkan hubungan dengan sekolah-sekolah yang menjadi tempat kegiatan PPL, agar terjalin kerjasama yang baik guna terjalinnya koordinasi serta kerjasama dalam mendukung kegiatan PPL baik yang berkenaan dengan kegiatan administrasi maupun pelaksanaan PPL di lingkungan sekolah.
- b. Dalam persiapan mahasiswa yang akan melakukan PPL perlu ditingkatkan lagi agar pelaksanaan PPL mahasiswa lebih menyiapkan diri dengan persiapan yang lebih baik dan matang.
- c. Pihak universitas perlu melakukan monitoring lebih insentif untuk mengetahui jalannya kegiatan praktik mengajar yang dilakukan oleh mahasiswa, mengetahui kekurangan-kekurangan serta permasalahan-permasalahan yang muncul pada saat pelaksanaan PPL.

3. Bagi Pihak SMK N 3 Wonosari

- a. Pihak sekolah perlu melakukan monitoring lebih intensif pada kegiatan PPL yang berada dibawah bimbingan guru pembimbing sekolah guna mengetahui jalannya kegiatan praktik mengajar yang dilakukan oleh mahasiswa, mengetahui kekurangan-kekurangan serta permasalahan-permasalahan yang muncul pada saat pelaksanaan PPL.
- b. Pihak sekolah lebih terbuka terhadap masukan-masukan yang dikemukakan mahasiswa PPL mengenai hal-hal yang berkenaan dengan kelancaran dan keberhasilan kegiatan PPL.
- c. Pembenahan dan penambahan sarana dan prasarana sekolah perlu ditingkatkan lagi demi terwujudnya proses belajar mengajar yang lebih kondusif, efisien, tercapainya tujuan pembelajaran.

DAFTAR PUSTAKA

- LPPMP. 2015. *Panduan PPL 2015 Universitas Negeri Yogyakarta*. Yogyakarta: LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta
- LPPMP. 2015. *Penduan mengajar mikro 2015 Universitas Negeri Yogyakarta*. Yogyakarta: LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta
- Asti Wulandari. 2014. *sanitasi hygiene dan keselamatan kerja*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan. 2013. *Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1*. Jakarta. TIM

**L
A
M
P
I
R
A
N**



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS PROGRAM KERJA PPL/MAGANG III UNY
TAHUN 2015

F01

Kelompok Mahasiswa

NOMOR LOKASI :
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK Negeri 3 Wonosari
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Pramuka No. 8, Tawonari, Wonosari, Gunungkidul, 55812

No.	Program/Kegiatan PPL/Magang III	Jumlah Jam Per Minggu					Jumlah Jam
		I	II	III	IV	V	
1	Observasi Lanjut Pembelajaran di kelas						
	a. Persiapan	1					1
	b. Pelaksanaan	13					13
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut	1					1
2	Pembuatan RPP						
	a. Persiapan	2	2	2	2	2	10
	b. Pelaksanaan	8	8	8	8	8	40
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut	1	1	1	1	1	5
3	Pembuatan Modul Pembelajaran						
	a. Persiapan	2	2	2	2	2	10
	b. Pelaksanaan	4	4	4	4	4	20
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut	1	1	1	1	1	5
4	Pembuatan Jobsheet						
	a. Persiapan		2	2	2	2	
	b. Pelaksanaan		4	4	4	4	16
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut		1	1	1	1	4
5	Pembelajaran Terbimbing						
	a. Persiapan	1	1	1	1	1	4
	b. Pelaksanaan	8	8	8	8	8	16
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut	1	1	1	1	1	4
6	Administrasi Guru						
	a. Persiapan			1	1	1	3
	b. Pelaksanaan			4	4	4	12
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut			1	1	1	3
7	Penyusunan Instrumen Evaluasi						
	a. Persiapan	1	1	1	1	1	4
	b. Pelaksanaan	4	4	4	4	4	16
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut	1	1	1	1	1	4



MATRIKS PROGRAM KERJA PPL/MAGANG III NY
TAHUN 2015

F01

Kelompok Mahasiswa

No.	Program/Kegiatan PPL/Magang III	Jumlah Jam Per Minggu					Jumlah Jam
		I	II	III	IV	V	
8	Program Kerja Insidental						
	Perpustakaan PPL					5	5
	Piket Perpustakaan			3	3	3	9
9	Evaluasi PPL		3	3	3	3	12
10	Penyusunan Laporan					10	10
	Jumlah Jam	33	44	53	53	68	251

Mengetahui/Menyetujui,

Ketua Sekolah / Pimpinan Lembaga

Dosen Pembimbing Lapangan

Yang membantu,



DR. SITI FATMA, M.Pd.
NIP. 19640270 199003 2 005

Jatin Heru Widi H. M.Pd
NIP. 19790406 200212 2 001

Bina Dena Riana Sari
NIM. 12511241010



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Unitik Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA
GURU PEMBIMBING

: SMK N 3 Wonosari
 :Jalan Pramuka Tawarsari, Wonosari
 : Sri Mulyanti, S.Pd.T

NAMA MAHASISWA
NO. MAHASISWA
FAK/JUR/PRODI
DOSEN PEMBIMBING

: Baiq Denta Riana Sari
 :12511241010
 :Teknik/PTBB/PT. Boga
 :Titin Hera Widi H, M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/10-08-15	<ul style="list-style-type: none"> Membuat RPP Membuat media pembelajaran 	<ul style="list-style-type: none"> Membuat RPP tentang ruang lingkup sanitasi hygiene 	<ul style="list-style-type: none"> Masih belum mengetahui RPP kurikulum 2013 	<ul style="list-style-type: none"> Bertanya kepada teman dan guru
2	Selasa/11-08-15	<ul style="list-style-type: none"> Pendampingan guru mengajar dikelas X TB I 	<ul style="list-style-type: none"> siswa dapat memahami pengertian sanitasi hygiene dan hygiene makanan 	<ul style="list-style-type: none"> Siswa yang duduk dibelakang sangat rebut dan membuat kelas gaduh 	<ul style="list-style-type: none"> Siswa diminta untuk focus mengikuti pelajaran
3	Rabu/12-08-15	<ul style="list-style-type: none"> Pendampingan guru mengajar dikelas X TB II 	<ul style="list-style-type: none"> siswa dapat memahami pengertian sanitasi hygiene dan hygiene makanan 	<ul style="list-style-type: none"> Siswa yang duduk dibelakang sangat rebut dan membuat kelas gaduh 	<ul style="list-style-type: none"> Siswa diminta untuk focus mengikuti pelajaran
4	Kamis/13-08-15	<ul style="list-style-type: none"> Pendampingan kelas XI TB II 	<ul style="list-style-type: none"> Siswa selesai mengerjakan tertib kerja dan mengerjakan soal pre test 	<ul style="list-style-type: none"> Ada beberapa siswa yang belum mengerti tentang menu yang akan di praktekan 	<ul style="list-style-type: none"> Menunjukkan gambar kepada siswa tentang menu yang akan di praktekan
5	Jumat/14-08-15	<ul style="list-style-type: none"> Pendampingan guru mengajar dikelas XII TB I 	<ul style="list-style-type: none"> Siswa membuat tertib kerja tentang hasil olahan daging 	<ul style="list-style-type: none"> Ada beberapa siswa yang belum mengerti tentang menu yang akan di praktekan 	<ul style="list-style-type: none"> Menunjukkan gambar kepada siswa tentang menu yang akan di praktekan



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02
Urut Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA
GURU PEMBIMBING

: SMK N 3 Wonosari
: Jalan Prumuka Tawarsari, Wonosari
: Sri Mulyanti, S.Pd.T

NAMA MAHASISWA
NO. MAHASISWA
FAK/JUR/PRODI
DOSEN PEMBIMBING

: Baiq Denta Rianna Sari
: 12511241010
: Teknik/PTBB/PT. Boga
: Titin Heri Widi H, M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/17-08-15	<ul style="list-style-type: none"> Upacara hut RI Pendampingan penurunan bendera Membuat RPP Sanitasi Pertemuan 1 Mengajar sanitasi hygiene dengan materi hygiene personal dan hygiene tempat kerja kelas X TB 2 Membuat RPP dan Hand out pengolahan makanan Indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> Dikuti oleh seluruh siswa dan semua komposen sekolah di lapangan sekolah Penurunan bendera di lapangan PEMDA diikuti oleh perwakilan siswa siswa dapat memahami personal hygiene dan hygiene ditempat kerja 	<ul style="list-style-type: none"> Siswa sulit dikondisikan karena situasi lapangan PEMDA sangat ramai dan tidak kondusif Siswa masih banyak bertanya diluar materi dan masih sering gaduh 	<ul style="list-style-type: none"> Siswa diminta untuk berkumpul menjadi satu titik dan tidak berpencar Diminta untuk fokus dan memperhatikan pelajaran yang diberikan
2	Selasa/18-08-15	<ul style="list-style-type: none"> Mengajar kelas XI TB 2 praktik mata sanitasi hygiene Mendampingi mata sanitasi media pembelajaran 	<ul style="list-style-type: none"> Praktek membuat lotek, gado-gado, pecel dan ketoprak Mendampingi mata pelajaran sanitasi hygiene 	<ul style="list-style-type: none"> Banyak siswa yang saat praktik rebut dan banyak bercanda. Jam praktik menjadi molot karena banyak siswa yang lamban dalam bekerja 	<ul style="list-style-type: none"> Meminta untuk tetap tenang dan melanjutkan pekerjaan
3	Rabu/19-08-15	<ul style="list-style-type: none"> Membuat media pembelajaran 	<ul style="list-style-type: none"> Praktek membuat lotek, gado-gado, pecel dan ketoprak Mendampingi mata pelajaran sanitasi hygiene 	<ul style="list-style-type: none"> Banyak siswa yang saat praktik rebut dan banyak bercanda. Jam praktik menjadi molot karena banyak siswa yang lamban dalam bekerja 	<ul style="list-style-type: none"> Meminta untuk tetap tenang dan melanjutkan pekerjaan



Universitas Sebelas Maret

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Contoh Mahasiswa

6 Sabtu/15-08-15	<ul style="list-style-type: none"> • Pendampingan guru mengajar dikelas XII TB II 	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa membuat tertib kerja dan memalami materi tentang sate 	<ul style="list-style-type: none"> • Banyak siswa yang tidak membawa tertib kerja 	<ul style="list-style-type: none"> • Menugaskan untuk mengerjakan dirumah
---------------------	--	---	--	--

Mengetahui :

Dosen Pembimbing Lapangan

Titin Hera Widi H., M.Pd
NIP. 19790466 200212 2 001

Guru Pembimbing

Sri Mulyanti, S.Pd.T
NIP. 19791002 200801 2 003

Yogyakarta, 15 Agustus 2015
Mahasiswa

Baiq Daffia Rianna Satri
NIM. 12511241010



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Urah Mahasiswa

4	Kamis/20-08-15	<ul style="list-style-type: none"> Mengajar kelas XI TB 2 Membuat RPP sanitasi hygiene 	<ul style="list-style-type: none"> Mengajarkan materi tentang soto dan sup, siswa menyelesaikan mengerjakan tertib kerja 	<ul style="list-style-type: none"> Ada beberapa siswa yang belum memahami materi sup dan soto 	<ul style="list-style-type: none"> Menunjukkan gambar kepada siswa tentang menu sup dan soto serta di analisis agar siswa mempunyai gambaran tentang sup dan soto
5	Jumat/21-08-15	<ul style="list-style-type: none"> Pendampingan kelas XII TB 1 praktik 	<ul style="list-style-type: none"> Siswa membuat hidangan dari daging yaitu sate indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> Banyak siswa yang saat praktik rebut dan banyak bercanda. Jam praktik menjadi molor karena banyak siswa yang lamban dalam bekerja 	<ul style="list-style-type: none"> Meminta untuk tetap tenang dan melanjutkan pekerjaan
6	Sabtu/22-08-15	<ul style="list-style-type: none"> Pendampingan kelas XII TB 2 praktik 	<ul style="list-style-type: none"> Siswa membuat hidangan dari daging yaitu sate Indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> banyak siswa yang saat praktik rebut dan banyak bercanda. Jam praktik menjadi molor karena banyak siswa yang lamban dalam bekerja 	<ul style="list-style-type: none"> Meminta untuk tetap tenang dan melanjutkan pekerjaan

Mengetahui :

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Yogyakarta, 22 Agustus 2015
Mahasiswa

Titin Hera Widi H. M.Pd
NIP.19790406 200212 2 001

Sri Mulyani, S.Pd.I
NIP. 19791002 200801 2 003

Baig Denta Riama Sari
NIM. 12511241010

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA
GURU PEMBIMBING

: SMK N 3 Wonosari
:Jalan Pramuka Tawarsari, Wonosari
: Sri Mulyanti, S.Pd.T

NAMA MAHASISWA
NO.MAHASISWA
FAK/JUR/PRODI
DOSEN PEMBIMBING

: Baiq Denta Riiana Sari
:12511241010
:Teknik/PTBB/PT. Boga
:Titin Hera Widi H, M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/24-08-15	<ul style="list-style-type: none"> • Upacara bendera • Piket ruang guru • Piket perpustakaan • Membuat RPP Sanitasi Pertemuan I • Membuat media 	<ul style="list-style-type: none"> • Diikuti oleh seluruh siswa dan semua komponen sekolah di lapangan sekolah • Piket ruang guru yaitu menyampaikan tugas agama islam dikelas X AV 2 • Piket perpustakaan bertugas menadministrasikan buku yang ada di perpustakaan • RPP dan Media sudah siap untuk mengajar hari Selasa • siswa dapat memahami tentang pengertian mikroorganisme dan jenis mikroorganisme 	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa sulit dikondisikan karena lapangan yang tidak terlalu luas • Siswa X AV 2 sulit dikondisikan 	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa diminta untuk tetap tertib dalam barisan • Siswa diminta untuk mengerjakan tugas agama islam
2	Selasa/25-08-15	<ul style="list-style-type: none"> • Mengajar sanitasi hygiene dengan materi mikroorganisme kelas X TB 2 • Membuat RPP dan Hand out pengolahan makanan Indonesia • Piket perpustakaan 	<ul style="list-style-type: none"> • Praktek membuat karedok, terancam dan megono • Mendampingi pelajaran sanitasi hygiene 	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa masih banyak bertanya diluar materi dan masih sering gaduh 	<ul style="list-style-type: none"> • Diminta untuk focus dan memerhatikan pelajaran yang diberikan
3	Rabu/26-08-15	<ul style="list-style-type: none"> • Mengajar kelas XI TB 2 praktik • Mendampingi mata pelajaran sanitasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Banyak siswa yang saat praktik rebut dan banyak bereanda. • Jam praktik menjadi molor 	<ul style="list-style-type: none"> • Meminta untuk tetap tenang dan melanjutkan pekerjaan 	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Uraian Mahasiswa

		hygiene		karena banyak siswa yang lamban dalam bekerja	
4	Kamis/27-08-15	<ul style="list-style-type: none"> Mengajar kelas XI TB 2 praktik Membuat RPP sanitasi hygiene 	<ul style="list-style-type: none"> Praktek membuat siomay, batagor dan pempek 	<ul style="list-style-type: none"> Banyak siswa yang saat praktik rebut dan banyak bereanda. Jam praktik menjadi molor karena banyak siswa yang lamban dalam bekerja 	<ul style="list-style-type: none"> Meminta untuk tetap tenang dan melanjutkan pekerjaan
5	Jumat/28-08-15	<ul style="list-style-type: none"> Pendampingan kelas XII TB 1 	<ul style="list-style-type: none"> Siswa memahami materi tentang unggas 	<ul style="list-style-type: none"> Suasana kelas kurang kondusif karena banyak yang gaduh 	<ul style="list-style-type: none"> Meminta untuk tetap tenang
6	Sabtu/29-08-15	<ul style="list-style-type: none"> Pendampingan kelas XII TB 2 	<ul style="list-style-type: none"> Siswa memahami materi tentang unggas 	<ul style="list-style-type: none"> Suasana kelas kurang kondusif karena banyak yang gaduh 	<ul style="list-style-type: none"> Meminta untuk tetap tenang

Mengetahui :

Dosen Pembimbing Lapangan

Titin Hera Widi H. M.Pd
NIP.19790406 200212 2 001

Guru Pembimbing

Sri Mulyani, S.Pd.T
NIP. 19791002 200801 2 003

Yogyakarta, 29 Agustus 2015
Mahasiswa

Baiq Dhenia Rijana Sari
NIM. 12511241010



Universitas Sebelas Maret

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02
Nama Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA
GURU PEMBIMBING

: SMK N 3 Wonosari
:Jalan Pramuka Tarwarsari, Wonosari
: Sri Muhyanti, S.Pd.T

NAMA MAHASISWA
NO.MAHASISWA
FAK/JUR/PRODI
DOSEN PEMBIMBING

: Baiq Denta Riiana Sari
:12511241010
:Teknik/PTBB/PT. Boga
:Titin Hera Widi H, M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/31-08-15	<ul style="list-style-type: none"> Upacara bendera Piket ruang guru Piket perpustakaan Membuat RPP Sanitasi Pertemuan I Membuat media 	<ul style="list-style-type: none"> Diikuti oleh seluruh siswa dan semua komponen sekolah di lapangan sekolah Piket ruang guru yaitu menunggu tugas jika ada guru yang tidak masuk RPP dan Media sudah siap untuk mengajar hari selasa 	<ul style="list-style-type: none"> Siswa sulit dikondisikan karena lapangan yang tidak terlalu luas 	<ul style="list-style-type: none"> Siswa diminta untuk tetap tertib dalam barisan
2	Selasa/1-09-15	<ul style="list-style-type: none"> Mengajar sanitasi hygiene dengan materi mikroorganisme kelas X TB 2 Membuat RPP dan Hand out pengolahan makanan Indonesia Piket perpustakaan 	<ul style="list-style-type: none"> siswa dapat memahami tentang cara perkebangbiakan mikroorganisme 	<ul style="list-style-type: none"> Siswa masih banyak bertanya diluar materi dan masih sering gaduh 	<ul style="list-style-type: none"> Diminta untuk focus dan memerhatikan pelajaran yang diberikan
3	Rabu/2-09-15	<ul style="list-style-type: none"> Mengajar kelas XI TB 2 praktik mata pelajaran sanitasi hygiene 	<ul style="list-style-type: none"> Praktek membuat peleceng kangkung, brambang asam, rujak cingur, asinan Jakarta, asinan bogor, asinan buah Mendampingi pelajaran sanitasi hygiene 	<ul style="list-style-type: none"> Banyak siswa yang saat praktik rebut dan banyak bercanda. Jam praktik menjadi molor karena banyak siswa yang lamban dalam bekerja 	<ul style="list-style-type: none"> Meminta untuk tetap tenang dan melanjutkan pekerjaan



Universitas Sebelas Maret, Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Form Mahasiswa

4 Kamis/3-09-15	<ul style="list-style-type: none"> Mengajar kelas XI TB 2 Membuat RPP sanitasi hygiene 	<ul style="list-style-type: none"> Mengerjakan soal ulangan uji kompetensi bab salad Indonesia Siswa membuat olahan bebek dan ayam yang teknik pengolahannya digoreng 	<ul style="list-style-type: none"> Siswa mengerjakan soal ulangan dan masih ada beberapa siswa yang masih sering bercanda dan herbicara Banyak siswa yang saat praktik rebut dan banyak bercanda. Jam praktik menjadi molor karena banyak siswa yang lamban dalam bekerja 	<ul style="list-style-type: none"> Meminta untuk tetap tenang dan melanjutkan ulangan Meminta untuk tetap tenang dan melanjutkan pekerjaan
5 Jumat/4-09-15	<ul style="list-style-type: none"> Pendampingan kelas XII TB 1 praktik 	<ul style="list-style-type: none"> Siswa membuat olahan bebek dan ayam yang teknik pengolahannya digoreng 	<ul style="list-style-type: none"> Banyak siswa yang saat praktik rebut dan banyak bercanda. Jam praktik menjadi molor karena banyak siswa yang lamban dalam bekerja 	<ul style="list-style-type: none"> Meminta untuk tetap tenang dan melanjutkan pekerjaan
6 Sabtu/5-09-15	<ul style="list-style-type: none"> Pendampingan kelas XII TB 2 praktik 	<ul style="list-style-type: none"> Siswa membuat olahan bebek dan ayam yang teknik pengolahannya digoreng 	<ul style="list-style-type: none"> Banyak siswa yang saat praktik rebut dan banyak bercanda. Jam praktik menjadi molor karena banyak siswa yang lamban dalam bekerja 	<ul style="list-style-type: none"> Meminta untuk tetap tenang dan melanjutkan pekerjaan

Mengetahui :

Dosen Pembimbing Lapangan

Titin Hera Widi H. M. Pd
NIP.19790406 200212 2 001

Guru Pembimbing

Sri Mulyani, S.Pd.T
NIP. 19791002 200801 2 003

Yogyakarta, 5 Agustus 2015
Mahasiswa

Baiq Denta Riama Sari
NIM. 12511241010



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02
Cetak Maksimal

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA
GURU PEMBIMBING

: SMK N 3 Wonosari
:Jalan Premuka Tawarsari, Wonosari
: Sri Mulyanti, S.Pd.T

NAMA MAHASISWA
NO.MAHASISWA
FAK/JUR/PRODI
DOSEN PEMBIMBING

: Baiq Denta Riana Sari
:12511241010
:Teknik/PTBB/PT. Boga
:Titin Hera Widi H, M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/7-08-15	<ul style="list-style-type: none"> • Upacara bendera dan pemilihan ketua osis • Piket ruang guru • Piket perpustakaan • Membuat RPP Sanitasi Pertemuan 1 • Membuat media 	<ul style="list-style-type: none"> • Diikuti oleh seluruh siswa dan semua komponen sekolah di lapangan sekolah • Piket ruang guru yaitu menunggu tugas jika ada guru yang tidak masuk • RPP dan Media sudah siap untuk mengajar hari Selasa 	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa sulit dikondisikan karena lapangan yang tidak terlalu luas dan waktu pencoblosan yang sangat singkat membuat proses pemilihan tidak kondusif 	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa diminta untuk tetap tertib dalam barisan
2	Selasa/8-09-15	<ul style="list-style-type: none"> • Mengajar sanitasi hygiene dengan materi kerusakan makanan kelas X, TB 2 dan penilaian ujian PPL oleh GPL • Membuat RPP dan Hand out pengolahan makanan Indonesia • Piket perpustakaan 	<ul style="list-style-type: none"> • siswa dapat memahami tentang kerusakan makanan ujian PPL oleh GPL berjalan lancar 	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa masih banyak bertanya diluar materi dan masih sering gaduh 	<ul style="list-style-type: none"> • Diminta untuk focus dan memerhatikan pelajaran yang diberikan
3	Rabu/9-09-15	<ul style="list-style-type: none"> • Mengajar kelas XI TB 2 praktik • Mendampingi mata pelajaran sanitasi hygiene 	<ul style="list-style-type: none"> • Praktek membuat sup yaitu tekwan, timlo dan kimlo • Mendampingi pelajaran sanitasi hygiene 	<ul style="list-style-type: none"> • Banyak siswa yang saat praktik rebut dan banyak bercanda. • Jam praktik menjadi molor karena banyak siswa yang 	<ul style="list-style-type: none"> • Meminta untuk tetap tenang dan melanjutkan pekerjaan



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02
Urak Mahasiswa

				lamban dalam bekerja	
4	Kamis/10-09-15	<ul style="list-style-type: none"> Mengejar kelas XI TB 2 praktik Membuat RPP sanitasi hygiene 	<ul style="list-style-type: none"> Praktik membuat sup yaitu sup matahari, sup rolade dan sup rumbutan 	<ul style="list-style-type: none"> Banyak siswa yang saat praktik rebut dan banyak bercanda. Jam praktik menjadi molor karena banyak siswa yang lamban dalam bekerja 	<ul style="list-style-type: none"> Meminta untuk tetap tenang dan melanjutkan pekerjaan
5	Jumat/11-09-15	<ul style="list-style-type: none"> Menyusun laporan dan laporan mingguan 	<ul style="list-style-type: none"> Praktikan selesai membuat laporan dan administrasi lainnya 	<ul style="list-style-type: none"> Deadline laporan dan semua administrasi 	<ul style="list-style-type: none"> Praktikan segera mengerjakan laporan dan administrasi PPL.
6	Sabtu/12-09-15	<ul style="list-style-type: none"> Penarikan dan perpisahan PPL 	<ul style="list-style-type: none"> Penarikan dilakukan oleh dosen pamong PPL Acara perpisahan diisi dengan acara pentas seni 		

Mengetahui :

Dosen Pembimbing Lapangan

Titi Hera Widi H. M. Pd
NIP.19790406 200212 2 001

Guru Pembimbing

Siti Mulyani, S.Pd.T
NIP. 19791002 200801 2 003

Yogyakarta, 12 Agustus 2015
Mahasiswa

Baiq Deyla Riiana Sari
NIM. 12511241010

JOB SHEET

MATA PELAJARAN	: Mengolah Makanan Indonesia
KELAS/SEMESTER	: XI / Ganjil
STANDAR KOMPETENSI	: Pengolahan Salad Indonesia
KOMPETENSI DASAR	: Menyiapkan dan Mengolah batagor, siomay dan pempek
ALOKASI WAKTU	: 4×45 menit

A Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif 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 dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu 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.
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

KD KI – 1 (Sikap Spiritual)

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan meyajikan hidangan salad indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.

Indikator:

- 1.1.1 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan pengetahuan tentang hidangan salad indonesia.
- 1.1.2 Memiliki sikap yang percaya akan agama yang dianutnya dan dapat menikmati hidangan salad indonesia berdasarkan ketentuan kepercayaannya.

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran hidangan hidangan salad indonesia
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah

lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.

- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.

Indikator:

- 2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran hidangan salad indonesia.
- 2.1.2 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.1.3 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.

KD KI – 3 (Pengetahuan)

Menjelaskan berbagai macam hidangan salad indonesia

Indikator:

- 3.1.1 Mampu menyebutkan berbagai macam salad indonesia

KD KI -4 (Ketrampilan)

Membuat berbagai macam hidangan salad indonesia

Indikator:

- 4.1.1 Mampu membuat dan menyajikan salad indonesia yaitu batagor, siomay dan pempek

C. PENDAHULUAN

Salad dalam menu Indonesia, yaitu hidangan yang segar rasanya, dapat terbuat dari sayur-sayuran atau buah-buahan yang dipotong-potong dan kemudian diberi saus atau dressing. Yang membedakan salad Indonesia, yaitu saus atau dressingnya. Pada pembuatan simay, batagor dan pempek merupakan olahan makanan yang terbuat dari ikan tengiri yang proses dan cara pembuatan berbeda. Siomay disajikan dengan saus kacang, batagor disajikan dengan saus kacang dan pempek disajikan dengan saus cuka.

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Mampu membuat persiapan praktek pengolahan makanan indonesia
2. Mampu menyiapkan dan mengolah hidangan siomay, batagor dan pempek

E. ALAT/ BAHAN

1. Alat :

<p>Cutting Board adalah alat yang digunakan sebagai alas dalam memotong bahan-bahan makanan biasanya terbuat dari kayu ataupun palstik.</p>	
<p>Pisau yaitu peralatan memasak yang digunakan untuk memasak disebut juga dengan pisau dapur.</p>	
<p>Dinner plate yaitu alat yang digunakan untuk tempat menghadirkan makanan.</p>	
<p>Panci ini berguna untuk alat merebus sayuran.</p>	
<p>Ulekan yaitu alat untuk menghaluskan bumbu da bahn lainnya.</p>	
<p>Wajan adalah alat untuk menggoreng</p>	
<p>Blender adalah alat untuk menghaluskan bumbu dan menghaluskan ikan</p>	

2. Bahan :

Bahan Batagor

<p>Bahan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ikan tenggiri 250 gr, haluskan • Tepung sagu 100 gr • Kulit pangsit 15 lembar • Santan encer 50 ml 	<p>Bumbu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bawang putih 5 siung • Merica 1 sdt • Garam 1 sdt • Kecap 1 sdm • Gula pasir 1 sdt
---	--

• Minyak goreng	sck	
• Telur	1 btr	

Bahan siomay

Bahan:		Bahan Pelengkap :
• Ikan tengiri	500 gr,	• Kol rebus lalu gulung
haluskan		• Kentang, kemudian belah menjadi 4 bagian
• Daun bawang	2 buah,	• Telur rebus
iris halus		• Pare cina
• Bawang putih	2 siung	• Tahu
• Tepung terigu	500 gram	
• Tepung kanji	200 gram	
• Labu siam	150, serut halus	
• Garam	2 sdt	
• Ebi	2 sdm	
• Air	150 ml	

Bahan Pempek

Bahan Pempek:		Bahan Kuah Cuka:
Daging ikan tenggiri	600 gr	• Gula aren
		1 kg
Air	400 ml	• Air
		2 lt
Tepung sagu tani	400 gr	• Bawang putih
		10 bh
Garam	2 sdm	• Cabai rawit
		250 gr
		• Garam
		40 gr
		• Cuka
		5 sdm/ bisa diganti asem jawa 200 gr

F. KRITERIA HASIL

Batagor		
Rasa	Gurih, khas kacang	
Warna	Coklat dari saus	
Tekstur	Kenyal	
Aroma	Khas kacang	
Penampilan	Menarik selera	

Siomay	
Rasa	Gurih, khas kacang
Warna	Hijau , coklat
Tekstur	Kenyal
Aroma	Khas kacang
Penampilan	Menarik selera



Pempek	
Rasa	Gurih, pedas
Warna	Hitam saus, kuning kecoklatan
Tekstur	Kenyal
Aroma	Khas kacang
Penampilan	Menarik selera



G. LANGKAH KERJA

Cara membuat:

- a. persiapan alat dan bahan diatas meja
- b. mencuci semua bahan dan peralatan
- c. mengolah bahan makanan
- d. menyajikan makanan salad Indonesia

H. KESELAMATAN KERJA

1. Mahasiswa wajib menaati peraturan di dapur yang telah ditetapkan
2. Pakailah sepatu tumit rendah
3. Gunakan pakaian kerja di dapur yang sesuai dengan fungsinya
4. Gunakan alat yang sesuai dengan fungsinya.

I. INDIKATOR KEBERHASILAN

1. Melalui kegiatan praktek, siswa dapat mengetahui alat dan bahan membuat salad Indonesia yaitu siomay, batagor dan pempek
2. Melalui kegiatan praktek, siswa dapat mengetahui cara pengolahan salad Indonesia yaitu siomay, batagor dan pempek

J. BAHAN DISKUSI

1. Teknik pemilihan bahan yang baik.
2. Teknik pengolahan dan penyajian

Wonosari, Agustus
2015
Mahasiswa PPL

Guru Mapel

SRI MULYANTI, S.Pd.T
SARI
NIP. 19791002 200801 2 003

BAIQ DENTA RIANA
12511241010

Validasi Kaprodi	Tanggal Validasi

JOB SHEET

MATA PELAJARAN : **Mengolah Makanan Indonesia**
KELAS/SEMESTER : **XI / Ganjil**
STANDAR KOMPETENSI : **Pengolahan Salad Indonesia**
KOMPETENSI DASAR : **Menyiapkan dan Mengolah barambang asam, rujak cingur, pelecing kangkung, asinan buah, asinan jakarta dan asinan bogor**
ALOKASI WAKTU : **4×45 menit**

A Kompetensi Inti

5. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
6. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif 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.
7. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu 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.
8. 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

KD KI – 1 (Sikap Spiritual)

- 1.2 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan meyajikan hidangan salad indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.

Indikator:

- 1.1.3 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan pengetahuan tentang hidangan salad indonesia.
- 1.1.4 Memiliki sikap yang percaya akan agama yang dianutnya dan dapat menikmati hidangan salad indonesia berdasarkan ketentuan kepercayaannya.

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

- 2.4. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran hidangan hidangan salad indonesia
- 2.5. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.
- 2.6. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.

Indikator:

- 2.1.4 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran hidangan salad indonesia.
- 2.1.5 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.1.6 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.

KD KI – 3 (Pengetahuan)

Menjelaskan berbagai macam hidangan salad indonesia

Indikator:

- 3.1.2 Mampu menyebutkan berbagai macam salad indonesia

KD KI -4 (Ketrampilan)

Membuat berbagai macam hidangan salad indonesia

Indikator:

- 4.1.1 Mampu membuat dan menyajikan salad indonesia yaitu peleceng kangkung, brambang asam, rujak cingur dan asinan

C. PENDAHULUAN

Salad dalam menu Indonesia, yaitu hidangan yang segar rasanya, dapat terbuat dari sayur-sayuran atau buah-buahan yang dipotong-potong dan kemudian diberi saus atau dressing. Yang membedakan salad Indonesia, yaitu saus atau dressingnya. Pada pembuatan brambang asam, rujak cingur, peleceng kangkung, asinan buah, asinan jakarta dan asinan bogor yang perlu

diperhatikan adalah sayuran yang tidak boleh over cook dan untuk asinan adalah buah-buahan yang digunakan adalah buah yang masih segar.

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

3. Mampu membuat persiapan praktek pengolahan makanan indonesia
4. Mampu menyiapkan dan mengolah hidangan barambang asam, rujak cingur, pelecing kangkung, asinan buah, asinan jakarta dan asinan bogor

E. ALAT/ BAHAN

2. Alat :

Cutting Board adalah alat yang digunakan sebagai alas dalam memotong bahan-bahan makanan biasanya terbuat dari kayu ataupun palstik.	
Pisau yaitu peralatan memasak yang digunakan untuk memasak disebut juga dengan pisau dapur.	
Dinner plate yaitu alat yang digunakan untuk tempat menghadirkan makanan.	
Panci ini berguna untuk alat merebus sayuran.	
Ulekan yaitu alat untuk menghaluskan bumbu da bahn lainnya.	
Wajan adalah alat untuk menggoreng	

2. Bahan :

Bahan pelecing kangkung

<p>Bahan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kangkung • taoge • kacang tanah goreng 	<p>Bumbu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cabai rawit • tomat • terasi • garam • gula pasir • air jeruk limau
---	---

Bahan brambang asam

<p>Bahan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Daun ketela 1 ikat 	<p>Bumbu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bawang merah 2 buah • Terasi 1 sdt, bakar • Cabai merah 4 buah • Garam sck • Gula merah 100 gr • Asam 1 sdt • Kencur 1 ruas
--	---

Bahan rujak cingur

<p>Bahan-bahan/bumbu-bumbu :</p> <p>1 buah (300 gram) tahu putih cina</p> <p>1 buah (250 gram) tempe</p> <p>1 ikat (175 gram) kangkung, disiangi, direbus</p> <p>100 gram taoge, direbus</p> <p>500 gram cingur</p> <p>1 buah (150 gram) ketimun, dipotong-potong</p> <p>1 buah (350 gram) bengkuang, dipotong-potong</p> <p>5 buah lontong</p> <p>100 gram kerupuk</p>	<p>Bumbu Halus :</p> <p>1/2 buah (40 gram) pisang batu, diiris</p> <p>3 buah cabai rawit merah</p> <p>3 sendok makan kacang tanah</p> <p>2 1/2 sendok teh gula merah sisir</p> <p>2 siung bawang putih</p> <p>1/2 sendok teh terasi, digoreng</p> <p>1/2 sendok teh garam</p> <p>2 1/2 sendok makan petis</p> <p>1 sendok makan air asam (dari 1 sendok teh asam jawa dan 1 sendok makan air)</p> <p>50 ml air</p>
--	---

Bahan asinan Jakarta

<p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Taoge 50 gr • Dawi asin 1 ikat • Daun slada 10 lembar • Daun kol 50 gr • Ketimun/mentimun 4 buah • Tahu 2 potong • Emping belinjo 1/2 ons • Bengkoang besar 1 buah • Kacang tanah 50 gr • Kerupuk udang 	<p>Bumbu: :</p> <ul style="list-style-type: none"> • gula pasir 2 sdm • gula jawa 6 sdm • garam 1 sdm • cuka 1 sdm • bawang putih 1 siung • cabe merah 2 buah • cabe rawit 2 buah
--	---

Resep asinan bogor

<p>Kuah:</p> <p>Cabe merah kriting 5bh, Gula Pasir 150 gr Asam Jawa sck Garam 1 sdt Cuka 5 sdt Air 1 lt</p>	<p>buah :</p> <p>Nanas 100 gr Kacang tanah goreng 25 gr Mangga mengkal 150 gr, potong-potong Papaya mengkal 100 gr, potong Bengkuang 100gr Jambu air 100 gr, potong Kedondong 2 bh</p>
---	---

Resep asinan buah

<p>Bahan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bengkoang 1 butir • Buah nenas 1/2 butir • Jambu air 10 butir, • Salak 200gr • Mangga 1 butir • Kedondong 4 butir 	<p>Kuah Asinan Buah</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cabai merah 5 bh • Gula pasir 1 sdm • Air cuka 2 sdm • Garam ½ sdt • Air 200ml
---	---

F. KRITERIA HASIL

Pelecing kangkung	
Rasa	Gurih, pedas
Warna	merah dari saus
Tekstur	Tidak over cook
Aroma	Khas cabai



Penampilan	Menarik selera	
------------	----------------	--

Brambang asem		
Rasa	Gurih, pedas	
Warna	Hijau , coklat	
Tekstur	Tidak over cook	
Aroma	Khas kencur, khas terasi	
Penampilan	Menarik selera	

Rujak cingur		
Rasa	Gurih,	
Warna	Hitam kecoklatan	
Tekstur	Tidak over cook	
Aroma	Khas cingur	
Penampilan	Menarik selera	

Asinan Jakarta		
Rasa	Gurih, pedas	
Warna	Merah	
Tekstur	Buah segar	
Aroma	Khas asinan	
Penampilan	Menarik selera	

Asinan bogor		
Rasa	Gurih, pedas	
Warna	Merah	
Tekstur	Khas buah segar	
Aroma	Khas asinan	
Penampilan	Menarik selera	

Asinan buah	
Rasa	Gurih, pedas
Warna	Merah
Tekstur	Khas buah segar
Aroma	Khas asinan
Penampilan	Menarik selera



G. LANGKAH KERJA

Cara membuat:

- a. persiapan alat dan bahan diatas meja
- b. mencuci semua bahan dan peralatan
- c. mengolah bahan makanan
- d. menyajikan makanan salad Indonesia

H. KESELAMATAN KERJA

5. Mahasiswa wajib menaati peraturan di dapur yang telah ditetapkan
6. Pakailah sepatu tumit rendah
7. Gunakan pakaian kerja di dapur yang sesuai dengan fungsinya
8. Gunakan alat yang sesuai dengan fungsinya.

I. INDIKATOR KEBERHASILAN

3. Melalui kegiatan praktek, siswa dapat mengetahui alat dan bahan membuat salad Indonesia yaitu pececing kangkung, brambang asem, rujak cingur, asinan Jakarta, asinan bogor dan asinan buah
4. Melalui kegiatan praktek, siswa dapat mengetahui cara pengolahan salad Indonesia yaitu pececing kangkung, brambang asem, rujak cingur, asinan Jakarta, asinan bogor dan asinan buah

J. BAHAN DISKUSI

3. Teknik pemilihan bahan yang baik.
4. Teknik pengolahan dan penyajian

Guru Mapel

Wonosari, Agustus
2015
Mahasiswa PPL

SRI MULYANTI, S.Pd.T
SARI
NIP. 19791002 200801 2 003

BAIQ DENTA RIANA
125111241010

JOB SHEET

MATA PELAJARAN	: Mengolah Makanan Indonesia
KELAS/SEMESTER	: XI / Ganjil
STANDAR KOMPETENSI	: Pengolahan Salad Indonesia
KOMPETENSI DASAR	: Menyiapkan dan Mengolah Salad Saus Gula Jawa dan Menggunakan Kelapa Parut
ALOKASI WAKTU	: 4×45 menit

A Kompetensi Inti

9. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
10. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif 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.
11. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu 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.
12. 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

KD KI – 1 (Sikap Spiritual)

- 1.3 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan meyajikan hidangan salad indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.

Indikator:

- 1.1.5 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan pengetahuan tentang hidangan salad indonesia.
- 1.1.6 Memiliki sikap yang percaya akan agama yang dianutnya dan dapat menikmati hidangan salad indonesia berdasarkan ketentuan kepercayaannya

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

- 2.7. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran hidangan hidangan salad indonesia
- 2.8. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.
- 2.9. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.

Indikator:

- 2.1.7 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran hidangan salad indonesia.
- 2.1.8 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.1.9 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.

KD KI – 3 (Pengetahuan)

Menjelaskan berbagai macam hidangan salad indonesia

Indikator:

- 3.1.3 Mampu menyebutkan berbagai macam salad indonesia

KD KI -4 (Ketrampilan)

Membuat berbagai macam hidangan salad indonesia

Indikator:

- 4.1.1 Mampu membuat dan menyajikan salad indonesia yang menggunakan saus gula jawa dan menggunakan kelapa parut.

C. PENDAHULUAN

Salad dalam menu Indonesia, yaitu hidangan yang segar rasanya, dapat terbuat dari sayur-sayuran atau buah-buahan yang dipotong-potong dan kemudian diberi saus atau dressing. Yang membedakan salad Indonesia, yaitu saus atau dressingnya. Saus atau dressing pada menu Indonesia terbuat dari gula jawa dan menggunakan kelapa parut yang biasa disebutsaus gula jawa dan bumbu ke;apa parut. Salad Indonesia ini terdiri dari karedok, trancam dan megono

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

- 5. Mampu membuat persiapan praktek pengolahan makanan indonesia
- 6. Mampu menyiapkan dan mengolah hidangan karedok, trancam dan megono

E. ALAT/ BAHAN

- 3. Alat :

<p>Cutting Board adalah alat yang digunakan sebagai alas dalam memotong bahan-bahan makanan biasanya terbuat dari kayu ataupun palstik.</p>	
---	--

Pisau yaitu peralatan memasak yang digunakan untuk memasak disebut juga dengan pisau dapur.	
Dinner plate yaitu alat yang digunakan untuk tempat menghadirkan makanan.	
Panci ini berguna untuk alat merebus sayuran.	
Ulekan yaitu alat untuk menghaluskan bumbu dan bahan lainnya.	

2. Bahan :

Bahan karedok

<p>Sayuran:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 ikat Kacang panjang, iris kecil • 2 lbr Daun kol, iris halus • 4 buah Terong bulat kecil, iris • 2 buah Wortel, potong korek api • 100 g Taoge • 1 buah Mentimun, iris • 1 genggam Daun kemangi 	<p>Bahan bumbu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 buah Cabai merah • 4 cm Kencur • 150 g Kacang goreng • 75 g Gula merah • 1 sdt Terasi bakar • Sck Garam • Sck Air asam • 2 buah Jerk limau, ambil airnya • 100 ml Air
---	---

Bahan trancam

<p>Bahan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kacang panjang 50 gr, iris tipis bulat • Kol 100 gr, iris tipis • Mentimun muda 150 gr 	<p>Bumbu urap:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kelapa parut 250 gr • Daun kemangi 1 sdm <p>Bumbu yang dihaluskan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Irisan cabai merah 2 sdm
---	---

<ul style="list-style-type: none"> • Daun kemangi 50 gr • Tauge segar 100 gr • Petai cina 50 gr 	<ul style="list-style-type: none"> • Irisan bawang putih 1 sdm • Irisan kencur 1 sdm • Garam 1 sdt • Gula pasir sck
--	---

Bahan megono

Bahan:	Bumbu:
<ul style="list-style-type: none"> • Nangka muda 500 gr. kupas, iris tipis. • Teri medan 100 gr • Daun melinjo 50 gr, remas-remas • Minyak sck, untuk menggoreng teri. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kelapa parut 200 gr • Daun salam 1 lembar • Daun jeruk 1 lembar • Cabai rawit 2 buah • Cabai merah 1 buah • Bawang putih 1 siung • Garam sck • Gula merah 1 sdm • Terasi 1 sdt

F. KRITERIA HASIL

Karedok	
Rasa	Gurih, pedas
Warna	Sayuran hijau,
Tekstur	Sayuran segar
Aroma	Khas kacang
Penampilan	Menarik selera



Trancam	
Rasa	Gurih
Warna	Hijau ,
Tekstur	Sayuran segar
Aroma	Khas urap
Penampilan	Menarik selera



Megono

Rasa	Gurih, pedas	
Warna	coklat	
Tekstur	Kasar	
Aroma	Khas nangka muda	
Penampilan	Menarik selera	

G. LANGKAH KERJA

Cara membuat:

- a. persiapan alat dan bahan diatas meja
- b. mencuci semua bahan dan peralatan
- c. mengolah bahan makanan
- d. menyajikan makanan salad Indonesia

H. KESELAMATAN KERJA

9. Mahasiswa wajib menaati peraturan di dapur yang telah ditetapkan
10. Pakailah sepatu tumit rendah
11. Gunakan pakaian kerja di dapur yang sesuai dengan fungsinya
12. Gunakan alat yang sesuai dengan fungsinya.

I. INDIKATOR KEBERHASILAN

5. Melalui kegiatan praktek, siswa dapat mengetahui alat dan bahan membuat salad Indonesia yitu karedok, megono dan trancam
6. Melalui kegiatan praktek, siswa dapat mengetahui cara pengolahan karedok, megono dan trancam

J. BAHAN DISKUSI

5. Teknik pemilihan bahan yang baik.
6. Teknik pengolahan dan penyajian

Guru Mapel

Wonosari, Agustus
2015
Mahasiswa PPL

SRI MULYANTI, S.Pd.T
SARI
NIP. 19791002 200801 2 003

BAIQ DENTA RIANA

125111241010

JOB SHEET

MATA PELAJARAN	: Mengolah Makanan Indonesia
KELAS/SEMESTER	: XI / Ganjil
STANDAR KOMPETENSI	: Pengolahan Salad Indonesia
KOMPETENSI DASAR	: Menyiapkan dan Mengolah Salad dari Bahan Bumbu Kacang
ALOKASI WAKTU	: 4×45 menit

A Kompetensi Inti

13. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
14. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif 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.
15. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu 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.
16. 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

KD KI – 1 (Sikap Spiritual)

- 1.4 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan meyajikan hidangan salad indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.

Indikator:

- 1.1.7 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan pengetahuan tentang hidangan salad indonesia.
- 1.1.8 Memiliki sikap yang percaya akan agama yang dianutnya dan dapat menikmati hidangan salad indonesia berdasarkan ketentuan kepercayaannya.

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

- 2.10. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran hidangan hidangan salad indonesia
- 2.11. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.
- 2.12. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.

Indikator:

- 2.1.10 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran hidangan salad indonesia.
- 2.1.11 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.1.12 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.

KD KI – 3 (Pengetahuan)

Menjelaskan berbagai macam hidangan salad indonesia

Indikator:

- 3.1.4 Mampu menyebutkan berbagai macam salad indonesia

KD KI -4 (Ketrampilan)

Membuat berbagai macam hidangan salad indonesia

Indikator:

- 4.1.1 Mampu membuat dan menyajikan salad indonesia yang menggunakan saus kacang

C. PENDAHULUAN

Salad dalam menu Indonesia, yaitu hidangan yang segar rasanya, dapat terbuat dari sayur-sayuran atau buah-buahan yang dipotong-potong dan kemudian diberi saus atau dressing. Yang membedakan salad Indonesia, yaitu saus atau dressingnya. Saus atau dressing pada menu Indonesia terbuat dari kacang tanah yang biasa disebut sambal kacang dan sambal rujak. Salad Indonesia terdiri dari gado-gado, lotek, ketoprak, dan pecel

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

- 7. Mampu membuat persiapan praktek pengolahan makanan indonesia
- 8. Mampu menyiapkan dan mengolah hidangan Gado-gado, Pecel, Lotek Ketoprak

E. ALAT/ BAHAN

- 4. Alat :

<p>Cutting Board adalah alat yang digunakan sebagai alas dalam memotong bahan-bahan makanan biasanya terbuat dari kayu ataupun palstik.</p>	
<p>Pisau yaitu peralatan memasak yang digunakan untuk memasak disebut juga dengan pisau dapur.</p>	
<p>Dinner plate yaitu alat yang digunakan untuk tempat menghadirkan makanan.</p>	
<p>Panci ini berguna untuk alat merebus sayuran.</p>	
<p>Ulekan yaitu alat untuk menghaluskan bumbu da bahn lainnya.</p>	

2. Bahan :

Bahan pecel

<p>Bahan:</p> <ul style="list-style-type: none"> -150 g Kol, iris -1 ikat Bayam, siangi -50 g Tauge -6 btg Kacang panjang, potong -1 buah Tahu putih, goreng -150 g Tempe, goreng -1 buah Mentimun, potong dadu -2 butir Telur, rebus -5 sdm Bawang goreng -sck Emping goreng 	<p>Bumbu kacang:</p> <ul style="list-style-type: none"> -2 sdm Minyak goreng -250 g Kacang tanah -500 ml Santan -2 lmbr Daun jeruk -2 sdm gula merah -2 sdm Kecap manis <p>Bumbu yang dihaluskan (digoreng):</p> <ul style="list-style-type: none"> -2 buah Cabai merah besar -5 buah Bawang merah -3 siung Bawang putih -2 cm Kencur -1 sdt Garam
--	---

Bahan Lotek

Bahan:	Sambal Pecel:
1 ikat Kacang panjang, potong 4cm	-100 g Kacang tanah, goreng
100 g Taoge	-2 sdm Air asam jawa
1 ikat Bayam, siangi	-100 ml Air panas
¼ buah Kol, diiris kasar	-5 buah Cabai merah, digoreng
	-3 buah Cabai rawit, digoreng
	-2 lmbr Daun jeruk
	-3 cm Kencur
	-2 siung Bawang putih, digoreng
	-50 g Gula merah, disisir Sck Garam

Bahan Gado-Gado

Bahan:	Bumbu kacang:
-150 g Kol, iris	2 sdm Minyak goreng
-1 ikat Bayam, siangi	250 g Kacang tanah
-50 g Tauge	500 ml Santan
-6 btg Kacang panjang, potong	2 lmbr Daun jeruk
-1 buah Tahu putih, goreng	4 sdm Saus tomat
-150 g Tempe, goreng	2 sdm Kecap manis
-1 buah Mentimun, potong dadu	Bumbu yang dihaluskan:
-2 butir Telur, rebus	2 buah Cabai merah besar
-5 sdm Bawang goreng	5 buah Bawang merah
-Sck Emping goreng	3 siung Bawang putih
	2 cm Kencur
	1 sdt Garam

Bahan ketoprak

Bahan:		Sambal kacang:	
5 buah ketupat	Lontong/	Kacang tanah goreng	200 gr,
150 gr, seduh	Bihun,	Cabai rawit rebus	8 buah,
100 gr, seduh	Taoge,	Bawang putih	4 siung
5 buah	Tahu putih	Garam	1 sdt
2 siung,	Bawang putih haluskan	Gula merah	30 gr
½ sdt	Garam	Air	sck
4 sdm manis	Kecap	Bahan pelengkap:	
Sck goreng	Minyak	Bawang merah goreng	
		Telur, rebus	
		Kerupuk merah	
		Irisan seledri	
		Mentimun	

F. KRITERIA HASIL

Pecel		
Rasa	Gurih, pedas	
Warna	Sayuran hijau,	
Tekstur	Tidak over cook	
Aroma	Khas kacang	
Penampilan	Menarik selera	

Lotek		
Rasa	Gurih	
Warna	Hijau, coklat	
Tekstur	Tidak over cook	
Aroma	Khas kacang	
Penampilan	Menarik selera	

Gado-Gado	
Rasa	Gurih, pedas
Warna	Hijau , coklat kacang
Tekstur	Tidak over cook
Aroma	Khas kacang
Penampilan	Menarik selera



Ketoprak	
Rasa	Gurih, pedas
Warna	Coklat
Tekstur	Tidak over cook
Aroma	Khas kacang
Penampilan	Menarik selera



G. LANGKAH KERJA

Cara membuat:

- a. persiapan alat dan bahan diatas meja
- b. mencuci semua bahan dan peralatan
- c. mengolah bahan makanan
- d. menyajikan makanan salad Indonesia

H. KESELAMATAN KERJA

13. Mahasiswa wajib menaati peraturan di dapur yang telah ditetapkan
14. Pakailah sepatu tumit rendah
15. Gunakan pakaian kerja di dapur yang sesuai dengan fungsinya
16. Gunakan alat yang sesuai dengan fungsinya.

I. INDIKATOR KEBERHASILAN

7. Melalui kegiatan praktek, siswa dapat mengetahui alat dan bahan membuat salad Indonesia yaitu gado – gado, pecel, ketoprak dan lotek
8. Melalui kegiatan praktek, siswa dapat mengetahui cara pengolahan gado – gado, pecel, ketoprak dan lotek

J. BAHAN DISKUSI

7. Teknik pemilihan bahan yang baik.
8. Teknik pengolahan dan penyajian

Wonosari, Agustus
2015
Mahasiswa PPL

Guru Mapel

SRI MULYANTI, S.Pd.T
SARI
NIP. 19791002 200801 2 003

BAIQ DENTA RIANA
125111241010

JOB SHEET

MATA PELAJARAN	: Mengolah Makanan Indonesia
KELAS/SEMESTER	: XI / Ganjil
STANDAR KOMPETENSI	: Pengolahan sup dan soto
KOMPETENSI DASAR	: Menyiapkan dan Mengolah timlo, kimlo dan tekwan
ALOKASI WAKTU	: 4×45 menit

A Kompetensi Inti

17. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
18. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif 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.
19. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu 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.
20. 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

KD KI – 1 (Sikap Spiritual)

- 1.5 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.

Indikator:

- 1.1.9 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

- 2.13. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia
- 2.14. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.
- 2.15. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.

Indikator:

- 2.1.13 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia

- 2.1.14 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.1.15 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.

KD KI – 3 (Pengetahuan)

1. Menjelaskan kriteria sup dan soto yang baik
2. Menjelaskan macam-macam sup
3. Menjelaskan resep sup

Indikator:

- 3.1.5 Mampu mendeskripsikan kriteria sup yang baik
- 3.1.6 Mampu menjelaskan macam-macam sup
- 3.1.7 Mampu membuat sup

KD KI -4 (Ketrampilan)

Mampu membuat sup

Indikator:

- 4.1.1 Mampu membuat sup yaitu kimlo, timlo dan tekwan

C. PENDAHULUAN

Sup atau sop adalah masakan berkuah dari kaldu yang dibuat dengan cara mendidihkan bahan, dan biasanya diberi bumbu serta bahan lainnya untuk menambah rasa. Bahan yang terdiri dari daging, sayur, atau kacang-kacangan direbus sampai membentuk sari

Soto, sroto, sauto, tauto, atau coto adalah makanan khas Indonesia seperti sop yang terbuat dari kaldu daging dan sayuran. Daging yang paling sering digunakan adalah daging sapi dan ayam, tetapi ada pula yang menggunakan daging babi atau kambing.

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

9. Mampu membuat persiapan praktek pengolahan makanan indonesia
10. Mampu menyiapkan dan mengolah hidangan timlo, kimlo dan tekwan

F. ALAT/ BAHAN

5. Alat :

<p>Cutting Board adalah alat yang digunakan sebagai alas dalam memotong bahan-bahan makanan biasanya terbuat dari kayu ataupun palstik.</p>	
<p>Pisau yaitu peralatan memasak yang digunakan untuk memasak disebut juga dengan pisau dapur.</p>	
<p>Dinner plate yaitu alat yang digunakan untuk tempat menghadirkan makanan.</p>	
<p>Panci ini berguna untuk alat merebus sayuran.</p>	
<p>Ulekan yaitu alat untuk menghaluskan bumbu da bahn lainnya.</p>	
<p>Wajan adalah alat untuk menggoreng</p>	
<p>Blender adalah alat untuk menghaluskan bumbu dan menghaluskan ikan</p>	

2. Bahan :

Bahan timlo

<p>Bahan: 200 gr daging ayam direbus, potong dadu 10 bh bakso ikan potong serasi 10 bh telur puyuh direbus, dikupas kulitnya 50 gr bunga sedap malam direndam</p>	<p>Haluskan: 8 bh bawang merah 5 siung bawang putih 1 sdt garam 1 sdt bubuk merica 1 1/2 sdm kecap manis</p>
--	--

air panas 50 gr jamur kuping direndam air panas 50 gr kembang tahu direndam air panas 50 gr wortel potong bulat tipis 75 gr soun, rendam air panas 1500 ml air kaldu ayam •	Taburan: 25 gr daun seledri, dirajang 25 gr bawang goreng
---	--

Bahan kimlo

Bahan: <ul style="list-style-type: none"> • Paha ayam 2 buah, rebus potong dadu • Kaldu ayam 1 lt • Bakso ikan 5 buah, iris • Wortel 2buah, potong • Jamur kuping 3 buah, rebus potong-potong. • Sedap malam 30 gr • Soun 75 gr, seduh tiriskan 	kuah <ul style="list-style-type: none"> • Bawang putih 3 siung • Jahe 2 cm, memarkan • Kecap ikan 1 sdm • Garam, gula sck • Lada 1 sdt • Seledri 2 btng • Minyak goreng sck, untuk menumis
---	--

Bahan Tekwan

Bahan Tekwan: <ul style="list-style-type: none"> • Daging tengiri 200 gr, haluskan • Putih telur 1 btr • Garam, gula sck • Tepung sagu 50 gr • Air es 25 ml 	Bahan kuah: <ul style="list-style-type: none"> • Udang kupas 200 gr • Kaldu udang 1 lt • Bawang putih 5 siung, cincang • Jamur kuping 5 buah, potong • Sedap malam 5 buah • Bengkoang 1 buah, potong • Daun bawang 1 btg, iris • Garam, gula, lada sck • Soun 50 gr • Cuka ½ sdm • Minyak goreng 2 sdm
Bahan taburan: <ul style="list-style-type: none"> • Bawang putih goreng 2 sdm • Seledri 2 sdm, iris tipis 	

G. KRITERIA HASIL

Timlo		
Rasa	Gurih	
Warna	Bening	
Tekstur	Tidak over cook	
Aroma	Khas kaldu ayam	
Penampilan	Menarik selera	

Kimlo		
Rasa	Gurih	
Warna	bening	
Tekstur	Tidak over cook	
Aroma	Aroma sedap malam	
Penampilan	Menarik selera	

Tekwan		
Rasa	Gurih	
Warna	Tekwan putih, kaldu bening	
Tekstur	Kenyal, tidak over cook	
Aroma	Khas tekwan	
Penampilan	Menarik selera	

H. LANGKAH KERJA

Cara membuat:

- a. persiapan alat dan bahan diatas meja
- b. mencuci semua bahan dan peralatan
- c. mengolah bahan makanan
- d. menyajikan sup

I. KESELAMATAN KERJA

17. Mahasiswa wajib menaati peraturan di dapur yang telah ditetapkan
18. Pakailah sepatu tumit rendah
19. Gunakan pakaian kerja di dapur yang sesuai dengan fungsinya
20. Gunakan alat yang sesuai dengan fungsinya.

J. INDIKATOR KEBERHASILAN

9. Melalui kegiatan praktek, siswa dapat mengetahui alat dan bahan membuat timlo, kimlo dan tekwan
10. Melalui kegiatan praktek, siswa dapat mengetahui cara pengolahan salad Indonesia yaitu timlo, kimlo dan tekwan

K. BAHAN DISKUSI

9. Teknik pemilihan bahan yang baik.
10. Teknik pengolahan dan penyajian

Guru Mapel

SRI MULYANTI, S.Pd.T
SARI
NIP. 19791002 200801 2 003

Wonosari, Agustus
2015
Mahasiswa PPL

BAIQ DENTA RIANA
125111241010

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari
Kelas/Semester : XI/1
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Indonesia
Materi Pokok : Pengolahan Salad Indonesia
Waktu : 4 × 45 menit

A Kompetensi Inti

21. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
22. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif 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.
23. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu 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.
24. 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

KD KI – 1 (Sikap Spiritual)

- 1.6 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan meyajikan hidangan salad indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.

Indikator:

- 1.1.10 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan pengetahuan tentang hidangan salad indonesia.
- 1.1.11 Memiliki sikap yang percaya akan agama yang dianutnya dan dapat menikmati hidangan salad indonesia berdasarkan ketentuan kepercayaannya.

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

- 2.16. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran hidangan hidangan salad indonesia
- 2.17. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah

lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.

- 2.18. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.

Indikator:

2.1.16 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran hidangan salad indonesia.

2.1.17 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.

2.1.18 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.

KD KI – 3 (Pengetahuan)

Menjelaskan berbagai macam hidangan salad indonesia

Indikator:

3.1.8 Mampu menyebutkan berbagai macam salad indonesia

KD KI -4 (Ketrampilan)

Membuat berbagai macam hidangan salad indonesia

Indikator:

4.1.1 Mampu membuat dan menyajikan salad indonesia yang menggunakan saus kacang

C. Tujuan Pembelajaran

- 3.1 Melalui pengamatan gambar,diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam mengetahui hidangan salad indonesia
- 3.2 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui dan membuat hidangan salad indonesia
- 3.3 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan dan membuat salad indonesia

D Materi Pembelajaran

1. Jenis - jenis salad Indonesia
2. Macam hidangan salad indonesia
3. Penyajian hidangan salad indonesia

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
2. Model : *Discovery Learning*
3. Metode: Diskusi, inkuiri, penugasan, ceramah.

F Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

1. Media : jobsheet dan buku
2. Alat/Bahan : -
3. Sumber Belajar :
 - a. Buku : Titin, Hera dan Marwanti. 2011. Pengolahan Makanan Indonesia. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan pertama

Kegiatan	SINTAK PBL	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none"> • Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. • Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi • Guru memberikan pertanyaan untuk memastikan kesiapan siswa mengikuti pembelajaran dan menfokuskan konsentrasi. pertanyaanya: <ol style="list-style-type: none"> 1. Apakah kalian sudah sarapan pagi ini? 2. Sudah siap untuk praktek hari ini? 3. Sudah dipelajari joobsheetnya? 	10 menit
Inti	Mendesain Perencanaan Projek	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa diberi kesempatan untuk membaca jobsheet salad yang terbuat dari saus kacang sebelum praktik dimulai 	5 menit
	Menentukan Pertanyaan Mendasar	<p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru memberi pertanyaan siswa mengenai salad indonesia yang menggunakan saus kacang apa yang kan dipraktekkan, guru mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: <ol style="list-style-type: none"> 1. Apa saja bahan yang akan digunakan untuk membuat salad dari bumbu kacang? 	5 menit
	Memonitoring	<p>Mengumpulkan</p>	

	Peserta Didik & Kemajuan	<ul style="list-style-type: none"> Guru mempersilahkan siswa untuk berkumpul dengan anggota kelompoknya Guru mengoreksi buku laporan tata tertib siswa. Guru berkeliling pada setiap meja kerja kelompok siswa. 	5 menit
	Menguji Hasil	<p>Mengasosiasi (menalar)</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa dipersilahkan untuk mulai untuk mengolahan bahan yang telah disiapkan sebelumnya menjadi hidangan salad indonesia sesuai jobsheetnya. Siswa dituntut untuk dapat memperkirakan ketepatan bahan, alat, cara pengolahan agar dihasilkan hidangan kesempatan khusus acara keagamaa sesuai dengan kriteria yang seharusnya. 	10 menit 15 menit 70 menit
	Mengevaluasi Pengalaman	<p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Setelah proses pengolahan selesai dan telah di plating maka hidangan salad indonesia saus kacang setiap kelompok dinilainya. Guru menilai menggunakan pedoman lembar penialain praktek yang telah tersedia. Siswa dipersilahkan untuk mengamati seluruh hidangan yang telah dibuat kelompok lain, siswa dipersilahkan menganalisis karakteristik hidangan tersebut. Siswa mendapat evaluasi dari Guru tentang hidangan yang telah dibuat. Siswa diminta untuk membersihkan area kerja atau dapur. 	5 menit 20 menit 5 menit 10 menit 20 menit
	Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Guru mengevaluasi secara umum tentang salad indonesia saus kacang yang telah dipraktekkan Guru menyampaikan bawa pertemuan yang akan datang materi pembelajaran yang akan dibahas adalah hidangan trancam, megono dan karedok Guru meminta siswa untuk mempelajari terlebih dahulu dengan mencari sumber dari buku, modul dan internet. Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa. 	10 menit

H. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran salad indonesia b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan Dapat memahami hidangan salad indonesia	Tes tertulis	Mengerjakan soal
3.	Ketrampilan Dapat membuat hidangan gado – gado, pecel, ketoprak dan lotek	Pengamatan	Hasil Praktik

2. Penilaian Hasil Praktik

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK

Kelompok :
 Kelas :
 Standar Kompetensi :
 Kompetensi Dasar :
 Masakan :
 Hari/Tanggal :
 Anggota Kelompok :

- 7.
- 8.
- 9.
- 10.
- 11.
- 12.

No	Aspek yang Dinilai	Bobot	Nilai						
			1	2	3	4	5	6	7
1	Persiapan alat dan bahan	10							
2	Persiapan peserta didik	10							
3	Proses ketepatan teknik	15							
4	Hasil :								
	Rasa	20							
	Tekstur	15							
	Penampilan	15							
5	Inventaris alat	5							
6	Alokasi waktu	5							
7	Berkemas	5							

3. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Bubuhkan tanda \checkmark pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No	Nama Siswa	Keaktifan			Kerjasama			Toleransi		
		SB	B	KB	SB	B	KB	SB	B	KB
1										
2										
3										
4										
5										

Ket :

SB = Sangat Baik

B = Baik

KB = Kurang Baik

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Wonosari, Agustus
2015

Guru Mapel

Mahasiswa PPL

SRI MULYANTI, S.Pd.T
SARI
NIP. 19791002 200801 003

BAIQ DENTA RIANA
12511241010

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari
Kelas/Semester : XI/1
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Indonesia
Materi Pokok : Pengolahan Salad Indonesia
Waktu : 4 × 45 menit

A Kompetensi Inti

25. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
26. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif 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.
27. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu 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.
28. 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

KD KI – 1 (Sikap Spiritual)

- 1.7 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan hidangan salad indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.

Indikator:

- 1.1.12 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan pengetahuan tentang hidangan salad indonesia.
- 1.1.13 Memiliki sikap yang percaya akan agama yang dianutnya dan dapat menikmati hidangan salad indonesia berdasarkan ketentuan kepercayaannya.

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

- 2.19. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran hidangan hidangan salad indonesia
- 2.20. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah

lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.

- 2.21. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.

Indikator:

2.1.19 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran hidangan salad indonesia.

2.1.20 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.

2.1.21 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.

KD KI – 3 (Pengetahuan)

Menjelaskan berbagai macam hidangan salad indonesia

Indikator:

3.1.9 Mampu menyebutkan berbagai macam salad indonesia

KD KI -4 (Ketrampilan)

Membuat berbagai macam hidangan salad indonesia

Indikator:

4.1.1 Mampu membuat dan menyajikan salad indonesia yang menggunakan kelapa parut dan gula jawa

C. Tujuan Pembelajaran

3.4 Melalui pengamatan gambar,diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam mengetahui hidangan salad indonesia

3.5 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui dan membuat hidangan salad indonesia

3.6 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan dan membuat salad indonesia

D Materi Pembelajaran

4. Jenis - jenis salad Indonesia
5. Macam hidangan salad indonesia
6. Penyajian hidangan salad indonesia

E. Metode Pembelajaran

4. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
5. Model : *Discovery Learning*
6. Metode: Diskusi, inkuiri, penugasan, ceramah.

F Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

4. Media : jobsheet dan buku

5. Alat/Bahan : -

6. Sumber Belajar :

a. Buku : Titin, Hera dan Marwanti. 2011. Pengolahan Makanan Indonesia. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta

I. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan pertama

Kegiatan	SINTAK PBL	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none"> Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. Guru memeriksa kehadiran siswa. Guru memberikan motivasi Guru memberikan pertanyaan untuk memastikan kesiapan siswa mengikuti pembelajaran dan menfokuskan konsentrasi. pertanyaanya: <ol style="list-style-type: none"> Apakah kalian sudah sarapan pagi ini? Sudah siap untuk praktek hari ini? Sudah dipelajari joobsheetnya? 	10 menit
Inti	Mendesain Perencanaan Projek	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa diberi kesempatan untuk membaca jobsheet salad karedok, trancam dan megono sebelum praktik dimulai 	5 menit
	Menentukan Pertanyaan Mendasar	<p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru memberi pertanyaan siswa mengenai salad indonesia yang menggunakan saus gula jawa dan menggunakan kelapa parut apa yang akan dipraktekkan, guru mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: <ol style="list-style-type: none"> 2. Apa saja bahan yang akan digunakan untuk membuat karedok, trancam dan megono? 	5 menit

	<p>Memonitoring Peserta Didik & Kemajuan</p> <p>Menguji Hasil</p> <p>Mengevaluasi Pengalaman</p>	<p>Mengumpulkan</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru mempersilahkan siswa untuk berkumpul dengan anggota kelompoknya Guru mengoreksi buku laporan tata tertib siswa. Guru berkeliling pada setiap meja kerja kelompok siswa. <p>Mengasosiasi (menalar)</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa dipersilahkan untuk mulai untuk mengolahan bahan yang telah disiapkan sebelumnya menjadi hidangan salad indonesia sesuai jobsheetnya. Siswa dituntut untuk dapat memperkirakan ketepatan bahan, alat, cara pengolahan agar dihasilkan hidangan karedok, trancam dan megono sesuai dengan kriteria yang seharusnya. <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Setelah proses pengolahan selesai dan telah di plating maka hidangan salad indonesia karedok, trancam dan megono setiap kelompok diniliahkan. Guru menilai menggunakan pedoman lembar penialain praktek yang telah tersedia. Siswa dipersilahkan untuk mengamati seluruh hidangan yang telah dibuat kelompok lain, siswa dipersilahkan menganalisis karakteristik hidangan tersebut. Siswa mendapat evaluasi dari Guru tentang hidangan yang telah dibuat. Siswa diminta untuk membersihkan area kerja atau dapur. 	<p>5 menit</p> <p>10 menit</p> <p>15 menit</p> <p>70 menit</p> <p>5 menit</p> <p>20 menit</p> <p>5 menit</p> <p>10 menit</p> <p>20 menit</p>
<p>Penutup</p>		<ul style="list-style-type: none"> Guru mengevaluasi secara umum tentang salad indonesia yaitu karedok, trancam dan megono yang telah dipraktekkan Guru menyampaikan bawa pertemuan yang akan datang materi pembelajaran yang akan dibahas adalah sup dan soto Guru meminta siswa untuk mempelajari terlebih dahulu dengan mencari sumber dari buku, modul dan internet. Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa. 	<p>10 menit</p>

J. Penilaian Hasil Belajar

2. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap d. Terlibat aktif dalam pembelajaran salad indonesia e. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok f. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan Dapat memahami hidangan salad indonesia	Tes tertulis	Mengerjakan soal
3.	Ketrampilan Dapat membuat hidangan salad indonesia	Pengamatan	Hasil Praktik

2. Penilaian Hasil Praktik

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK									
Kelompok	:							
Kelas	:							
Standar Kompetensi	:							
Kompetensi Dasar	:							
Masakan	:							
Hari/Tanggal	:							
Anggota Kelompok	:							
		1.							
		2.							
		3.							
		4.							
		5.							
		6.							
No	Aspek yang Dinilai	Bobot	Nilai						
			1	2	3	4	5	6	7
1	Persiapan alat dan bahan	10							
2	Persiapan peserta didik	10							
3	Proses ketepatan teknik	15							
4	Hasil :								
	Rasa	20							
	Tekstur	15							
	Penampilan	15							
5	Inventaris alat	5							
6	Alokasi waktu	5							
7	Berkemas	5							

3. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Bubuhkan tanda \checkmark pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No	Nama Siswa	Keaktifan			Kerjasama			Toleransi		
		SB	B	KB	SB	B	KB	SB	B	KB
1										
2										
3										
4										
5										

Ket :

SB = Sangat Baik

B = Baik

KB = Kurang Baik

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Wonosari, Agustus
2015

Guru Mapel

Mahasiswa PPL

SRI MULYANTI, S.Pd.T
SARI
NIP. 19791002 200801 2 003

BAIQ DENTA RIANA
125111241010

Validasi Kaprodi	Tanggal Validasi

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari
Kelas/Semester : XI/1
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Indonesia
Materi Pokok : soto dan sup
Waktu : 4 × 45 menit

A Kompetensi Inti

29. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
30. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif 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.
31. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu 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.
32. 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

KD KI – 1 (Sikap Spiritual)

- 1.8 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.

Indikator:

- 1.1.14 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

- 2.22. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia
- 2.23. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.
- 2.24. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.

Indikator:

- 2.1.22 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam

menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia

- 2.1.23 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.1.24 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.

KD KI – 3 (Pengetahuan)

- 4. Menjelaskan pengertian soto
- 5. Menjelaskan pengertian sup
- 6. Menjelaskan kriteria sup dan soto yang baik
- 7. Menjelaskan macam-macam sup dan soto indonesia

Indikator:

- 3.1.10 Mampu menjelaskan pengertian soto dan sup
- 3.1.11 Mampu mendeskripsikan kriteria soto dan sup yang baik
- 3.1.12 Mampu menjelaskan macam-macam soto dan sup indonesia
- 3.1.13 Mampu membuat soto dan sup

KD KI -4 (Ketrampilan)

Mampu membuat soto dan sup

Indikator:

- 4.1.1 Mampu membuat sup dan soto indonesia

C. Tujuan Pembelajaran

- 3.7 Melalui pengamatan gambar, diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam membuat sup dan soto
- 3.8 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui sup dan soto
- 3.9 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan sup dan soto

D Materi Pembelajaran

- 7. Pengertian sup dan soto
- 8. Kriteria sup dan soto yang baik
- 9. Macam-macam sup dan soto indonesia

E. Metode Pembelajaran

- 7. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
- 8. Model : *Discovery Learning*
- 9. Metode: Diskusi, inkuiri, penugasan, presentasi, ceramah.

F Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

7. Media : Handout dan power point
 8. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor
 9. Sumber Belajar :
 a. Buku : Titin, Hera dan Marwanti. 2011. Pengolahan Makanan Indonesia. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta

K. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Pertama

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none"> Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. Guru memeriksa kehadiran siswa. Guru memberikan motivasi kepada siswa Guru memastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran dengan bertanya: <ol style="list-style-type: none"> 1. Bagaimana kabarnya hari ini? 2. Sudah siapkah mengikuti pelajaran hari ini? Guru menyampaikan tujuan pembelajaran 	10 menit
Inti	Pemberian Stimulus	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta mengamati power point yang ditayangkan tentang sup dan soto 	20 menit
	Identifikasi Masalah	<p>Menanya</p> <p>Guru menggali pengetahuan siswa mengenai sup dan soto dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka:</p> <ul style="list-style-type: none"> Apa itu personal sup dan soto? Sup dan soto apa saja yang sudah kalian cicipi? Apa saja sup dan soto yang lalian ketahui? <p>Guru Menampilkan video tentang sup dan soto</p>	10 menit
	Pengumpulan Data	<p>Mengumpulkan</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa diminta untuk mengumpulkan informasi dari buku, internet, modul atau bisa pengalaman teman sebaya sebanyak-banyaknya tentang 	20 menit

	Pembuktian	<p>personal sup dan soto</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru memberikan kertas jawaban yang telah dikerjakan temannya dan membahas jawabannya bersama <p>Mengasosiasi (menalar)</p> <ul style="list-style-type: none"> Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang sup dan soto 	20 menit
	Generalisasi	<p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Setelah pengumpulan informasi selesai siswa diminta menjawab soal sesuai nama yang dipanggil oleh guru Siswa yang lain diperkenankan menambahkan jawabannya 	10menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none"> Guru bersama siswa menyimpulkan pelajaran. Guru menyampaikan materi untuk minggu depan Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa. 	5 menit

L. Penilaian Hasil Belajar

3. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	<p>Sikap</p> <p>g. Terlibat aktif dalam pembelajaran pengolahan dan penyajian makanan indonesia</p> <p>h. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok</p> <p>i. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif</p>	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	<p>Pengetahuan</p> <p>Dapat memahami sup dan soto</p>	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
3.	<p>Ketrampilan</p> <p>Dapat membuat sup dan soto</p>	Pengamatan	Saat praktik

Instrumen :

1. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Bubuhkan tanda \surd pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No	Nama Siswa	Keaktifan			Kerjasama			Toleransi		
		SB	B	KB	SB	B	KB	SB	B	KB
1										
2										
3										
4										
5										

Rubrik Penilaian

Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

Wonosari, Agustus
2015

Guru Mapel

Mahasiswa PPL

SRI MULYANTI, S.Pd.T
NIP. 19791002 200801 2 003

BAIQ DENTA RIANA SARI
125111241010

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari
Kelas/Semester : XI/1
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Indonesia
Materi Pokok : Pengolahan Salad Indonesia
Waktu : 4 × 45 menit

A Kompetensi Inti

33. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
34. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif 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.
35. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu 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.
36. 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

KD KI – 1 (Sikap Spiritual)

- 1.9 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan hidangan salad indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.

Indikator:

- 1.1.15 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan pengetahuan tentang hidangan salad indonesia.
- 1.1.16 Memiliki sikap yang percaya akan agama yang dianutnya dan dapat menikmati hidangan salad indonesia berdasarkan ketentuan kepercayaannya.

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

- 2.25. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran hidangan hidangan salad indonesia
- 2.26. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah

lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.

- 2.27. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.

Indikator:

2.1.25 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran hidangan salad indonesia.

2.1.26 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.

2.1.27 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.

KD KI – 3 (Pengetahuan)

Menjelaskan berbagai macam hidangan salad indonesia

Indikator:

3.1.14 Mampu menyebutkan berbagai macam salad indonesia

KD KI -4 (Ketrampilan)

Membuat berbagai macam hidangan salad indonesia

Indikator:

4.1.1 Mampu membuat dan menyajikan salad indonesia yaitu batagor, siomay dan pempek

C. Tujuan Pembelajaran

3.10 Melalui pengamatan gambar, diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam mengetahui hidangan salad indonesia

3.11 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui dan membuat hidangan salad indonesia

3.12 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan dan membuat salad indonesia

D Materi Pembelajaran

10. Pengertian salad indonesia
11. Jenis - jenis salad Indonesia
12. Macam hidangan salad indonesia
13. Penyajian hidangan salad indonesia

E. Metode Pembelajaran

10. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
11. Model : *Discovery Learning*
12. Metode: Diskusi, inkuiri, penugasan, ceramah.

F Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

10. Media : jobsheet dan buku

11. Alat/Bahan : -

12. Sumber Belajar :

a. Buku : Titin, Hera dan Marwanti. 2011. Pengolahan Makanan Indonesia. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta

M. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan pertama

Kegiatan	SINTAK PBL	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none"> Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. Guru memeriksa kehadiran siswa. Guru memberikan motivasi Guru memberikan pertanyaan untuk memastikan kesiapan siswa mengikuti pembelajaran dan menfokuskan konsentrasi. pertanyaanya: <ol style="list-style-type: none"> Apakah kalian sudah sarapan pagi ini? Sudah siap untuk praktek hari ini? Sudah dipelajari joobsheetnya? 	10 menit
Inti	<p>Mendesain Perencanaan Projek</p> <p>Menentukan Pertanyaan Mendasar</p>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa diberi kesempatan untuk membaca jobsheet salad yaitu siomay, batagor dan pempek sebelum praktik dimulai <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru memberi pertanyaan siswa mengenai salad indonesia yaitu pempek, batagor dan siomay yang akan dipraktekkan, guru mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: <ol style="list-style-type: none"> Apa saja bahan yang akan digunakan untuk membuat batagor, siomay dan pempek? 	<p>5 menit</p> <p>5 menit</p>

	<p>Memonitoring Peserta Didik & Kemajuan</p> <p>Menguji Hasil</p> <p>Mengevaluasi Pengalaman</p>	<p>Mengumpulkan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru mempersilahkan siswa untuk berkumpul dengan anggota kelompoknya • Guru mengoreksi buku laporan tata tertib siswa. • Guru berkeliling pada setiap meja kerja kelompok siswa. <p>Mengasosiasi (menalar)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa dipersilahkan untuk mulai untuk mengolahan bahan yang telah disiapkan sebelumnya menjadi hidangan salad indonesia sesuai jobsheetnya. Siswa dituntut untuk dapat memperkirakan ketepatan bahan, alat, cara pengolahan agar dihasilkan hidangan batagor, siomay dan pempek sesuai dengan kriteria yang seharusnya. <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Setelah proses pengolahan selesai dan telah di plating maka hidangan salad indonesia batagor, siomay dan pempek setiap kelompok dinilainya. • Guru menilai menggunakan pedoman lembar penialain praktek yang telah tersedia. • Siswa dipersilahkan untuk mengamati seluruh hidangan yang telah dibuat kelompok lain, siswa dipersilahkan menganalisis karakteristik hidangan tersebut. • Siswa mendapat evaluasi dari Guru tentang hidangan yang telah dibuat. • Siswa diminta untuk membersihkan area kerja atau dapur. 	<p>5 menit</p> <p>10 menit</p> <p>15 menit</p> <p>70 menit</p> <p>5 menit</p> <p>20 menit</p> <p>5 menit</p> <p>10 menit</p> <p>20 menit</p>
<p>Penutup</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Guru mengevaluasi secara umum tentang salad indonesia yang telah dipraktikkan • Guru menyampaikan bawa pertemuan yang akan datang materi pembelajaran yang akan dibahas adalah hidangan sop dan soto • Guru meminta siswa untuk mempelajari terlebih dahulu dengan mencari sumber dari buku, modul dan internet. • Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa. 	<p>10 menit</p>

N. Penilaian Hasil Belajar

4. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap j. Terlibat aktif dalam pembelajaran salad indonesia k. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok l. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan Dapat memahami hidangan salad indonesia	Tes tertulis	Mengerjakan soal
3.	Ketrampilan Dapat membuat hidangan salad indonesia	Pengamatan	Hasil Praktik

3										
4										
5										

Ket :

SB = Sangat Baik

B = Baik

KB = Kurang Baik

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Wonosari, Agustus
2015

Guru Mapel

Mahasiswa PPL

SRI MULYANTI, S.Pd.T
NIP. 19791002 200801 2 003

BAIQ DENTA RIANA SARI
125111241010

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari
Kelas/Semester : XI/1
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Indonesia
Materi Pokok : Pengolahan Salad Indonesia
Waktu : 4 × 45 menit

A Kompetensi Inti

37. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
38. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif 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.
39. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu 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.
40. 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

KD KI – 1 (Sikap Spiritual)

- 1.10 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan meyajikan hidangan salad indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.

Indikator:

- 1.1.17 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan pengetahuan tentang hidangan salad indonesia.
- 1.1.18 Memiliki sikap yang percaya akan agama yang dianutnya dan dapat menikmati hidangan salad indonesia berdasarkan ketentuan kepercayaannya.

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

- 2.28. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran hidangan hidangan salad indonesia

- 2.29. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.30. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.

Indikator:

- 2.1.28 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran hidangan salad indonesia.
- 2.1.29 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.1.30 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.

KD KI – 3 (Pengetahuan)

Menjelaskan berbagai macam hidangan salad indonesia

Indikator:

- 3.1.15 Mampu menyebutkan berbagai macam salad indonesia

KD KI -4 (Ketrampilan)

Membuat berbagai macam hidangan salad indonesia

Indikator:

- 4.1.1 Mampu membuat dan menyajikan salad indonesia yaitu pececing kangkung, brambang asam, rujak cingur dan asinan

C. Tujuan Pembelajaran

- 3.13 Melalui pengamatan gambar, diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam mengetahui hidangan salad indonesia
- 3.14 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui dan membuat hidangan salad indonesia
- 3.15 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan dan membuat salad indonesia

D Materi Pembelajaran

14. Pengertian salad indonesia
15. Jenis - jenis salad Indonesia
16. Macam hidangan salad indonesia
17. Penyajian hidangan salad indonesia

E. Metode Pembelajaran

13. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
14. Model : *Discovery Learning*

15. Metode: Diskusi, inkuiri, penugasan, ceramah.

F Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

13. Media : jobsheet dan buku

14. Alat/Bahan : -

15. Sumber Belajar :

a. Buku : Titin, Hera dan Marwanti. 2011. Pengolahan Makanan Indonesia. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta

O. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan pertama

Kegiatan	SINTAK PBL	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none"> Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. Guru memeriksa kehadiran siswa. Guru memberikan motivasi Guru memberikan pertanyaan untuk memastikan kesiapan siswa mengikuti pembelajaran dan menfokuskan konsentrasi. pertanyaanya: 10. Apakah kalian sudah sarapan pagi ini? 11. Sudah siap untuk praktek hari ini? 12. Sudah dipelajari joobsheetnya? 	10 menit
Inti	<p>Mendesain Perencanaan Projek</p> <p>Menentukan Pertanyaan Mendasar</p>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa diberi kesempatan untuk membaca jobsheet salad yaitu pelecing kangkung, brambang asam, rujak cingur dan asinan sebelum praktik dimulai <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru memberi pertanyaan siswa mengenai salad indonesia yaitu pelecing kangkung, brambang asam, rujak cingur dan asinan yang akan dipraktekkan, guru mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: 4. Apa saja bahan yang akan digunakan untuk membuat 	<p>5 menit</p> <p>5 menit</p>

	<p>Memonitoring Peserta Didik & Kemajuan</p> <p>Menguji Hasil</p> <p>Mengevaluasi Pengalaman</p>	<p>pelecing kangkung, brambang asam, rujak cingur dan asinan?</p> <p>Mengumpulkan</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru mempersilahkan siswa untuk berkumpul dengan anggota kelompoknya Guru mengoreksi buku laporan tata tertib siswa. Guru berkeliling pada setiap meja kerja kelompok siswa. <p>Mengasosiasi (menalar)</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa dipersilahkan untuk mulai untuk mengolahan bahan yang telah disiapkan sebelumnya menjadi hidangan salad indonesia sesuai jobsheetnya. Siswa dituntut untuk dapat memperkirakan ketepatan bahan, alat, cara pengolahan agar dihasilkan hidangan pelecing kangkung, brambang asam, rujak cingur dan asinan sesuai dengan kriteria yang seharusnya. <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Setelah proses pengolahan selesai dan telah di plating maka hidangan salad indonesia pelecing kangkung, brambang asam, rujak cingur dan asinan setiap kelompok dinilai. Guru menilai menggunakan pedoman lembar penialain praktek yang telah tersedia. Siswa dipersilahkan untuk mengamati seluruh hidangan yang telah dibuat kelompok lain, siswa dipersilahkan menganalisis karakteristik hidangan tersebut. Siswa mendapat evaluasi dari Guru tentang hidangan yang telah dibuat. Siswa diminta untuk membersihkan area kerja atau dapur. 	<p>5 menit</p> <p>10 menit</p> <p>15 menit</p> <p>70 menit</p> <p>5 menit</p> <p>20 menit</p> <p>5 menit</p> <p>10 menit</p> <p>20 menit</p>
<p>Penutup</p>		<ul style="list-style-type: none"> Guru mengevaluasi secara umum tentang salad indonesia yaitu pelecing kangkung, brambang asam, rujak cingur dan asinan yang telah dipraktekkan Guru menyampaikan bawa pertemuan yang akan datang akan diadakan ulangan tentang alad indonesia. Guru meminta siswa untuk mempelajari terlebih dahulu dengan mencari sumber dari buku, modul 	<p>10 menit</p>

		<p>dan internet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa. 	
--	--	--	--

P. Penilaian Hasil Belajar

5. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	<p>Sikap</p> <p>m. Terlibat aktif dalam pembelajaran salad indonesia</p> <p>n. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok</p> <p>o. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif</p>	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	<p>Pengetahuan</p> <p>Dapat memahami hidangan salad indonesia</p>	Tes tertulis	Mengerjakan soal
3.	<p>Ketrampilan</p> <p>Dapat membuat hidangan salad indonesia</p>	Pengamatan	Hasil Praktik

4										
5										

Ket :

SB = Sangat Baik

B = Baik

KB = Kurang Baik

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Wonosari, Agustus
2015

Guru Mapel

Mahasiswa PPL

SRI MULYANTI, S.Pd.T

BAIQ DENTA RIANA

SARI

NIP. 19791002 200801 2 003

125111241010

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari
Kelas/Semester : XI/1
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Indonesia
Materi Pokok : Salad Indonesia
Waktu : 4 × 45 menit

A Kompetensi Inti

41. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
42. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif 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.
43. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu 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.
44. 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

KD KI – 1 (Sikap Spiritual)

- 1.11 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.

Indikator:

- 1.1.19 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

- 2.31. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia
- 2.32. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.
- 2.33. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.

Indikator:

- 2.1.31 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia

- 2.1.32 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.1.33 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.

KD KI – 3 (Pengetahuan)

- 8. Menjelaskan resep timlo, kimlo dan tekwan

Indikator:

- 3.1.16 Mampu mendeskripsikan kriteria resep timlo, kimlo dan tekwan yang baik
- 3.1.17 Mampu menjelaskan macam-macam bahan resep timlo, kimlo dan tekwan
- 3.1.18 Mampu membuat tertib kerja resep timlo, kimlo dan tekwan

KD KI -4 (Ketrampilan)

- Mampu membuat resep timlo, kimlo dan tekwan

Indikator:

- 4.1.1 Mampu membuat resep timlo, kimlo dan tekwan

C. Tujuan Pembelajaran

- 3.16 Melalui pengamatan gambar, diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam membuat resep timlo, kimlo dan tekwan
- 3.17 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui resep timlo, kimlo dan tekwan
- 3.18 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan resep timlo, kimlo dan tekwan

D Materi Pembelajaran

- 18. Kriteria resep timlo, kimlo dan tekwan yang baik
- 19. Macam-macam bahan resep timlo, kimlo dan tekwan

E. Metode Pembelajaran

- 16. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
- 17. Model : *Discovery Learning*
- 18. Metode: Diskusi, inkuiri, penugasan, presentasi, ceramah.

F Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

- 16. Media : Handout dan power point
- 17. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor
- 18. Sumber Belajar :
 - a. Buku : Titin, Hera dan Marwanti. 2011. Pengolahan Makanan Indonesia. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta

Q. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

2										
3										
4										
5										

Ket :

SB = Sangat Baik

B = Baik

KB = Kurang Baik

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

2. Ulangan Uji Kompetensi bab I

ULANGAN HARIAN

A

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari

Kelas/Semester : XI/1

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Indonesia

Materi Pokok : Salad Indonesia

Waktu : 90 menit

I. Pilihan Ganda

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan memberikan tanda silang (x) pada jawaban yang benar.

- Salad yang terdiri dari buah-buahan yang diasinkan dengan cara diacar adalah
 - Rujak gobet
 - Rujak pengantin
 - Asinan bogor
 - Asinan betawi
 - Rujak bebeg

2. Sayuran yang biasanya digunakan dalam pembuatan asinan Betawi adalah
 - a. Kangkung
 - b. Sawi
 - c. Tomat
 - d. Timun
 - e. Kacang panjang
3. Bahan cair yang digunakan dalam pembuatan saus gado-gado adalah
 - a. Santan
 - b. Air
 - c. Sirup gula
 - d. Kaldu
 - e. Susu
4. Rujak yang bahannya diserut dan dicampur dengan semua bumbunya adalah
 - a. Rujak Gobet
 - b. Rujak cingur
 - c. Rujak Pamekasan
 - d. Rujak Pengantin
 - e. Rujak Puud
5. Kerupuk mie adalah pelengkap dari
 - a. Rujak Mie
 - b. Asinan Betawi
 - c. Rujak Minahasa
 - d. Rujak Cingur
 - e. Ketoprak
6. Dibawah ini merupakan bumbu yang biasa digunakan dalam pembuatan rujak cingur adalah
 - a. Kencur
 - b. Jeruk Nipis
 - c. Petis udang
 - d. Cuka
 - e. Asam jawa
7. Jenis salad yang termasuk salad matang adalah...
 - a. Karedok, rujak, gado-gado
 - b. Gado-gado, urap, asinan kedondong
 - c. Rujak bogor, karedok, urap
 - d. Lotek, asinan bogor, rujak buah
 - e. Gado-gado, rujak bogor, asinan kedondong
8. Temperature yang tepat untuk penyajian salad Indonesia khususnya cold salad adalah...
 - a. 5° C
 - b. 5-7° C
 - c. 7-9° C
 - d. 10-15° C
 - e. 50-60° C
9. Kacang goreng digunakan sebagai pelengkap
 - a. Asinan Jakarta dan asinan bogor
 - b. Gado-gado dan karedok

- c. Asinan Jakarta dan karedok
 - d. Gado-gado dan tahu guling
 - e. Asinan bogor dan gado-gado
10. Pelengkap yang digunakan untuk gado-gado adalah....
- a. Emping mlinjo
 - b. Kerupuk mie
 - c. Oncom
 - d. Kacang goreng
 - e. Daun seledri

II. Soal Essay

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan tepat dan benar!

1. Jelaskan pengertian salad Indonesia ?
2. Jelaskan 4 klasifikasi salad Indonesia berdasarkan komposisinya !
3. Sebutkan dan jelaskan 3 fungsi salad Indonesia !
4. Sebutkan 3 perbedaan antara gado-gado dan pecel!
5. Sebutkan 5 bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan salad Indonesia dari buah !
6. Jelaskan 3 cara penyimpanan salad yang benar!
7. Sebutkan 3 teknik pengolahan yang sering digunakan dalam pembuatan salad Indonesia serta berikan contoh masakannya masing-masing 2!
8. Sebutkan dan jelaskan 3 aneka rujak yang anda ketahui !
9. Sebutkan 3 salad Indonesia yang menggunakan :
 - a. Saus kacang :
 - b. Saus kelapa :
 - c. Saus gula :
10. Jelaskan bahan, bumbu dan cara pembuatan Megono!

SELAMAT MENGERJAKAN !

Validator	Tgl. Validasi	Paraf
MGMP		
Kapro/KGNA		

ULANGAN HARIAN

B

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari

Kelas/Semester : XI/1

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Indonesia

Materi Pokok : Salad Indonesia

Waktu : 90 menit

III. Pilihan Ganda

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan memberikan tanda silang (x) pada jawaban yang benar.

1. Temperature yang tepat untuk penyajian salad Indonesia khususnya cold salad adalah...
 - a. 5° C
 - b. 5-7° C
 - c. 7-9° C
 - d. 10-15° C
 - e. 50-60° C
2. Kacang goreng digunakan sebagai pelengkap
 - a. Asinan Jakarta dan asinan bogor
 - b. Gado-gado dan karedok
 - c. Asinan Jakarta dan karedok
 - d. Gado-gado dan tahu guling
 - e. Asinan bogor dan gado-gado
3. Pelengkap yang digunakan untuk gado-gado adalah....
 - a. Emping mlinjo
 - b. Kerupuk mie
 - c. Oncom
 - d. Kacang goreng
 - e. Daun seledri
4. Salad yang terdiri dari buah-buahan yang diasinkan dengan cara diacar adalah
 - a. Rujak gobet
 - b. Rujak pengantin
 - c. Asinan bogor
 - d. Asinan betawi
 - e. Rujak bebeg

5. Bahan cair yang digunakan dalam pembuatan saus gado-gado adalah
 - a. Santan
 - b. Air
 - c. Sirup gula
 - d. Kaldu
 - e. Susu

6. Rujak yang bahannya diserut dan dicampur dengan semua bumbunya adalah
 - a. Rujak Gobet
 - b. Rujak cingur
 - c. Rujak Pamekasan
 - d. Rujak Pengantin
 - e. Rujak Puud
7. Kerupuk mie adalah pelengkap dari
 - a. Rujak Mie
 - b. Asinan Betawi
 - c. Rujak Minahasa
 - d. Rujak Cingur
 - e. Ketoprak
8. Dibawah ini merupakan bumbu yang biasa digunakan dalam pembuatan rujak cingur adalah
 - a. Kencur
 - b. Jeruk Nipis
 - c. Petis udang
 - d. Cuka
 - e. Asam jawa
9. Jenis salad yang termasuk salad matang adalah...
 - a. Karedok, rujak, gado-gado
 - b. Gado-gado, urap, asinan kedondong
 - c. Rujak bogor, karedok, urap
 - d. Lotek, asinan bogor, rujak buah
 - e. Gado-gado, rujak bogor, asinan kedondong
10. Sayuran yang biasanya digunakan dalam pembuatan asinan Betawi adalah
 - a. Kangkung
 - b. Sawi
 - c. Tomat
 - d. Timun
 - e. Kacang panjang

11. Soal Essay

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan tepat dan benar!

1. Sebutkan dan jelaskan 3 aneka rujak yang anda ketahui !
2. Sebutkan 3 salad Indonesia yang menggunakan :
 - a. Saus kacang :
 - a. Saus kelapa :
 - b. Saus gula :
3. Jelaskan bahan, bumbu dan cara pembuatan Megono!
4. Jelaskan pengertian salad Indonesia ?
5. Jelaskan 4 klasifikasi salad Indonesia berdasarkan komposisinya !
6. Sebutkan dan jelaskan 3 fungsi salad Indonesia !
7. Sebutkan 3 perbedaan antara gado-gado dan pecel!
8. Sebutkan 5 bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan salad Indonesia dari buah !
9. Jelaskan 3 cara penyimpanan salad yang benar!
10. Sebutkan 3 teknik pengolahan yang sering digunakan dalam pembuatan salad Indonesia serta berikan contoh masakannya masing-masing 2!

SELAMAT MENGERJAKAN !

Validator	Tgl. Validasi	Paraf
MGMP		
Kapro/KGNA		

3. Kunci Jawaban

Paket A Pilihan Ganda	Paket B Pilihan Ganda
--	--

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

Essay Paket A :

1. Pengertian salad adalah suatu hidangan yang memiliki rasa asin, asam, gurih dan segar yang terbuat dari bahan-bahan jenis-jenis sayuran, buah-buahan/ bahan lain yang diolah maupun tidak dan berkuah ataupun tidak.
2. Salad yang lengkap (*complete salad*) terdiri dari 4 bagian pokok (komponen), yaitu sebagai berikut:
 - a. *Underliner* atau bagian alas (dasar)

Underliner pada umumnya terbuat dari sayuran segar yang berwarna hijau agar salad tampak lebih segar dan menyenangkan.
 - b. *Body* atau badan utama (isi)

Bagian ini merupakan bagian utama dari salad. Nama salad biasanya diambil dari nama bahan utama. Untuk salad Indonesia nama salad biasanya tidak mencerminkan nama bahan utama, salad Indonesia biasanya menjadi ciri khas suatu daerah dimana salad itu berasal.
 - c. *Dressing* atau saus

Dressing adalah cairan yang dikentalkan (*semi liquid*) dengan rasa menonjol, kecut, dan tajam. Sebaiknya, dressing rasanya lebih menonjol dari asal bahan utama, karena bahan utama biasanya menggunakan sayuran segar yang belum dibumbui.
 - d. *Garnish* atau hiasan

Garnish adalah hiasan dari bagian *body* (isi), kemudian diatur kembali di atas hidangan sebagai hiasan.
3. Fungsi salad Indonesia :
 - a. Sebagai Appetizer (hidangan pembuka)
 - b. Sebagai side dish (hidangan pendamping)
 - c. Sebagai main dish (makanan pokok)
19. Perbedaan gado-gado dan pecel :
 - a. Bumbu gado-gado dimasak terlebih dahulu sedangkan pecel tidak

- b. Isian gado-gado menggunakan tempe tahu goreng, kentang dan lontong sedangkan pecel tidak
 - c. Pelengkap gado-gado yaitu emping mlinjo sedangkan pecel yaitu peyek
20. Bahan yang digunakan untuk salad indonesia dari buah yaitu :
- a. Bengkuang
 - b. Jambu air
 - c. Mentimun
 - d. Nanas kedondong
 - e. Pepaya
 - f. Nanas
 - g. Mangga
 - h. Salak
21. Cara menyimpan salad, yaitu sebagai berikut:
1. Simpanlah salad yang dapat dihidangkan dingin di dalam lemari pendingin sebelum dihidangkan agar salad tetap awet dan segar, misalnya macam-macam rujak buah
 2. Saus atau bumbu pada salad, misalnya bumbu pecel, gado-gado, karedok, dan urap dapat disimpan di lemari es untuk beberapa hari. Apabila bumbu akan disimpan jangan dicampur terlebih dahulu baik dengan sayuran atau air. Jika akan digunakan panaskan kembali dan campur dengan air.
 3. Simpan salad pada tempat yang bersih jangan menyatu dengan tempat menyimpan bahan-bahan yang berbahaya atau bumbu-bumbu yang mempengaruhi aroma pada salad.
 4. Usahakan makanan tidak dimakan binatang, seperti semut, kecoa, tikus, dan cicak.
22. Teknik pengolahan yang sering digunakan dalam pembuatan salad indonesia :
- a. Blanching : gado-gado, pecel, lotek
 - b. Boilling : pempek, siomay, kupat tahu
 - c. Frying : gado-gado, pempek
 - d. Steaming : terancam, megono
23. Aneka Rujak :
- a. Rujak bebeg : bahan yang ditumbuk sampai lumat
 - b. Rujak cingur : rujak yang berasal dari jawa timur yang berbahan dasar cingur
 - c. Rujak buah : merupakan rujak yang berbahan dasar buah-buahan segar
 - d. Rujak kuud : merupakan rujak yang berbahan dasar kelapa muda dan diberi bumbu rujak

24. Saus kacang : gado-gado, lotek, pecel, siomay, ketoprak, karedok

Saus kelapa : urap, trancam, megono

Saus gula : pempek, asinan, rujak

25. Resep Megono :

Bahan:

- Nangka muda 500 gr. kupas, iris tipis.
- Teri medan 100 gr
- Daun melinjo 50 gr, remas-remas
- Minyak sck, untuk menggoreng teri.

Bumbu:

- Kelapa parut 200 gr
- Daun salam 1 lembar
- Daun jeruk 1 lembar
- Cabai rawit 2 buah
- Cabai merah 1 buah
- Bawang putih 1 siung
- Garam sck
- Gula merah 1 sdm
- Terasi 1 sdt

Cara membuat:

1. Haluskan bumbu, campur kelapa parut dengan bumbu yang sudah dihaluskan.
2. Nangka muda yang sudah dicincang kecil-kecil, campur dengan bumbu urap, aduk hingga rata.
3. Kukus didalam dandang
4. 5 menit sebelum di angka, masukan remasan daun melinjo, aduk hingga rata dan kukus kembali hingga matang.
5. Hidangkan dengan teri medan dan bawang merah goreng

Essay Paket B :

1. Aneka Rujak :
 - a. Rujak bebeg : bahan yang ditumbuk sampai lumat
 - b. Rujak cingur : rujak yang berasal dari jawa timur yang berbahan dasar cingur
 - c. Rujak buah : merupakan rujak yang berbahan dasar buah-buahan segar
 - d. Rujak kuud : merupakan rujak yang berbahan dasar kelapa muda dan diberi bumbu rujak

2. Saus kacang : gado-gado, lotek, pecel, siomay, ketoprak, karedok
Saus kelapa : urap, trancam, megono
Saus gula : pempek, asinan, rujak
3. Resep Megono :

Bahan:

- Nangka muda 500 gr. kupas, iris tipis.
- Teri medan 100 gr
- Daun melinjo 50 gr, remas-remas
- Minyak sck, untuk menggoreng teri.

Bumbu:

- Kelapa parut 200 gr
- Daun salam 1 lembar
- Daun jeruk 1 lembar
- Cabai rawit 2 buah
- Cabai merah 1 buah
- Bawang putih 1 siung
- Garam sck
- Gula merah 1 sdm
- Terasi 1 sdt

Cara membuat:

1. Haluskan bumbu, campur kelapa parut dengan bumbu yang sudah dihaluskan.
 2. Nangka muda yang sudah dicincang kecil-kecil, campur dengan bumbu urap, aduk hingga rata.
 3. Kukus didalam dandang
 4. 5 menit sebelum di angka, masukan remasan daun melinjo, aduk hingga rata dan kukus kembali hingga matang.
 5. Hidangkan dengan teri medan dan bawang merah goreng
4. Pengertian salad adalah suatu hidangan yang memiliki rasa asin, asam, gurih dan segar yang terbuat dari bahan-bahan jenis-jenis sayuran, buah-buahan/ bahan lain yang diolah maupun tidak dan berkuah ataupun tidak.
 5. Salad yang lengkap (*complete salad*) terdiri dari 4 bagian pokok (komponen), yaitu sebagai berikut:
 - a. *Underliner* atau bagian alas (dasar)

Underliner pada umumnya terbuat dari sayuran segar yang berwarna hijau agar salad tampak lebih segar dan menyenangkan.
 - b. *Body* atau badan utama (isi)

Bagian ini merupakan bagian utama dari salad. Nama salad biasanya diambil dari nama bahan utama. Untuk salad Indonesia nama salad biasanya tidak mencerminkan nama bahan utama, salad Indonesia biasanya menjadi ciri khas suatu daerah dimana salad itu berasal.

c. *Dressing* atau saus

Dressing adalah cairan yang dikentalkan (*semi liquid*) dengan rasa menonjol, kecut, dan tajam. Sebaiknya, *dressing* rasanya lebih menonjol dari asal bahan utama, karena bahan utama biasanya menggunakan sayuran segar yang belum dibumbui.

d. *Garnish* atau hiasan

Garnish adalah hiasan dari bagian *body* (isi), kemudian diatur kembali di atas hidangan sebagai hiasan.

6. Fungsi salad Indonesia :

- a. Sebagai Appetizer (hidangan pembuka)
- b. Sebagai side dish (hidangan pendamping)
- c. Sebagai main dish (makanan pokok)

7. Perbedaan gado-gado dan pecel :

- a. Bumbu gado-gado dimasak terlebih dahulu sedangkan pecel tidak
- b. Isian gado-gado menggunakan tempe tahu goreng, kentang dan lontong sedangkan pecel tidak
- c. Pelengkap gado-gado yaitu emping mlinjo sedangkan pecel yaitu peyek

8. Bahan yang digunakan untuk salad indonesia dari buah yaitu :

- a. Bengkuang
- b. Jambu air
- c. Mentimun
- d. Nanas kedondong
- e. Pepaya
- f. Nanas
- g. Mangga
- h. Salak

9. Cara menyimpan salad, yaitu sebagai berikut:

1. Simpanlah salad yang dapat dihidangkan dingin di dalam lemari pendingin sebelum dihidangkan agar salad tetap awet dan segar, misalnya macam-macam rujak buah
2. Saus atau bumbu pada salad, misalnya bumbu pecel, gado-gado, karedok, dan urap dapat disimpan di lemari es untuk beberapa hari. Apabila bumbu akan disimpan jangan dicampur terlebih dahulu baik dengan sayuran atau air. Jika akan digunakan panaskan kembali dan campur dengan air.

3. Simpan salad pada tempat yang bersih jangan menyatu dengan tempat menyimpan bahan-bahan yang berbahaya atau bumbu-bumbu yang mempengaruhi aroma pada salad.
 4. Usahakan makanan tidak dimakan binatang, seperti semut, kecoa, tikus, dan cicak.
10. Teknik pengolahan yang sering digunakan dalam pembuatan salad indonesia :
- a. Blanching : gado-gado, pecel, lotek
 - b. Boilling : pempek, siomay, kupat tahu
 - c. Frying : gado-gado, pempek
 - d. Steaming : terancam, megono

Rubrik Penilaian

Pedoman penskoran Ulangan uji kompetensi bab I

Pilihan ganda benar dikali satu = 10

Essay :

Paket A :

Essay :

Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 2

Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 8

Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 6

Soal nomor 4 dijawab benar skor maksimal 3

Soal nomor 5 dijawab benar skor maksimal 5

Soal nomor 6 dijawab lengkap skor maksimal 3

Soal nomor 7 dijawab benar skor maksimal 9

Soal nomor 8 dijawab benar skor maksimal 6

Soal nomor 9 dijawab lengkap skor maksimal 9

Soal nomor 10 dijawab lengkap skor maksimal 9

Total Essay : 60

Total nilai= (pilihan ganda + essay) x 10 : 7 = 100

Paket B :

Essay :

Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 6

Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 9

Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 9
 Soal nomor 4 dijawab benar skor maksimal 2
 Soal nomor 5 dijawab benar skor maksimal 8
 Soal nomor 6 dijawab lengkap skor maksimal 6
 Soal nomor 7 dijawab benar skor maksimal 3
 Soal nomor 8 dijawab benar skor maksimal 5
 Soal nomor 9 dijawab lengkap skor maksimal 3
 Soal nomor 10 dijawab lengkap skor maksimal 9
 Total Essay : 60

Total nilai= (pilihan ganda + essay) x 10 : 7 = 100

Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Wonosari, Agustus
2015

Guru Mapel

Mahasiswa PPL

SRI MULYANTI, S.Pd.T
NIP. 19791002 200801 2 003

BAIQ DENTA RIANA SARI
125111241010

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari
Kelas/Semester : X/1
Mata Pelajaran : Keselamatan, Kesehatan Kerja (K3)
dan *Hygiene* Sanitasi
Materi Pokok : *Hygiene* Perorangan, *Hygiene* Tempat
Kerja dan *Hygiene* Makanan
Waktu : 2 × 45 menit

A Kompetensi Inti

45. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
46. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif 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.
47. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu 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.
48. 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

KD KI – 1 (Sikap Spiritual)

- 1.12 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pembelajaran K3 dan *hygiene* sanitasi sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.

Indikator:

- 1.1.20 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pembelajaran *hygiene* sanitasi dan keselamatan kerja.

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

- 2.34. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran keselamatan, kesehatan kerja (K3) dan *hygiene* sanitasi
- 2.35. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai

bagian dari sikap professional.

- 2.36. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.

Indikator:

- 2.1.34 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran keselamatan, kesehatan kerja (K3) dan *hygiene* sanitasi
- 2.1.35 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.1.36 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.

KD KI – 3 (Pengetahuan)

Menjelaskan pengertian dan persyaratan personal *hygiene*

Indikator:

- 3.1.19 Mampu menjelaskan pengertian personal *hygiene* dan *hygiene* tempat kerja
- 3.1.20 Mampu mendeskripsikan berbagai persyaratan personal *hygiene* dan *hygiene* tempat kerja
- 3.1.21 Mampu mengamati personal *hygiene* antar teman dan tempat kerja

KD KI -4 (Ketrampilan)

Mampu menilai penerapan *hygiene* perorangan dan *hygiene* tempat kerja

Indikator:

- 4.1.1 Mampu menilai personal *hygiene* antar teman dan menilai *hygiene* dapur

C. Tujuan Pembelajaran

- 3.19 Melalui pengamatan gambar, diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam ruang lingkup *hygiene* santasi yaitu personal *hygiene*, *hygiene* tempat kerja dan *hygiene* makanan
- 3.20 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui ruang lingkup *hygiene* santasi yaitu personal *hygiene*, *hygiene* tempat kerja dan *hygiene* makanan
- 3.21 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan ruang lingkup *hygiene* santasi yaitu personal *hygiene*, *hygiene* tempat kerja dan *hygiene* makanan

D Materi Pembelajaran

20. Pengertian personal *hygiene* dan *hygiene* tempat kerja
21. Penerapan personal *hygiene* dan *hygiene* tempat kerja

E. Metode Pembelajaran

19. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
20. Model : *Discovery Learning*
21. Metode: Diskusi, inkuiri, penugasan, presentasi, ceramah.

F Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

26. Media : Handout dan power point
 27. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor
 28. Sumber Belajar :
 a. Buku : Asti Wulandari. 2014. sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja.
 Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta

S. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Pertama

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none"> Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. Guru memeriksa kehadiran siswa. Guru memberikan motivasi kepada siswa Guru memastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran dengan bertanya: 5. Bagaimana kabarnya hari ini? 6. Sudah siapkah mengikuti pelajaran hari ini? Guru menyampaikan tujuan pembelajaran 	10 menit
Inti	Pemberian Stimulus	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta mengamati power point yang ditayangkan tentang personal <i>hygiene</i> dan <i>hygiene</i> tempat kerja 	20 menit
	Identifikasi Masalah	<p>Menanya</p> <p>Guru menggali pengetahuan siswa mengenai personal <i>hygiene</i> dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka:</p> <ul style="list-style-type: none"> Apa itu personal <i>hygiene</i>? Apakah kita sudah melakukan standar <i>hygiene</i>? Apa saja contoh personal <i>hygiene</i>,? Bagaimana cara menerapkan personal <i>hygiene</i>? 	10 menit
	Pengumpulan Data	<p>Mengumpulkan</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa diminta untuk mengumpulkan informasi dari buku, internet, modul atau bisa pengalaman teman sebaya sebanyak-banyaknya tentang personal <i>hygiene</i>. Guru meminta siswa berkelompok 	20 menit

	Pembuktian	<p>masing-masing 4 orang untuk saling menilai personal <i>hygiene</i> dan <i>hygiene</i> tempat kerja</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru memberikan soal untuk dikerjakan sebagai soal uji kompetensi Bab I <p>Mengasosiasi (menalar)</p> <ul style="list-style-type: none"> Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang personal <i>hygiene</i> dan <i>hygiene</i> tempat kerja. Peserta didik menilai personal <i>hygiene</i> pada diri temannya dan menilai <i>hygiene</i> dapur 	20 menit
	Generalisasi	<p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Setelah pengumpulan informasi selesai perwakilan setiap kelompok maju untuk membacakan hasilnya Siswa yang lain diperkenankan menambahkan kepada kelompok yang telah maju. 	10menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none"> Guru bersama siswa menyimpulkan pelajaran. Guru menyampaikan materi untuk minggu depan Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa. 	5 menit

T. Penilaian Hasil Belajar

7. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	<p>Sikap</p> <p>s. Terlibat aktif dalam pembelajaran <i>hygiene</i> santasi dan keselamatan kerja</p> <p>t. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok</p> <p>u. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif</p>	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	<p>Pengetahuan</p> <p>Dapat memahami personal <i>hygiene</i></p>	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
3.	<p>Ketrampilan</p> <p>Dapat menilai personal <i>hygiene</i> antar teman</p>	Pengamatan	Saat diskusi

Instrumen :

a. *pre test*

1. Secara individu, anda diminta untuk mengamati teman sebangku anda. Apakah sudah memenuhi beberapa persyaratan personal *hygiene*? Catat hasilnya.
- 2, secara berkelompok diminta untuk mengamati ruang dapur. Apakah memenuhi beberapa persyaratan *hygiene* tempat kerja? Catat hasilnya

Lembar pengamatan personal *hygiene*

No	Yang diamati	Penjelasan
1	Kebersihan tubuh	
	Rambut	
	Tangan kuku	
	Gigi	
	Mulut	
	Kaki	
	Hidung	
	Telinga	
	Mata	
	Kumis	
	Jenggot	
2	Kebersihan pakaian	
	Kerudung	
	Baju	
	Rok	
	Sepatu dan kaos kaki	

Lembar pengamatan *hygiene* tempat kerja

Yang diamati	Penjelasan
Area dapur	
Ventilasi	
Lantai	
Dinding	
Plafon	
Saluran air	
Penerangan	
Pintu dan jendela	
Sink	

b. *post tes*

tes uji kompetensi Bab I (pengetahuan)

<p>I. Pilihlah jawaban yang paling tepat !</p> <p>1. Upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu dan lingkungannya disebut dengan ...</p> <ol style="list-style-type: none">a. Sanitasib. <i>Hygiene</i>c. Kesehatan kerjad. Keselamatan kerja <p>2. Berikut yang bukan merupakan peranan <i>hygiene</i> dalam bidang makanan adalah...</p> <ol style="list-style-type: none">a. Mempercantik hidangan	<p>5. Berikut yang termasuk ruang lingkup <i>hygiene</i> lingkungan adalah...</p> <ol style="list-style-type: none">a. Mencuci tangan sebelum mengolah makananb. Memakai pakaian kerja yang bersihc. Menyimpan makanan matang di tempat tertutup dan bersihd. Menjaga kebersihan peralatan dapur <p>II. Jawablah soal uraian di bawah ini !</p> <ol style="list-style-type: none">1. Apakah yang dimaksud dengan
--	---

<ul style="list-style-type: none"> b. Menghindari makananterkontaminasi bakteri c. Makanan aman dan sehat untuk dikonsumsi d. Makanan terhindar dari kotoran debu <p>3. Berikut yang bukan termasuk garis besar ruang lingkup <i>hygiene</i> adalah...</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Personal <i>hygiene</i> b. <i>Hygiene</i> makanan c. <i>Hygiene</i> kendaraan d. <i>Hygiene</i> lingkungan <p>4. Berikut yang termasuk ruang lingkup personal <i>hygiene</i> adalah...</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Menjaga kebersihan pakaian kerja b. Menyimpan bahan makanan di tempat yang sesuai c. Menyimpan makanan matang di tempat tertutup dan bersih d. Menjaga kebersihan alat makan 	<p><i>hygiene</i>?</p> <p>2. Sebutkan ruang lingkup <i>hygiene</i> !</p> <p>3. Jelaskan persyaratan personal <i>hygiene</i>, <i>hygiene</i> lingkungan dan <i>hygiene</i> makanan !</p>
--	---

8. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Bubuhkan tanda \surd pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No	Nama Siswa	Keaktifan			Kerjasama			Toleransi		
		SB	B	KB	SB	B	KB	SB	B	KB
1										
2										
3										
4										
5										

Ket :

SB = Sangat Baik

B = Baik

KB = Kurang Baik

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

3. Pedoman penskoran

- a. Pedoman Penskoran (Pengetahuan)

UJI KOMPETENSI I

I. Pilihan Ganda

- 1. B
- 2. A
- 3. C
- 4. A
- 5. D

II. Essay

1. *Hygiene* adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu dan lingkungannya

2. Ruang lingkup *hygiene* :

- a. *Hygiene* personal
- b. *Hygiene* di tempat kerja
- c. *Hygiene* makanan

3. Persyaratan :

a. Syarat personal *hygiene* :

- Menjaga kebersihan tubuh: menjaga kebersihan kulit, kuku, rambut, gigi, mulut, jenggot, kumis, mata, hidung, telinga, dan anggota tubuh lainnya
- Menjaga kebersihan pakaian : menjaga kebersihan seragam yang meliputi topi (*hat*), kacamata (*necktie*), baju kemeja, celemek (*apron*), celana panjang, sepatu bertumit rendah
- Menjaga kesehatan jasmani : tidur dan istirahat yang cukup, makan dan minum secara teratur, olah raga teratur, udara lingkungan yang segar, dan menghindari rasa cemas

b. Syarat *hygiene* di tempat kerja :

- Area Dapur : menjaga kebersihan dan standarisasi ventilasi, lantai, dinding, cerobong asap, saluran air, penerangan, pintu dan jendela. Peralatan Dapur yang aman dan mudah dibersihkan
- Perabot Kerja di Dapur : tersedia dua jenis tempat sampah, meja dapur untuk kerja terbuat dari bahan yang licin, tidak mudah rusak, mudah dibersihkan, pengaturan barang di dapur ditata sedemikian rupa
- Fasilitas-fasilitas di Dapur : toilet, tempat mencuci tangan, tempat cuci
- peralatan memenuhi standar *hygiene*

c. Syarat *hygiene* makanan :

Menjaga kebersihan alat makan, penyimpanan bahan makanan (penyimpanan basah dan kering), dalam pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan matang, proses pemindahan makanan, dan proses penyajian makanan

Rubrik Penilaian

1) Tes uji kompetensi BAB I (Pengetahuan)

Setiap nomor pilihan ganda yang terdapat pertanyaannya apabila benar maka diberi skor 3

$$\text{Nilai} = 5 \times 4 = 20$$

Setiap nomer uraian yang terdapat pada pertanyaannya apabila nomer 1 benar maka diberi skor 20, nomer 2 diberi skor 20 dan nomer 3 diberi skor 40

$$\text{Nilai} = 15 + 15 + 25 = 55$$

No soal	Indikator jawaban	kriteria	skor
Essay 1	1. <i>Hygiene</i> adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu dan lingkungannya	-menjawab dengan lengkap, benar dan komplit	20
		- menjawab setengah benar	10
		-menjawab salah	0

<p>Essay 2</p>	<p>2. Ruang lingkup <i>hygiene</i> : a. <i>Hygiene</i> personal b. <i>Hygiene</i> di tempat kerja c. <i>Hygiene</i> makanan</p>	<p>- menjawab tiga poin - Menjawab 2 poin - tidak menjawab</p>	<p>20 10 0</p>
<p>Essay 3</p>	<p>3. Persyaratan : a. Syarat personal <i>hygiene</i> : <ul style="list-style-type: none"> • Menjaga kebersihan tubuh: menjaga kebersihan kulit, kuku, rambut, gigi, mulut, jenggot, kumis, mata, hidung, telinga, dan anggota tubuh lainnya • Menjaga kebersihan pakaian : menjaga kebersihan seragam yang meliputi topi (<i>hat</i>), kacamata (<i>necktie</i>), baju kemeja, celemek (<i>apron</i>), celana panjang, sepatu bertumit rendah • Menjaga kesehatan jasmani : tidur dan istirahat yang cukup, makan dan minum secara teratur, olah raga teratur, udara lingkungan yang segar, dan menghindari rasa cemas b. Syarat <i>hygiene</i> di tempat kerja : <ul style="list-style-type: none"> • Area Dapur : menjaga kebersihan dan standarisasi ventilasi, lantai, dinding, cerobong asap, saluran air, penerangan, pintu dan jendela. Peralatan Dapur yang aman dan mudah dibersihkan • Perabot Kerja di Dapur : tersedia dua jenis tempat sampah, meja dapur untuk kerja terbuat dari bahan yang licin, tidak mudah rusak, mudah dibersihkan, pengaturan barang di dapur ditata sedemikian rupa • Fasilitas-fasilitas di Dapur : toilet, tempat mencuci tangan, tempat cuci • peralatan memenuhi standar <i>hygiene</i> c. Syarat <i>hygiene</i> makanan : Menjaga kebersihan alat makan, penyimpanan bahan makanan (penyimpanan basah dan kering), dalam pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan matang, proses pemindahan makanan, dan proses penyajian makanan</p>	<p>-menjawab tiga poin dengan penjelasan yang benar dan komplit - Menjawab dua poin dengan benar dan komplit - menjawab satu poin -tidak menjawab</p>	<p>40 20 5 0</p>

Rubrik Penilaian
Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Wonosari, Agustus
2015

Guru Mapel

Mahasiswa PPL

SRI MULYANTI, S.Pd.T
NIP. 19791002 200801 2 003

BAIQ DENTA RIANA SARI
NIM. 125111241010

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari
Kelas/Semester : X/1
Mata Pelajaran : Keselamatan, Kesehatan Kerja (K3)
dan *Hygiene* Sanitasi
Materi Pokok : mikroorganisme
Waktu : 2 × 45 menit

A Kompetensi Inti

49. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
50. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif 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.
51. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu 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.
52. 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

KD KI – 1 (Sikap Spiritual)

- 1.13 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pembelajaran K3 dan *hygiene* sanitasi sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.

Indikator:

- 1.1.21 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pembelajaran *hygiene* sanitasi dan keselamatan kerja.

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

- 2.37. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran keselamatan, kesehatan kerja (K3) dan *hygiene* sanitasi
- 2.38. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.39. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.

Indikator:

- 2.1.37 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran keselamatan, kesehatan kerja (K3) dan *hygiene* sanitasi
- 2.1.38 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.1.39 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.

KD KI – 3 (Pengetahuan)

- Menjelaskan pengertian mikroorganisme
- Menjelaskan jenis mikroorganisme

Indikator:

- 3.1.22 Mampu menjelaskan pengertian mikroorganisme
- 3.1.23 Mampu mendeskripsikan pengertian jenis mikroorganisme

KD KI -4 (Ketrampilan)

- Mampu membedakan jenis mikroorganisme

Indikator:

- 4.1.1 Mampu membedakan jenis mikroorganisme

C. Tujuan Pembelajaran

- 3.22 Melalui pengamatan gambar, diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pembelajaran mikroorganisme
- 3.23 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui mikroorganisme
- 3.24 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan mikroorganisme dan jenis mikroorganisme

D Materi Pembelajaran

- 22. Pengertian mikroorganisme
- 23. Jenis mikroorganisme

E. Metode Pembelajaran

- 22. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
- 23. Model : *Discovery Learning*
- 24. Metode: Diskusi, inkuiri, penugasan, presentasi, ceramah.

F Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

29. Media : Handout dan power point
 30. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor
 31. Sumber Belajar :
 a. Buku : Asti Wulandari. 2014. sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta
 Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan. 2013. Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1. Jakarta. TIM

U. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Pertama

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none"> Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. Guru memeriksa kehadiran siswa. Guru memberikan motivasi kepada siswa Guru memastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran dengan bertanya: <ol style="list-style-type: none"> 7. Bagaimana kabarnya hari ini? 8. Sudah siapkah mengikuti pelajaran hari ini? Guru menyampaikan tujuan pembelajaran 	10 menit
Inti	Pemberian Stimulus Identifikasi Masalah Pengumpulan Data	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta mengamati power point yang ditampilkan mengenai mikroorganisme dan jenisnya <p>Menanya</p> <p>Guru menggali pengetahuan siswa mengenai mikroorganisme dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka:</p> <ul style="list-style-type: none"> Apa itu Mikroorganisme? Apa saja jenis mikroorganisme itu? <p>Mengumpulkan</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa diminta untuk mengumpulkan informasi dari buku, internet, modul atau bisa pengalaman teman sebaya sebanyak-banyaknya tentang mikroorganisme Guru meminta siswa berkelompok masing-masing 6 orang untuk mendiskusikan jenis mikroorganisme 	20 menit 10 menit 20 menit

	Pembuktian	<p>Mengasosiasi (menalar)</p> <ul style="list-style-type: none"> Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang mikroorganisme 	20 menit
	Generalisasi	<p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Setelah pengumpulan informasi selesai perwakilan setiap kelompok maju untuk membacakan hasilnya Siswa yang lain diperkenankan menambahkan kepada kelompok yang telah maju. 	10menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none"> Guru bersama siswa menyimpulkan pelajaran. Guru menyampaikan materi untuk minggu depan Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa. 	5 menit

V. Penilaian Hasil Belajar

9. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap v. Terlibat aktif dalam pembelajaran <i>hygiene</i> santasi dan keselamatan kerja w. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok x. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan Dapat memahami mikroorganisme dan jenisnya	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
3.	Ketrampilan Dapat membedakan setiap jenis mikroorganisme	Pengamatan	Saat diskusi

Instrumen :

1. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Bubuhkan tanda \surd pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No	Nama Siswa	Keaktifan			Kerjasama			Toleransi		
		SB	B	KB	SB	B	KB	SB	B	KB
1										
2										
3										
4										
5										

Ket :

SB = Sangat Baik

B = Baik

KB = Kurang Baik

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Rubrik Penilaian

Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Wonosari, Agustus
2015

Guru Mapel

Mahasiswa PPL

SRI MULYANTI, S.Pd.T

BAIQ DENTA RIANA

SARI

NIP. 19791002 200801 2 003

125111241010

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari

Kelas/Semester : X/1

Mata Pelajaran : Keselamatan, Kesehatan Kerja (K3)
dan *Hygiene* Sanitasi

Materi Pokok : mikroorganism

Waktu : 2 × 45 menit

A Kompetensi Inti

53. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
54. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif 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.
55. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu 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.
56. 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

KD KI – 1 (Sikap Spiritual)

- 1.14 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pembelajaran K3 dan *hygiene* sanitasi sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.

Indikator:

- 1.1.22 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pembelajaran *hygiene* sanitasi dan keselamatan kerja.

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

- 2.40. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran keselamatan, kesehatan kerja (K3) dan *hygiene* sanitasi
- 2.41. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.42. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.

Indikator:

- 2.1.40 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran keselamatan, kesehatan kerja (K3) dan *hygiene* sanitasi
- 2.1.41 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.1.42 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.

KD KI – 3 (Pengetahuan)

Menjelaskan perkembangbiakan mikroorganisme

Menjelaskan faktor yang mempengaruhi perkembangbiakan mikroorganisme

Indikator:

- 3.1.24 Mampu menjelaskan cara perkembangbiakan mikroorganisme
- 3.1.25 Mampu faktor yang mempengaruhi perkembangbiakan mikroorganisme

KD KI -4 (Ketrampilan)

Mampu membedakan jenis mikroorganisme

Indikator:

- 4.1.1 Mampu membedakan semua jenis mikroorganisme

C. Tujuan Pembelajaran

- 3.25 Melalui pengamatan gambar, diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pembelajaran mikroorganisme
- 3.26 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui mikroorganisme
- 3.27 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan cara perkembangbiakan dan faktor yang mempengaruhi perkembangbiakan mikroorganisme

D Materi Pembelajaran

- 24. Cara perkembangbiakan semua jenis mikroorganisme
- 25. Factor yang mempengaruhi perkembangbiakan

E. Metode Pembelajaran

- 25. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
- 26. Model : *Discovery Learning*
- 27. Metode: Diskusi, inkuiri, penugasan, presentasi, ceramah.

F Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

32. Media : Handout dan power point

33. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor

34. Sumber Belajar :

- a. Buku : Asti Wulandari. 2014. sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta
Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan. 2013. Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1. Jakarta. TIM

W. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Pertama

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none"> Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. Guru memeriksa kehadiran siswa. Guru memberikan motivasi kepada siswa Guru memastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran dengan bertanya: 9. Bagaimana kabarnya hari ini? 10. Sudah siapkah mengikuti pelajaran hari ini? Guru menyampaikan tujuan pembelajaran 	10 menit
Inti	Pemberian Stimulus	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta mengamati power point yang ditampilkan kelompok lainnya mengenai cara perkembangbiakan mikroorganisme 	20 menit
	Identifikasi Masalah	<p>Menanya</p> <p>Guru menggali pengetahuan siswa mengenai perkembangbiakan mikroorganisme dengan mengajukan beberapa pertanyaan terhadap kelompok yang sedang presentasi.</p>	10 menit
	Pengumpulan Data	<p>Mengumpulkan</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa diminta untuk mengumpulkan informasi dari buku, internet, modul atau bisa pengalaman teman sebaya sebanyak-banyaknya tentang perkembangbiakan mikroorganisme 	20 menit
		<ul style="list-style-type: none"> Guru meminta siswa memberi 	20 menit

	<p>Pembukatan</p> <p>Generalisasi</p>	<p>pertanyaan kepada kelompok yang presentasi didepan kelas lalu berdiskusi bersama</p> <p>Mengasosiasi (menalar)</p> <ul style="list-style-type: none"> Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang perkembangbiakan mikroorganisme <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Setelah pengumpulan informasi Siswa yang lain diperkenankan menambahkan kepada kelompok yang telah maju. Siswa diminta mengerjakan soal uji kompetensi bab II dan dikumpulkan 	10menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none"> Guru bersama siswa menyimpulkan pelajaran. Guru menyampaikan materi untuk minggu depan Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa. 	5 menit

X. Penilaian Hasil Belajar

10. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	<p>Sikap</p> <p>y. Terlibat aktif dalam pembelajaran <i>hygiene</i> santasi dan keselamatan kerja</p> <p>z. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok</p> <p>aa. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif</p>	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	<p>Pengetahuan</p> <p>Dapat memahami personal <i>hygiene</i></p>	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
3.	<p>Ketrampilan</p> <p>Dapat menilai personal <i>hygiene</i> antar teman</p>	Pengamatan	Saat diskusi

Instrumen :

a. *POST TEST*

Tes Uji Kompetensi Bab II (pengetahuan)

A. jodohkanlah pernyataan dibawah ini !

1	Mikroorganisme
2	Jamur bersel tunggal
3	Campak
4	Bakteri
5	Tidak dapat tumbuh jika diisolasi
6	Menurunkan produktifitas hewan yang ditumpanginya
7	Cairan sel
8	<i>Aspergillus oryzae</i>
9	<i>Bacillus substillis</i>
10	<i>Mycobacterium tuberculosis</i>

<i>Paramikso virus</i>
TBC
Roti
Virus
Tauco
Berkembang biak dengan cara membelah diri
organisme yang sangat kecil
Ragi
sitoplasma
Parasit

B. jawablah uraian dibawah ini

1. jelaskan apa yang dimaksud mikroorganisme
2. sebutkan jenis-jenis mikroorganisme
3. sebutkan 6 faktor yang mempengaruhi perkembangbiakan mikroorganisme
4. menurut pendapatmu, adakah hubungan antara mikroorganisme dengan dunia boga? Berikan contoh

11. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Bubuhkan tanda \checkmark pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No	Nama Siswa	Keaktifan			Kerjasama			Toleransi		
		SB	B	KB	SB	B	KB	SB	B	KB
1										
2										
3										
4										
5										

Ket :

SB = Sangat Baik

B = Baik

KB = Kurang Baik

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

3. Pedoman penskoran

KUNCI JAWABAN UJI KOMPETENSI BAB II

1	Mikroorganisme	<i>Paramikso virus</i>
2	Jamur bersel tunggal	TBC
3	Campak	Roti
4	Bakteri	Virus
5	Tidak dapat tumbuh jika diisolasi	Tauco
6	Menurunkan produktifitas hewan yang ditumpangnya	Berkembang biak dengan cara membelah diri
7	Cairan sel	organisme yang sangat kecil
8	<i>Aspergillus oryzae</i>	Ragi
9	<i>Bacillus substillis</i>	sitoplasma
10	<i>Mycobacterium tuberculosis</i>	Parasit

II. Essay

1. mikroorganisme adalah mikroorganisme merupakan organisme yang sangat kecil biasanya bersel satu, yang tidak dapat dilihat tanpa menggunakan mikroskop
2. jenis-jenis mikroorganisme : jamur, bakteri, protozoa, ragi, kapang, parasit, dan virus
3. 6 faktor perkembangbiakan mikroorganisme: makanan, Kelembaban dan Tekanan Osmotik, suhu, Kadar Asam dan Basa/Alkali (pH), oksigen, waktu
4. pada pembuatan tempe membutuhkan kapang *Rhizopus oryzae* agar menjadi tempe

Rubrik Penilaian

Tes uji kompetensi BAB I (Pengetahuan)

Setiap nomor pilihan yang terdapat pertanyaannya apabila benar maka diberi skor 10
Setiap nomer uraian yang terdapat pada pertanyaannya apabila nomer 1 benar maka diberi skor 15, nomer 2 diberi skor 10, nomer 3 diberi skor 10 dan nomer 3 diberi skor 15

No soal	Indikator jawaban	Kriteria	skor
---------	-------------------	----------	------

Essay 1	1. mikroorganismenya adalah mikroorganismenya merupakan organisme yang sangat kecil biasanya bersel satu, yang tidak dapat dilihat tanpa menggunakan mikroskop	- menjawab dengan lengkap, benar dan komplit - menjawab setengah benar - menjawab salah	15 10 0
Essay 2	2. jenis-jenis mikroorganismenya : jamur, bakteri, protozoa, ragi, kapang, parasit, dan virus	- menjawab 7 poin - Menjawab 3 poin - tidak menjawab	10 5 0
Essay 3	6 faktor perkembangbiakan mikroorganismenya: makanan, Kelembaban dan Tekanan Osmotik, suhu, Kadar Asam dan Basa/Alkali (pH), oksigen, waktu	- menjawab 3 poin dengan benar - Menjawab 1 poin dengan benar - tidak menjawab	10 5 0
Essay 4	pada pembuatan tempe membutuhkan kapang <i>Rhizopus oryzae</i> agar menjadi tempe	- menjawab dengan argumentasi yang lain dengan benar - menjawab dengan argumentasi yang lain dengan salah - tidak menjawab	15 3 0

Rubrik Penilaian

Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Wonosari, Agustus
2015

Guru Mapel

Mahasiswa PPL

SRI MULYANTI, S.Pd.T
SARI
NIP. 19791002 200801 2 003

BAIQ DENTA RIANA
125111241010

- 2.45. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.

Indikator:

- 2.1.43 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran keselamatan, kesehatan kerja (K3) dan *hygiene* sanitasi
- 2.1.44 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.1.45 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.

KD KI – 3 (Pengetahuan)

1. Menjelaskan pengertian kerusakan makanan
2. Menjelaskan jenis kerusakan makanan
3. Menjelaskan ciri-ciri kerusakan makanan
4. Menjelaskan cara pencegahan resiko *hygiene* serta hubungan antara resiko *hygiene* dengan perkembangan usaha

Indikator:

- 3.1.26 Mampu menjelaskan pengertian kerusakan makanan
- 3.1.27 Mampu menjelaskan jenis kerusakan makanan
- 3.1.28 Mampu menjelaskan ciri-ciri kerusakan makanan
- 3.1.29 Mampu menjelaskan cara pencegahan resiko *hygiene* serta hubungan antara resiko *hygiene* dengan perkembangan usaha

KD KI -4 (Ketrampilan)

Mampu menilai kerusakan pada suatu bahan makanan

Indikator:

- 4.1.1 Mampu menilai kerusakan pada bahan makanan

C. Tujuan Pembelajaran

- 3.28 Melalui pengamatan gambar, diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pembelajaran kerusakan makanan
- 3.29 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui kerusakan makanan
- 3.30 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan kerusakan makanan

D Materi Pembelajaran

26. Pengertian kerusakan makanan
27. Jenis kerusakan makanan
28. Ciri-ciri kerusakan makanan
29. Cara pencegahan kerusakan makanan
30. Hubungan kerusakan makanan dengan perkembangan usaha

E. Metode Pembelajaran

28. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
29. Model : *Discovery Learning*
30. Metode: Diskusi, inkuiri, penugasan, presentasi, ceramah.

F Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

35. Media : Handout dan power point

36. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor

37. Sumber Belajar :

- a. Buku : Asti Wulandari. 2014. sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta
Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan. 2013. Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1. Jakarta. TIM

Y. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Pertama

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none"> Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. Guru memeriksa kehadiran siswa. Guru memberikan motivasi kepada siswa Guru memastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran dengan bertanya: 11. Bagaimana kabarnya hari ini? 12. Sudah siapkah mengikuti pelajaran hari ini? Guru menyampaikan tujuan pembelajaran 	10 menit
Inti	Pemberian Stimulus	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta mengamati power point yang ditampilkan mengenai kerusakan makanan 	20 menit
	Identifikasi Masalah	<p>Menanya</p> <p>Guru menggali pengetahuan siswa mengenai kerusakan makanan dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka:</p> <ul style="list-style-type: none"> Apa itu kerusakan makanan? Apakah pernah menjumpai makanan rusak? 	10 menit
	Pengumpulan Data	<p>Mengumpulkan</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa diminta untuk mengumpulkan informasi dari buku, internet, modul atau bisa pengalaman teman sebaya sebanyak-banyaknya tentang kerusakan makanan Guru meminta siswa maju ke depan 	20 menit

	Pembuktian	<p>kelas untuk menempelkan undian yang telah diambil berupa contoh kerusakan makanan dan di golongan berdasarkan jenisnya</p> <p>Mengasosiasi (menalar)</p> <ul style="list-style-type: none"> Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang kerusakan makanan 	20 menit
	Generalisasi	<p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Setelah pengumpulan informasi selesai perwakilan setiap siswa untuk membacakan hasilnya 	10menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none"> Guru bersama siswa menyimpulkan pelajaran. Guru menyampaikan materi untuk minggu depan Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa. 	5 menit

Z. Penilaian Hasil Belajar

12. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	<p>Sikap</p> <p>bb. Terlibat aktif dalam pembelajaran <i>hygiene</i> santasi dan keselamatan kerja</p> <p>cc. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok</p> <p>dd. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif</p>	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	<p>Pengetahuan</p> <p>Dapat memahami kerusakan makanan</p>	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
3.	<p>Ketrampilan</p> <p>Dapat menilai bahan makanan yang mengalami kerusakan</p>	Pengamatan	Saat diskusi

Instrumen :

1. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Bubuhkan tanda \surd pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No	Nama Siswa	Keaktifan			Kerjasama			Toleransi		
		SB	B	KB	SB	B	KB	SB	B	KB
1										
2										
3										
4										
5										

Ket :

SB = Sangat Baik

B = Baik

KB = Kurang Baik

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Rubrik Penilaian

Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Wonosari, Agustus
2015

Guru Mapel

Mahasiswa PPL

SRI MULYANTI, S.Pd.T

BAIQ DENTA RIANA

SARI

NIP. 19791002 200801 2 003

12511124101

AGENDA KEGIATAN MENGAJAR
SMK NEGERI 3 WONOSARI

NO. Dokumen : F/751/WKSI/3
 Revisi ke : 00
 Tgl Berlaku :

Program Keahlian : Tata Boga
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

Kelas : XI TB 2
 Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia

Semester : Gasal
 Tapel : 2015/2016

Hari / Tanggal	Jam ke-	Jam Masuk	Jam Keluar	Uraian Singkat SK / KD	Siswa Hadir	Siswa T. Hadir	Paraf Siswa
Rabu, 19-08-2015	3-6	08.30	11.45	Membuat lotek, gado-gado, ketoprak dan pecel	31	1	
Kamis, 20-08-2015	5-8	10.15	13.30	Memahami soto dan sup	32	-	
Rabu, 26-08-2015	3-6	08.30	11.45	Membuat megono, karedok dan trancam	32	-	
Kamis, 27-08-2015	5-8	10.15	13.30	Membuat siamay, batagor dan pempek	32	-	
Rabu, 02-09-2015	3-6	08.30	11.45	Membuat pelecing kangkung, brambang asam, rujak cingur dan aneka asinan	31	1	
Kamis, 03-09-2015	5-8	10.15	13.30	Ulangan Bab Salad Indonesia	32	-	
Rabu, 09-09-2015	3-6	08.30	11.45	Membuat kimlo, timlo dan tekwan	32	-	
Kamis, 10-09-2015	5-8	10.15	13.30	Membuat sup matahari, sup rambutan dan sup rolade	32	-	

Wonosari, 12 September 2015
 Mahasiswa PPL

Baiq Denta Riana Sari
 NIM. 12511241010

Koreksi	Paraf

AGENDA KEGIATAN MENGAJAR
SMK NEGERI 3 WONOSARI

Terbitan : A
No. Dokumen : F/751/WKS/1/3
Revisi ke : 00
Tgl Berlaku :

Semester : Ganjil
Tapel : 2015/2016

Kelas : X TB 2
Mata Pelajaran : Sanitasi Hygiene dan K3

Program Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

Hari / Tanggal	Jam ke- Masuk	Jam ke- Keluar	Jam	Uraian Singkat SK / KD	Siswa Hadir	Siswa T. Hadir	Paraf Siswa
Selasa, 18-08-2015	1-2	07.00	08.30	Personal hygiene dan hygiene tempat kerja	32	-	
Selasa, 25-08-2015	1-2	07.00	08.30	Mikroorganisme dan jenis mikroorganisme	32	-	
Selasa, 01-09-2015	1-2	07.00	08.30	Perkembangan mikroorganisme (ulangan bab mikroorganisme)	31	1	
Selasa, 09-09-2015	1-2	07.00	08.30	Kerusakan makanan	32	-	

Wonosari, 12 September 2015
Mahasiswa PPL

Baiq Derrita Rianna Sari
NIM. 12511241010

Tgl. Koreksi	Paraf
12 Sept 2015	



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

NPma. 1

untuk mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Baiq Denta Riana s.
NO. MAHASISWA : 12511241010
TGL. OBSERVASI : 28 Februari 2015

PUKUL : 10.00 – 12.00
TEMPAT PRAKTIK: SMKN 3 WONOSARI
FAK/JUR/PRODI : FT/PT.BB/PT.BOGA

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
A	Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum	Menggunakan Kurikulum 2013
	2. Silabus	Ada
B	Proses Pembelajaran	
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	Ada
	1. Membuka pelajaran	Ada
	2. Penyajian materi	1. Penekanan materi dengan suara. 2. Dengan cara mengulangi dan banyak memperlihatkan gambar contoh-contoh dengan materi yang sesuai.
	3. Metode pembelajaran	1. Ceramah 2. Tanya Jawab
	4. Penggunaan bahasa	Bahasa Indonesia dan Bahasa Jawa.
	5. Penggunaan waktu	Pembukaan, Materi dan Penutupan.
	6. Gerak	Senyum, Mengacungkan tangan.
	7. Cara memotivasi siswa	Memberikan gambaran-gambaran dalam kehidupan nyata tentang audio video.
	8. Teknik bertanya	Mengacungkan jari atau memanggil nama gurunya.
	9. Teknik penguasaan kelas	Keliling kelas, fokus melihat kedepan.
	10. Penggunaan media	LCD, Whiteboard, Internet.
11. Bentuk dan cara evaluasi	Memberikan pertanyaan.	
12. Menutup pelajaran	Ada	
C	Perilaku Siswa	
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	+ Aktif bertanya dan menjawab. - Sering ramal sendiri.
	2. Perilaku siswa di luar kelas	+ Ramah. + Menyapa jika bertemu.

Guru Pembimbing

Sri Mulyanti, S.Pd.T
NIP. 19791002 200801 2 003

Yogyakarta, 28 Februari 2015

Mahasiswa

Baiq Denta Riana Sari
NIM. : 12511241010



FORMAT OBSERVASI
PEMBELAJARAN/PELATIHAN

NPma. 3

untuk mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Baiq Denta Riana S.
NO. MAHASISWA : 12511241010
TGL. OBSERVASI : 28 Februari 2015

PUKUL : 10.00 – 12.00
TEMPAT PRAKTIK: SMKN 3 WONOSARI
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/PT.BOGA

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
A	Perangkat Pembelajaran	
	4. Kurikulum	Menggunakan Kurikulum 2013
	5. Silabus	Ada
	6. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	Ada dan belum dirasa cukup oleh guru
B	Proses Pembelajaran	
	13. Membuka pelajaran	Ada
	14. Penyajian materi	3. Penekanan materi dengan suara. 4. Dengan cara mengulangi dan banyak memperlihatkan gambar contoh-contoh dengan materi yang sesuai.
	15. Metode pembelajaran	3. Ceramah 4. Tanya Jawab
	16. Penggunaan bahasa	Bahasa Indonesia dan Bahasa Jawa.
	17. Penggunaan waktu	Pembukaan, Materi dan Penutupan.
	18. Gerak	Senyum, Mengacungkan tangan.
	19. Cara memotivasi siswa	Memberikan gambaran-gambaran dalam kehidupan nyata tentang audio video.
	20. Teknik bertanya	Mengacungkan jari atau memanggil nama gurunya.
	21. Teknik penguasaan kelas	Keliling kelas, Suruh fokus melihat kedepan.
	22. Penggunaan media	LCD, Whiteboard, Internet.
23. Bentuk dan cara evaluasi	Memberikan pertanyaan.	
24. Menutup pelajaran	Ada	
C	Perilaku Siswa	
	3. Perilaku siswa di dalam kelas	+ Aktif bertanya dan menjawab. - Sering ramai sendiri.
	4. Perilaku siswa di luar kelas	+ Ramah. + Menyapa jika bertemu.

Yogyakarta, 28 Februari 2015

Instruktur

Sri Mulyanti, S.Pd.T
NIP. 19791002 200801 2 003

Mahasiswa

Baiq Denta Riana Sari
NIM. : 12511241010



FORMAT OBSERVASI
KONDISI LEMBAGA

NPma. 4

untuk mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Baiq Denta Riana S.
NO. MAHASISWA : 12511241010
TGL. OBSERVASI : 28 Februari 2015

PUKUL : 10.00 – 12.00
TEMPAT OBSERVASI : SMK N 3 WONOSARI
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/PT.BOGA

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Ket
1.	Observasi fisik :		
	a. Keadaan lokasi	SMK N 3 Wonosari terletak di tengah kota wonosari hanya ± 1 km dari kota dan sangat strategis untuk seluruh angkutan yang beroperasi di wonosari. Jauh dari kegaduhan seperti pabrik, dan berada di pertengahan permukiman penduduk.	
	b. Keadaan gedung	Keadaan gedung di SMK N 3 wonosari sudah tergolong cukup memadai dan dalam keadaan baik, hanya saja dalam pembelajaran masih melakukan pembongkaran ruang teori dan kekurangan ruang praktikum, semua ruang sudah terpakai sesuai fungsi dan kebutuhannya.	
	c. Keadaan saran/prasarana	Sarana dan prasarana sudah bisa di katakana cukup lengkap, terdapat LCD Proyektor, Kipas Angin dan CCTV di setiap ruang pembelajaran. Prasarana penunjangpun sudah ada seperti : lapangan bola, kesenian gamelan, marching band dan unit produksi Foto Copy.	
	d. Keadaan personalia	Di SMK N 3 Wonosari terdapat 83 Guru dengan rincian : 75 Guru PNS dan 26 Non PNS. Untuk Tenaga TU sebanyak 22 personil dengan rincian : 12 PNS dan 10 Non PNS, Terdapat 1 orang Satpam dan 2 orang penjaga malam sekolah.	
	e. Keadaan fisik lain (penunjang)	Keadaan fisik yang menonjol penggunaannya adalah Lapangan Upacara yang masih multifungsi, seperti untuk olahraga, dan sebagian untuk parkir, serta terdapat Aula yang siap dipakai.	
	f. Penataan ruang kerja	Desain penempatan ruang kerja yang fleksibel dan sudah diatur per lini kerja, terdapat 4 WAKA, yaitu Kurikulum, Humas, Sarpras dan Kesiswaan.	
2.	Observasi tata kerja :		
	a. Struktur organisasi tata kerja	Struktur Organisasi Taka Kerja terlampir	
	b. Program kerja lembaga	Program kerja yang dilakukan di SMK N 3 Wonosari yaitu program kerja tahunan yang selalu ada evaluasi dan pengembangan sesuai kebutuhan.	
	c. Pelaksanaan kerja	Pelaksanaan kerja organisasi di SMK N 3 wonosari sudah diatur pelaksanaan untuk setiap bagian seperti terlampir di struktur organisasi tata kerja.	
	d. Iklim kerja antar personalia	Iklim kerja yang ada di SMK N 3 wonosari sudah baik dan saling menunjang antar lini kerja, serta suasana antar personalia yang sudah terkesan dekat dan memakai asas kekeluargaan.	
	e. Evaluasi program kerja	Evaluasi program kerja menggunakan Mainref atau	

		Management Review yang selalu di alaksanakan di tahun ajaran baru atau akhir tahun pelajaran menjelang tahun ajaran baru.	
	f. Hasil yang dicapai	Hasil yang dicapai selalu terdapat perbaikan seperti perbaikan pelayanan, manajemen, dan prasarana yang selalu di sesuaikan dengan kebutuhan, baik kebutuhan kariawan ataupun siswa.	
	g. Program pengembangan	Program pengembangan yang dilakukan di SMK N 3 Wonosari ditangani oleh bagian ISO atau bagian yang menangani tentang pengembangan baik personalia ataupun siswa.	

Yogyakarta, 28 Februari 2015

Koordinator PPL Sekolah/Instansi



Agus Harmadi, S.Pd., MBA.
NIP. 19750525 200604 1 015

Mahasiswa



Baiq Denta Riana Sari
NIM. : 12511241010



**FORMAT OBSERVASI
KONDISI SEKOLAH**

NPma. 2

untuk mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMKN 3 WONOSARI NAMA MAHASISWA : Baiq Denta Riana S.
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Pramuka Tawarsari, GK NO. MAHASISWA : 12511241010
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/PT.BOGA

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Ket
1.	Kondisi fisik sekolah	SMK N 3 Wonosari terletak di Jalan Pramuka No.8 Wonosari. Pada tahun ajaran 2012/2013 SMK N 3 Wonosari memiliki 4 kompetensi jurusan yaitu Elektronika Industri, Audio Video, Jasa Boga dan Mekatronika	
2.	Potensi siswa	Pada tahun ajaran baru 2014/2015, SMK N 3 Wonosari terdiri dari empat jurusan diantaranya audio video, elektronika industri, jasa boga dan mekatronika yang terdiri dari 25 kelas, yang setiap kelasnya terdapat 30 anak.	
3.	Potensi guru	Di SMK N 3 Wonosari terdapat 83 Guru dengan rincian : 75 Guru PNS dan 26 Non PNS.	
4.	Potensi karyawan	Untuk Tenaga TU sebanyak 22 personil dengan rincian : 12 PNS dan 10 Non PNS, Terdapat 1 orang Satpam dan 2 orang penjaga malam sekolah.	
5.	Fasilitas KBM, media	Keadaan fisik yang menonjol penggunaannya adalah Lapangan Upacara yang masih multifungsi, seperti untuk olahraga, dan sebagian untuk parkir, serta terdapat Aula yang siap dipakai.	
6.	Perpustakaan	Perpustakaan sekolah berada di antara ruang kelas dan ruang komputer. Di dalamnya terdapat rak-rak tempat menata buku- buku. Buku- buku yang terdapat di perpustakaan antara lain buku pendukung kegiatan belajar siswa jurusan elektronika dan tata boga. Siswa juga dapat membaca koran maupun majalah. Seorang petugas perpustakaan yang mengurus administrasi sirkulasi peminjaman- pengembalian buku.	
7.	Laboratorium	Sudah terdapat laboratoriu untuk setiap jurusan yang masih memiliki fungsi bersama untuk beberapa mata pelajaran.	
8.	Bimbingan konseling	Bimbingan konseling dilakukan di setiap kelas selama 2 jam pelajaran setiap minggunya yang bertujuan untuk memberi masukan pembelajaran, menanyakan keluhan dan memberi pemecahan pada siswa.	
9.	Bimbingan belajar	Bimbingan belajar dilakukan secara terus menerus selama kegiatan belajar mengajar.	
10.	Ekstrakurikuler (pramuka, PMI, basket, drumband dsb)	Terdapat beberapa ekstrakurikuler yang ditawarkan seperti : gamelan, band, sepak bola, bola voly, drum band, dan boga.	
11.	Organisasi dan fasilitas OSIS	Ruang OSIS berlokasi di sebelah ruang laboratorium AV. Digunakan untuk rapat kegiatan OSIS dan kesekretariatan OSIS serta pengkoordinasian	

		kegiatan OSIS dengan anggota OSIS.	
12.	Organisasi dan fasilitas UKS	Ruang UKS berada di sebelah ruang komputer. Di dalamnya terdapat sebuah tempat tidur dan perlengkapan. Ruang UKS ini difungsikan untuk tempat pemberian pertolongan kecelakaan atau sakit kepada siswa yang membutuhkan saat kegiatan belajar mengajar berlangsung maupun saat kondisi yang memungkinkan.	
13.	Administrasi (karyawan, sekolah, dinding)	Desain penempatan ruang kerja yang fleksibel dan sudah diatur per lini kerja, terdapat 4 WAKA, yaitu Kurikulum, Humas, Sarpras dan Kesiswaan	
14.	Karya Tulis Ilmiah Remaja	Sudah banyak yang mengikuti karya tulis ilmiah, ada pula yang sudah sampai tingkat nasional.	
15.	Karya Tulis Ilmiah Guru	Karya tulis guru belum terlalu banyak hanya sebatas tingkat kabupaten atau kota.	
16.	Koperasi siswa	Koperasi sekolah terletak di selatan ruang OSIS dan disebelah koperasi sekolah terdapat foto copy. Pengurusnya ialah anggota OSIS. Barang yang dijual antara lain barang yang dibutuhkan siswa, antara lain buku, pulpen, dan perlengkapan alat tulis lain.	
17.	Tempat ibadah	Musholla digunakan sebagai tempat ibadah guru, karyawan serta para siswa yang beragama muslim. Mushola berlokasi di halaman belakang sekolah. Pada setiap hari jumat, mushola digunakan sebagai tempat sholat jumat bagi warga laki-laki disekolah.	
18.	Kesehatan lingkungan	Lingkungan yang ada di SMK N 3 wonosari sangat asri.	

Yogyakarta, 28 Februari 2015

Koordinator PPL Sekolah/Instansi



Agus Hargadi, S.Pd., MBA,
NIP. 19750525 200604 1 015

Mahasiswa



Baiq Denta Riana Sari
NIM. : 12511241010



LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY
TAHUN

KARTU BIMBINGAN PPL

PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL

F04
UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah / Lembaga : SMA 3 WONGSARI
 Alamat Sekolah : Jl Pramuka Wongsari GK 55813 Fax/ Telp. Sekolah : 391343
 Nama DPL PPL : Titin Hera Widi H. M.Pd
 Prodi / Fakultas DPL PPL : Pendidikan Teknik Gasak / FT
 Jumlah Mahasiswa PPL :

No	Tgl Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PPL
1	10 Agustus 2015	7	Penerimaan mahasiswa tel, e, pr		[Signature]
2	15 Agustus 2015	7	Monitoring, Penerimaan, Rencana Masalah		[Signature]
3	28 Agustus 2015	7	Mulai berinis, Evaluasi tugas, koordinasi dan Guru Pembimbing		[Signature]
4	5 September 2015	7	Mentoring, pembimbingan, koordinasi dengan Mahasiswa		[Signature]
5	12 September 2015	7	Pastikan dan pembimbingan laporan PPL		[Signature]

PERHATIAN:
 * Kami bimbingan PPL, ini dibayar oleh oleh PPL (Kursus awal / prodi)
 * Kami bimbingan PPL, ini bayar oleh orang bimbingan dan diturunkan untuk tingkat dari DPL PPL, untuk bimbingan di kelas.
 * Kami bimbingan PPL, ini segara dibayar ke PPL, & PPL (GNY paling banyak) (tidak dari sendiri pemberian oleh PPL, untuk kegiatan administrasi).

Mengetahui,
 Kepala Sekolah / Lembaga
 Dr. Supriyah, M.Pd
 NIP. 19640219 19903 2 006

Menerima: 12 September 2015
 Mhs PPL Prodi Teknik Sipil
 [Signature]
 Pang Dak Pawan Sri
 Nc11291010

KALENDER PENDIDIKAN SMK 3 WONOSARI
TAHUN PELAJARAN 2015/2016

JULI 2015

SENIN	6	13	20	27
SELASA	7	14	21	28
RABU	8	15	22	29
KAMIS	9	16	23	30
JUM'AT	10	17	24	31
SABTU	11	18	25	

AGUSTUS 2015

1	2	9	16	23	30
3	10	17	24	31	
4	11	18	25		
5	12	19	26		
6	13	20	27		
7	14	21	28		
8	15	22	29		

SEPTEMBER 2015

6	13	20	27	
7	14	21	28	
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	
4	11	18	25	
5	12	19	26	

OKTOBER 2015

4	11	18	25	
5	12	19	26	
6	13	20	27	
7	14	21	28	
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	31

NOVEMBER 2015

1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	
4	11	18	25	
5	12	19	26	
6	13	20	27	
7	14	21	28	

DESEMBER 2015

6	13	20	27	
7	14	21	28	
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	31
4	11	18	25	
5	12	19	26	

JANUARI 2016

3	10	17	24	31
4	11	18	25	
5	12	19	26	
6	13	20	27	
7	14	21	28	
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30

FEBRUARI 2016

7	14	21	28	
1	8	15	22	29
2	9	16	23	
3	10	17	24	
4	11	18	25	
5	12	19	26	
6	13	20	27	

MARET 2016

6	13	20	27	
7	14	21	28	
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	31
4	11	18	25	
5	12	19	26	

APRIL 2016

3	10	17	24	
4	11	18	25	
5	12	19	26	
6	13	20	27	
7	14	21	28	
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30

MAY 2016

1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	31
4	11	18	25	
5	12	19	26	
6	13	20	27	
7	14	21	28	

JUNI 2016

5	12	19	26	
6	13	20	27	
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30
3	10	17	24	31
4	11	18	25	
5	12	19	26	

JULI 2016

3	10	17	24	
4	11	18	25	
5	12	19	26	
6	13	20	27	
7	14	21	28	
1	8	15	22	29
2	9	16	23	30

- UAG/UKK
- Persentias
- Penerimaan UMB
- Hardiknas
- Libur Umum
- Har-hari Pertama Masuk Sekolah
- Libur Ramadhan
- Libur Idul Fitri
- Libur Khusus
- Libur Semester
- UN SMA/SMK/SLB (Ujian)
- UN SMA/SMK/SLB (Sesuai)
- Ujian Sekolah SMA/SMK/SLB
- HUT SMKN 3 Wonosari
- Kegiatan Keagamaan

DOKUMENTASI KEGIATAN

