

**LAPORAN INDIVIDU
KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
DI SMK NEGERI 3 WONOSARI
Jl. Pramuka No. 8 Wonosari Gunungkidul Daerah Istimewa Yogyakarta**



**Disusun Oleh :
Fauzi Ramadhani S
12511241042**

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

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertandatangan dibawah ini, kami pembimbing kegiatan PPL UNY di SMK Negeri3 Wonosari, Jl. Pramuka No. 8 Wonosari Gunungkidul Yogyakarta menerangkan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa dibawah ini :

Nama : Fauzi Ramadhani S
NIM : 12511241042
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK N 3 Wonosari dari tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan tanggal 12 September 2015. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Wonosari, 14 September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

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

Kadarsih, S.Pd.
NIP.19700315 200501 2 008

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

Segala puji dan syukur kami panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan Rahmat dan Hidayah-Nya sehingga program Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang dimulai tanggal 10 Agustus sampai 12 September 2015 di SMK Negeri 3 Wonosari, Desa Wonosari, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Gunungkidul dapat terlaksana dengan lancar.

Dalam perencanaan, pelaksanaan kegiatan, dan sampai pada penyusunan laporan ini, kami menyadari sepenuhnya telah banyak bimbingan, pengarahan serta bantuan baik materi maupun non materi dari semua pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini perkenankan saya mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Dr. Rachmat Wahab, MA selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan untuk pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)
2. Titin Hera Widi M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan masukan selama pelaksanaan.
3. Dra. Susiyanti, M.Pd selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 3 Wonosari yang telah memberikan izin Praktik Pengalaman Lapangan di SMK Negeri 3 Wonosari.
4. Kadarsih, S.Pd selaku Guru Pembimbing yang telah menerima, membantu, dan tak henti-hentinya memberikan semangat selama pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan.
5. Bapak/Ibu Guru SMK Negeri 3 Wonosari yang telah menerima, serta memberikan dukungan dan partisipasinya selama pelaksanaan program Praktik Pengalaman Lapangan.
6. Para Siswa dan siswi SMK Negeri 3 Wonosari atas kerjasamanya dan berpartisipasi dalam pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan.
7. Rekan-rekan mahasiswa PPL khususnya yang berada dilokasi SMK Negeri 3 Wonosari.
8. Semua pihak yang tidak dapat kami sebutkan namanya satu-persatu yang telah memberikan bantuan, dorongan, dan segala sesuatu hal yang berkaitan dengan pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan, dapat berjalan dengan baik dan lancar.

Semoga budi baik mereka semua mendapatkan balasan dan kerjasama yang telah kita jalin tidak akan terhenti hanya sampai berakhirnya PPL ini saja, namun

akan terus berlanjut serta menjadi ikatan dalam menjaga persaudaraan yang telah kita jalani bersama.

Tak lupa kami sampaikan permohonan maaf yang sebesar-besarnya kepada semua pihak atas segala kekurangan dan kekhilafan yang ada pada saya selama pelaksanaan PPL dan sampai terselesaikannya laporan ini.

Besar harapan kami laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini dapat bermanfaat sebagai masukan bagi LPPMP-UNY dan pihak lain yang berkepentingan serta dapat menjadi pegangan bagi saya, mahasiswa PPL-UNY.

Wonosari, 14 September 2015

Penyusun

DAFTAR ISI

	Halaman
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.....	22
BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL	24
A. Persiapan.....	24
B. Pelaksanaan PPL	25
C. Bimbingan dengan DPL PPL dari jurusan Pendidikan Teknik Boga FT UNY	27
D. Penyusunan Laporan PPL.....	27
E. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi	27
BAB III. PENUTUP	30
A. Kesimpulan	30
B. Saran	30
Daftar Pustaka	32
Lampiran	33

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

Fauzi Ramadhani S
12511241042

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Universitas Negeri Yogyakarta semester khusus 2015 yang berlokasi di SMK Negeri 3 Wonosari telah dilaksanakan oleh mahasiswa pada tanggal 10 Agustus 2015 sampai September 2015. Kelompok PPL di lokasi ini terdiri dari 7 mahasiswa dari program Pendidikan Teknik Boga dan 9 mahasiswa Pendidikan Elektronika, 5 mahasiswa Pendidikan Elektro dan 4 mahasiswa Pendidikan Mekatronika.

Selama kegiatan PPL, praktikan melakukan praktik mengajar mandiri dan terbimbing di tiga kelas, yaitu kelas XI Tata Boga 1, XII Tata Boga 1 dan XII Tata Boga 2 untuk mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia dan Pengelolaan Usaha Boga. Dari keseluruhan praktik mengajar praktikan melakukan praktik mengajar sebanyak 4 kali. Selama PPL, praktikan juga menyusun program-program agar pelaksanaan PPL berjalan dengan lancar.

Secara umum, program-program yang telah direncanakan dapat berjalan dengan baik dan lancar. Praktikan 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 : SMK Negeri 3 Wonosari, Tata Boga

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 professional, 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 ¹ Bidang Akademik	: Heru Winarto, S. Pd
WKS ¹ Bidang Sarana & Prasarana	: Edi Siswanto, S.Pd., M.Pd.I
WKS ¹ Bidang Kesiswaan	: Markidin P, S.Pd., MT
WKS ¹ Bidang Humas	: Agus Harmadi, S.Pd., MBA
WKS ¹ Bidang WMM	: Sumarjono, S.Pd
Staf Pengajar	: terdiri dari 83 orang staf pengajar
Karyawan	: terdiri dari 24 orang karyawan

Keterangan :

¹ WKS : Wakil Kepala Sekolah

Struktur Organisasi Sekolah

1. KEPALA SEKOLAH

a.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.

a.b Wewenang

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

a.c Tugas

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

- Menjabarkan, melaksanakan dan mengembangkan Program Diklat Kurikulum sesuai Spektrum Keahlian dan Standar Isi
- 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).

- Mengadakan kerjasama dengan pihak luar, seperti orangtua siswa, pengguna produk (tamatan), jajaran pemerintah dll.

2. Wakil Kepala Sekolah 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 :

- Merencanakan dan menyusun program pengembangan kurikulum.
- Mengorganisasi / mengkoordinasi KBM baik teori maupun praktek yang terdiri dari : Persiapan KBM, Pelaksanaan KBM, Evaluasi Hasil Belajar, Analisis Hasil Evaluasi Belajar, Perbaikan dan Pengayaan.
- Merencanakan dan melaksanakan kegiatan EBTA normative adaptif
- Mengkoordinir pelaksanaan EBTA praktek produktif
- Memastikan bahwa jumlah jam pembelajaran pada tiap mata diklat tercukupi
- Merencanakan dan melaksanakan pembelajaran Internet dan TOIEC

- Bersama WKS2 melaksanakan kegiatan PSB.
- Mengkoordinir kegiatan perpustakaan

3. Wakil Kepala Sekolah 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

- Penyelenggarakan PSB
- Penanganan Ketertiban Siswa
- Penyelenggarakan BP/BK

c. Tugas

- Menyusun program kegiatan kesiswaan dan mengkoordinasikan pelaksanaannya.
- Mengkoordinasikan pelaksanaan pendampingan siswa.
- Memonitor dan mengevaluasi seluruh kegiatan kesiswaan.
- Merencanakan dan melaksanakan pendaftaran dan penerimaan siswa baru.
- Menegakkan disiplin tata tertib siswa.
- Mengkoordinasi kan program BP/BK.
- Pembinaan/ Pengembangan kepribadian siswa.
- Pembinaan OSIS dan Ektrakurikuler.
- Mengelola administrasi kegiatan siswa.
- Memperhatikan, memelihara, menjaga suasana sekolah (keamanan, ketertiban, kerapian, kesehatan, kekeluargaan dan kenyamanan siswa).

- Merencanakan, membuat dan merevisi Buku Pengenal dan Tata Tertib Siswa.

3 Wakil Kepala Sekolah 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

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

4 Wakil Kepala Sekolah 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

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

- Mewakili KS dan orangtua siswa dalam pembinaan siswa
- Membina kepribadian, ketertiban dan kekeluargaan.
- Membantu pengembangan peningkatan kecerdasan dan ketrampilan siswa
- Evaluasi nilai rapor dan kenaikan kelas.
- Membantu WKS1 dan WKS2 dalam permasalahan yang terkait.
- Membuat catatan tentang :
 - Situasi keluarga dan ekonomi.
 - Ketidakhadiran, pelanggaran, dan perilaku siswa.
 - 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

- Program KBM meliputi :
 - Persiapan meliputi analisis kurikulum, membuat Silabus, RPP.
 - Pelaksanaan KBM.
 - Evaluasi.

- Analisis.
- Perbaikan.
- Pembinaan terhadap siswa.
- 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	JENIS KEGIATAN	TAHUN	PENYELENGGARA
----	----------	----------------	-------	---------------

	(JUARA)			
1	Danton Terbaik	Lomba Baris Berbaris-PPI GK dalam rangka Sumpah Pemuda ke-72 tingkat SMU / SMK Putri	2000	Pemda kab. Gunungkidul
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	Lomba Baris berbaris	2004	Pemda kab.

	Terbaik	Puma Paskibraka Indonesia kab. gunungkidul tingkat SMU / SMKputri		Gunungkidul
11	II	Lomba Baris berbaris tingkat SLTA putri puma paskibraka 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 paskibraka 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 /	2006	Pemda kab.

		SMK dalam rangka pekan olahraga & kreatifitas (porsenitas) pelajar kab. Gunungkidul		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*

Ruangan 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 profesional 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 WULANDARU, ST.	KKPI
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	Produktis
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, S.Pd.I.	PAI
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	EI	69	59	128	352
		AV	366	92	128	
		MT	25	7	32	
		TATA BOGA	3	61	64	
2.	XI	EI	71	52	123	308
		AV	21	72	93	
		MT	22	7	29	
		TATA BOGA	5	58	63	
3.	XII	EI	82	41	123	308

		AV	39	54	93	
		MT	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.TATA BOGA.1	32	1	31	1.	XI.TATA BOGA.1	32	3	29	1.	XII.TATA BOGA.1	32	2	30
2.	X.TATA BOGA.2	32	2	30	2.	XI.TATA BOGA.2	31	2	29	2.	XII.TATA BOGA.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 – 14.15
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
11.	Mata Pelajaran 9	13.30 – 12.45
12.	Mata Pelajaran 10	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

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 pembelajaran dilakukan pada tanggal 08 Maret 2015 kelas XI TB 2 pada mata pelajaran Pengolahan Masakan Indonesia.

4. Pembuatan persiapan mengajar

Sebelum kegiatan pelaksanaan praktik 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 Hand Out, Job Sheet, metode yang digunakan, media, serta persiapan-persiapan yang lain yang berhubungan dengan pelaksanaan PPL.

B. Pelaksanaan PPL

1. Pelaksanaan Praktik Mengajar

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 2013. 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 pembelajaran, metode pembelajaran yang akan digunakan saat mengajar di kelas.

b. Praktik Mengajar Mandiri

Praktik mengajar mandiri adalah dalam pelaksanaan kegiatan pembelajaran, praktikan melaksanakan sendiri tanpa ditunggu oleh guru pembimbing bidang studi.

Kegiatan praktik mengajar dilakukan selama 12 kali untuk teori dan praktik dikelas XII Tata Boga 1 dan kelas XII Tata Boga 2 dimulai pada hari selasa, 11 Agustus 2015 sampai dengan hari sabtu, 12 September 2015. Jadwal Mengajar Mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan, Pengolahan Makanan Indonesia, Pengelolaan Usaha Boga kelas X Tata Boga 1 & Tata Boga 2, XI Tata Boga 1 dan XII Tata Boga 1 & Tata Boga 2 :

No .	Hari / Tanggal	Kelas	Jam Pelajaran
1.	Selasa, 11 Agustus 2015	X Tata Boga 1 dan Tata Boga 2	5-10
2.	Rabu, 12 Agustus 2015	XII Tata Boga 2	3-7
3.	Kamis, 13 Agustus 2015	XI Tata Boga 1	3-6
4.	Jum'at, 14 Agustus 2015	XI Tata Boga 1	1-4
5.	Sabtu, 15 Agustus 2015	XII Tata Boga 1	1-5
6.	Selasa, 18 Agustus 2015	X Tata Boga 1 dan Tata Boga 2	5-10
7.	Rabu, 19 Agustus 2015	XII Tata Boga 2	3-7
8.	Kamis, 20 Agustus 2015	XI Tata Boga 1	3-6
9.	Jum'at, 21 Agustus 2015	XI Tata Boga 1	1-4
10.	Sabtu, 22 Agustus 2015	XII Tata Boga 1	1-5
11.	Selasa, 25 Agustus 2015	X Tata Boga 1 dan Tata Boga 2	5-10
12.	Rabu, 26 Agustus 2015	XII Tata Boga 2	3-7
13.	Kamis, 27 Agustus 2015	XI Tata Boga 1	3-6
14.	Jum'at, 28 Agustus 2015	XI Tata Boga 1	1-4
15.	Sabtu, 29 Agustus 2015	XII Tata Boga 1	1-5
16.	Selasa, 1 September 2015	X Tata Boga 1 dan Tata Boga 2	5-10
17.	Rabu, 2 September 2015	XII Tata Boga 2	3-7
18.	Kamis, 3 September 2015	XI Tata Boga 1	3-6
19.	Jum'at, 4 September 2015	XI Tata Boga 1	1-4
20.	Sabtu, 5 September 2015	XII Tata Boga 1	1-5
21.	Selasa, 8 September 2015	X Tata Boga 1 dan Tata Boga 2	5-10
22.	Rabu, 9 September 2015	XII Tata Boga 2	3-7
23.	Kamis, 10 September 2015	XI Tata Boga 1	3-6
24.	Jum'at, 11 September 2015	XI Tata Boga 1	1-4
25.	Sabtu, 12 September 2015	XII Tata Boga 1	1-5

2. Metode Mengajar

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

3. Media Pembelajaran

Media yang ada di SMK Negeri 3 Wonosari sama dengan media yang ada di sekolah lain yakni papan tulis (*white board*) dan menggunakan spidol, penggunaan alternative seperti penggunaan LCD / viewer dalam penyampaian materi tidak dapat dilakukan dikarenakan selain ruang teori dan praktik terpisah sehingga kesulitan dalam persiapan serta jumlah LCD yang ada hanya terbatas.

4. Evaluasi Pembelajaran

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

5. Pemberian *feedback* oleh guru pembimbing dan *team teaching*

Pemberian *feedback* dilakukan oleh guru pembimbing dan *team teaching* 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 FT UNY

Kegiatan bimbingan dengan DPL PPL merupakan kebijakan yang diberikan oleh pihak Universitas Negeri Yogyakarta bekerjasama dengan UPPL dalam memberikan fasilitas kepada mahasiswa PPL dalam bentuk konsultasi tentang permasalahan-permasalahan yang muncul pada saat pelaksanaan PPL di SMK 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*.

D. Penyusunan Laporan PPL

Pelaksanaan kegiatan PPL harus dilaporkan secara resmi dengan menggunakan format laporan yang disesuaikan dengan format yang telah dibuat oleh LPPMP sebagai bentuk pertanggung jawaban dan pendiskripsikan hasil pelaksanaan PPL.

E. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

1. Analisis hasil pelaksanaan

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 :

a. Hambatan dalam menyiapkan administrasi pengajaran

Hambatan dalam menyiapkan administrasi pengajaran yakni disebabkan karena praktikan masih dalam tahap pembelajaran dalam pembuatan administrasi pengajaran. Praktikan juga masih menyesuaikan materi pengajaran sesuai dengan aturan yang sudah ditentukan.

b. Hambatan dalam menyiapkan materi pelajaran

Hambatan dalam menyiapkan materi pembelajaran yakni kurangnya buku panduan atau modul dan kurangnya referensi baik disekolah ataupun diluar sekolah untuk materi pembelajaran mata pelajaran pengelolaan usaha boga.

c. Hambatan dari siswa

Hambatan yang ditimbulkan dari siswa yakni siswa masih saja ramai dikelas sehingga baik siswa atau teman sebangku tidak bisa konsentrasi secara penuh. Berkurangnya niatan siswa untuk memerhatikan guru mengajar ketika pelajaran sehabis jam istirahat ke 2 yaitu jam 12.30 – 14.45 (jam ke 7 – 10) terkadang juga siswa sudah ingin untuk pulang ketika jam pelajaran akhir. Siswa sering mengeluh kecapekan ketika habis pelajaran praktik kemudian dilanjut pelajaran teori.

d. Hambatan dari sekolah

Hambatan dari sekolah secara umum pada ruangan yang digunakan untuk teori, dikarenakan masih ada pembangunan ruang-ruang kelas baru dan jumlah siswa yang lumayan banyak mengakibatkan pelajaran teori harus berpindah-pindah menyesuaikan dengan kondisi yang ada. Terbatasnya sarana prasana mengajar dikelas, baik kelas teori ataupun praktik, sebagai contohnya spidol dan penghapus tidak semua kelas memilikinya.

2. 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 yang disesuaikan dengan mata diktat yang diajar kemudian 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. Memberikan referensi-referensi lain yang masih berhubungan dengan mata diktat. Serta guru pembimbing membebaskan praktikan untuk mencari sumber belajar sebanyak-banyaknya.

c. Dari siswa

Selalu memberikan motivasi agar siswa lebih aktif pada saat proses pembelajaran berlangsung, serta melakukan pendekatan-pendekatan baik secara berkelompok maupun secara individu dilihat dari faktor psikologis siswa sehingga dapat diketahui permasalahan-permasalahan yang menghambat proses

pelajaran kemudian dapat diperoleh solusi-solusi untuk permasalahan-permasalahan tersebut.

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 intensif 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 di bawah 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

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertandatangan dibawah ini, kami pembimbing kegiatan PPL UNY di SMK Negeri3 Wonosari, Jl. Pramuka No. 8 Wonosari Gunungkidul Yogyakarta menerangkan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa dibawah ini :


Nama : Fauzi Ramadhani s
NIM : 12511241042
Jurusan : PendidikanTeknikBoga

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK N 3 Wonosari dari tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan tanggal 12 September 2015. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.


Wonosari, 14 September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing


Titin Hera Widi, M.Pd

NIP. 19790406 200212 2 001


Kadarsih, S.Pd.

NIP. 19700315 200501 2 008

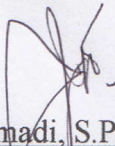
Mengetahui,

Kepala Sekolah
SMK N 3 Wonosari

Koordinator PPL
SMK N 3 Wonosari


Dra. Susyanti, M.Pd

NIP. 19640219 199003 2 005


Agus Harmadi, S.Pd., MBA.

NIP. 19750525 200604 1 015





Universitas Negeri Yogyakarta

NOMOR LOKASI :
 NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK Negeri 3 Wonosari
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Pramuka No. 8, Tawarsari, 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	4,5					4,5
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut	1					1
2	Pembuatan RPP						
	a. Persiapan	1	1	1	1	1	5
	b. Pelaksanaan	2	2	2	2	2	10
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut	1	1	1	1	1	5
3	Pembuatan Modul Pembelajaran						
	a. Persiapan	1	1	1	1	1	5
	b. Pelaksanaan	2	2	2	2	2	10
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut	1	1	1	1	1	5
4	Pembuatan Jobsheet						
	a. Persiapan	1	1	1	1	1	5
	b. Pelaksanaan	2	2	2	2	2	10
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut	1	1	1	1	1	5
5	Pembelajaran Terbimbing						
	a. Persiapan	1	1	1	1	1	5
	b. Pelaksanaan	18	18	18	18	18	90
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut	1	1	1	1	1	5
6	Administrasi Guru						
	a. Persiapan			1	1	1	3
	b. Pelaksanaan			2	2	2	6
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut			1	1	1	3
7	Piket Perpustakaan						
	a. Persiapan			1	1	1	3
	b. Pelaksanaan			2	2	2	6
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut			1	1	1	3
8	Penyusunan Instrumen Evaluasi						
	a. Persiapan	1	1	1	1	1	5
	b. Pelaksanaan	2	2	2	2	2	10
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut	1	1	1	1	1	5
9	Evaluasi PPL	3		3	3	3	12
10	Penyusunan Laporan		3	3	3	3	12
11	Program Kerja Insidental						
	Perpisahan PPL				1	4	5
Jumlah Jam		45,5	39	50	51	54	239,5

Mengetahui/Menyetujui,



Kepala Sekolah / Pimpinan
Lembaga

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

Dosen Pembimbing Lapangan

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

Yang membuat.

Fauzi Ramadhani S
NIM. 12511241042



KARTU BIMBINGAN PPL

PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL

LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY

TAHUN

F04

UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah / Lembaga : SMK HEGERI 3 WONOSARI
 Alamat Sekolah : Jl. Pramono Wonosari, Gunungkidul 55813 Fax./ Telp. Sekolah : 3913243
 Nama DPL PPL : Titin Heron Wibi H. M.Pd.
 Prodi / Fakultas DPL PPL : Pendidikan Teknik Boga / Fakultas Teknik
 Jumlah Mahasiswa PPL : 7 mhs

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PPL
1.	10 Agustus 2015	7	Pengukuran mahasiswa PPL / PPL		<i>[Signature]</i>
2.	15 Agustus 2015	7	Monitoring, pembimbingan, pemecahan masalah		<i>[Signature]</i>
3.	29 Agustus 2015	7	Monitoring, Pembimbingan, koordinasi dgn Gw pembimbing		<i>[Signature]</i>
4.	5 September 2015	7	Monitoring, Pembimbingan dengan Mahasiswa, koordinasi dengan Mahasiswa		<i>[Signature]</i>
5.	12 September 2015	7	Penarikan dan Pembimbingan Laporan PPL		<i>[Signature]</i>

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

Kepala Sekolah / Lembaga
 SMK N 3 WONOSARI
 Dra. Sutrisno M.Pd.
 NIP. 1990032005

Wonosari, 12 September 2015
 Mhs PPL Prodi Pendidikan Teknik Boga
[Signature]
 Fauzi Rahmadhani S.
 12511241042

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

A. Identitas

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3 Wonosari
Mata Pelajaran	: Pengelolaan Usaha Boga
Kelas/Semester	: XII/1
Pertemuan	: ke 1
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit
Materi Pokok	: Usaha boga dan potensi usaha boga
Indikator	:

1. Dapat mendefinisikan pengertian usaha boga
2. Dapat mendefinisikan tentang potensi usaha boga
3. Dapat menyebutkan jenis-jenis usaha boga

Nilai-nilai Karakter : Disiplin, tanggungjawab, ketelitian, mandiri, kreatif, rasa ingintahu, inovatif, ketekunan, gemar membaca.

B. Kompetensi Inti

KI 1	Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
KI 2	Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotongroyong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
KI 3	Memahami, menerapkan , menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemannusian, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
KI 4	Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri,

dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung
--

C. Kompetensi Dasar

Sikap	<p>1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha boga.</p> <p>2.2.Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>2.3.Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>
Pengetahuan	3.1. Memahami usaha boga dan berbagai potensi usaha boga
Ketrampilan	4.1.merencanakan jenis usaha boga berdasarkan data potensi usaha boga

D. Tujuan Pembelajaran

1. Memahami usaha boga
2. Memahami potensi usaha boga
3. Memahami tentang jenis usaha boga
4. Mampu merencanakan jenis usaha boga

E. Materi Pembelajaran

1. Pengertian usaha boga
2. Penjelasan tentang potensi usaha boga
3. Penjelasan tentang jenis usaha boga
4. Melakukan perencanaan usaha boga

F. Metode Pembelajaran

Pendekatan : Scientific

Model pembelajaran : Problem Based Learning (pembelajaran berbasis masalah, Example non example).

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan ke 1 (5x45 menit) :

Tahapan Pembelajaran	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu
A. Kegiatan Awal :		<ol style="list-style-type: none"> 1. Salam pembuka dan berdoa 2. Presensi 3. Apersepsi : Guru menyampaikan sebuah pertanyaan atau pernyataan tentang usaha boga. 4. Motivasi : Memberikan gambaran tentang hasil atau manfaat apabila mempelajari tentang usaha boga dan potensi usaha boga. 	20 menit
B. Kegiatan Inti :	Simulasi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati Mengamati powerpoint/mendengarkan penjelasan tentang pengertian usaha boga dan potensi usaha boga. 2. Menanya Mengajukan pertanyaan tentang usaha boga dan potensi usaha boga. 3. Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengeksplorasi terkait dengan usaha boga dan potensi usaha boga.. 4. Mengasosiasi Peserta didik dengan berdiskusi dan menanya mampu menemukan pengertian usaha boga dan potensi usaha boga . 5. Mengkomunikasi Perwakilan setiap kelompok akan ditunjuk secara acak untuk mempresentasikan hasil dari diskusi kelompoknya dan dibimbing apabila menemukan kesulitan. 	10 menit 20 menit 45 menit 50 menit
	Verification		50 menit

C. Kegiatan Akhir :		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengevaluasi materi pembelajaran 2. Kesimpulan 3. Berdoa 4. Salam 	30 menit
---------------------	--	---	----------

2. Pertemuan ke 3 (5x45 menit) :

Tahapan Pembelajaran	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu
A. Kegiatan awal :		<ol style="list-style-type: none"> 1. Salam pembuka dan berdoa 2. Presensi 3. Apersepsi : Guru menyampaikan sebuah pertanyaan atau pernyataan tentang jenis-jenis usaha boga. 4. Motivasi : Memberikan gambaran untuk memotivasi peserta didik agar lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran. 	20 menit
B. Kegiatan inti :	<p>Simulasi</p> <p>Problem Statement</p> <p>Data Collection</p> <p>Data Processing</p> <p>Verification</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati Mengamati powerpoint/mendengarkan penjelasan tentang jenis-jenis usaha boga. 2. Menanya Peserta didik menyusun pertanyaan tentang jenis-jenis usaha boga. 3. Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik secara berkelompok mengeksplorasi tentang jenis-jenis usaha boga dari berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan. 4. Mengasosiasi Peserta didik berdiskusi antar teman sekelompok untuk menemukan penjelasan tentang jenis-jenis usaha boga. 5. Mengkomunikasi Perwakilan setiap kelompok secara acak diminta untuk menyimpulkan hasil dari pembahasan. 	175 menit
C. Kegiatan akhir :		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengevaluasi ketercapaian materi pembelajaran 2. Kesimpulan 3. Berdoa 4. Salam 	30 menit

H. Media Belajar

1. Powerpoint
2. White Board

I. Penilaian

Prosedur : Post Test

Bentuk : Essay

Soal :

- 1) Jelaskan pengertian dari usaha boga !!!
- 2) Sebutkan klasifikasi usaha boga !!!
- 3) Jelaskan pengertian dari restoran dan sebutkan jenisnya !!!
- 4) Jelaskan pengertian dari catering !!!
- 5) Jelaskan pengertian dari bakery !!!

Jawaban :

- 1) Usaha boga terdiri atas kata "usaha" dan "boga". usaha artinya salah satu kegiatan atau aktivitas untuk mencapai tujuan yang diinginkan. sedangkan boga artinya kegiatan mengolah atau membuat dan menyajikan makanan dan minuman jadi usaha boga adalah suatu kegiatan atau usaha untuk memberikan pelayanan makanan dan minuman untuk konsumen.
- 2) Klasifikasi usaha boga adalah sebagai berikut :
 - a. Restoran
 - b. Catering
 - c. Bakery
- 3) Restoran adalah suatu usaha yang memberikan pelayanan berupa makanan dan minuman di tempat mewah. restoran dikelompokkan menjadi dua yaitu restoran formal dan restoran informal.
- 4) Catering adalah suatu usaha yang menerima dan menyediakan pesanan makanan dan minuman dalam jumlah besar.
- 5) Bakery adalah suatu usaha boga yang menyediakan berbagai macam kue dan roti.

J. Rubrik Penilaian

- 1) Tes Tulis Uraian (Pengetahuan)

Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 20

- Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 20
 Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 20
 Soal nomor 4 dijawab lengkap skor maksimal 20
 Soal nomor 5 dijawab lengkap skor maksimal 20

a. Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religious sudah membudaya Sikap dan perilaku religious mulai berkembang Sikap dan perilaku religious mulai tampak Sikap dan perilaku religious belum tampak	40 30 20 10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang Sikap dan perilaku jujur mulai tampak Sikap dan perilaku jujur belum tampak	40 30 20 10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	40 30 20 10
4.	Tanggungjawab	Sikap dan perilaku tanggungjawab sudah membudaya Sikap dan perilaku tanggungjawab mulai berkembang Sikap dan perilaku tanggungjawab mulai tampak Sikap dan perilaku tanggungjawab belum tampak	40 30 20 10

Wonosari, 9 September 2015

Guru Mata Pelajaran




Kadersih, S.Pd
NIP. 19700315 200501 2 008

Guru Mata Pelajaran



Fauzi Ramadhani S
NIM. 12511241042

Validasi Kaprodi	Tanggal Validasi
	1 September 2015

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

A. Identitas

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Wonosari
Mata Pelajaran : Pengelolaan Usaha Boga
Kelas/Semester : XII/1
Pertemuan : ke 2 dan 3
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit
Materi Pokok : Produk makanan dan penentuan jenis produk
Indikator :

1. Mendefinisikan pengertian produk dan makanan
2. Atribut produk
3. Dimensi kualitas makanan
4. Menganalisis produk makanan
5. Menentukan jenis produk makanan

Nilai-nilai Karakter : Disiplin, tanggungjawab, ketelitian, mandiri, kreatif, rasa ingin tahu, inovatif, ketekunan, gemar membaca.

B. Kompetensi Inti

KI 1	Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
KI 2	Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotongroyong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.

KI 3	Memahami, menerapkan , menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
KI 4	Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

C. Kompetensi Dasar

Sikap	<p>1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha boga.</p> <p>2.2.Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.</p> <p>2.3.Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>
Pengetahuan	3.2. Menganalisis produk makanan di pasaran
Ketrampilan	4.2.Merencanakan produk makanan yang akan dijual

D. Tujuan Pembelajaran

1. Memahami pengertian dari produk dan makanan
2. Memahami tentang atribut produk

3. Memahami tentang dimensi kualitas makanan
4. Mampu membuat analisa tentang produk makanan dipasaran
5. Mampu menentukan jenis produk yang akan dijual

E. Materi Pembelajaran

1. Pengertian dari produk dan makanan
2. Penjelasan isi dari atribut produk
3. Penjelasan tentang dimensi kualitas makanan
4. Melakukan analisa produk makanan
5. Menentukan jenis produk

F. Metode Pembelajaran

Pendekatan : Scientific

Model pembelajaran : Problem Based Learning (pembelajaran berbasis masalah, Example non example).

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan ke 2 (5x45 menit) :

Tahapan Pembelajaran	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu
A. Kegiatan Awal :		<ol style="list-style-type: none"> 1. Salam pembuka dan berdoa 2. Presensi 3. Apersepsi : Mengajukan pertanyaan mengenai produk makanan. 4. Motivasi : memberikan gambaran manfaat mempelajari materi produk makanan dan menyampaikan tujuan pembelajaran dengan jelas. 	20 menit
B. Kegiatan Inti :	Simulasi Problem Statement Data Collection	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati Mengamati powerpoint/mendengarkan penjelasan tentang pengertian produk makanan, atribut makanan, dimensi kualitas makanan 2. Menanya Mengajukan pertanyaan tentang produk makanan, atribut makanan, dimensi kualitas makanan. 3. Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengeksplorasi terkait 	175 menit

	Data Processing	<p>dengan produk makanan, atribut makanan, dan dimensi kualitas makanan.</p> <ol style="list-style-type: none"> Mengasosiasi Peserta didik berdiskusi dengan teman sekelompok tentang produk makanan, atribut makanan dan dimensi kualitas makanan. Mengkommunikasi Perwakilan setiap kelompok akan ditunjuk secara acak untuk mempresentasikan hasil dari diskusi kelompoknya. 	
C. Kegiatan Akhir :		<ol style="list-style-type: none"> Mengevaluasi ketercapaian materi pembelajaran Kesimpulan Berdoa Salam 	30 menit

2. Pertemuan ke 3 (5x45 menit) :

Tahapan Pembelajaran	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu
A. Kegiatan awal :		<ol style="list-style-type: none"> Salam pembuka dan berdoa Presensi Apersepsi : Mengajukan pertanyaan mengenai produk makanan yang ada dikantin atau pasar sekitar lingkungan tempat tinggal. Motivasi : Memberikan gambaran manfaat mempelajari materi produk makanan dan menyampaikan tujuan pembelajaran dengan jelas. 	20 menit
B. Kegiatan inti :	Simulasi	<ol style="list-style-type: none"> Mengamati Mengamati powerpoint/mendengarkan penjelasan tentang pengertian analisis produk makanan dan penjelasan tentang jenis produk makanan. Menanya Peserta didik menyusun pertanyaan tentang analisis produk makanan dan jenis produk makanan. Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik secara 	175 menit
	Data Collection		

	Data Processing Verification	berkelompok mengeksplorasi tentang analisis produk makanan dan jenis produk makanan. 4. Mengasosiasi Peserta didik berdiskusi antar teman sekelompok sesuai materi analisis produk makanan dan jenis produk makanan. 5. Mengkomunikasi Perwakilan setiap kelompok secara acak diminta untuk menyimpulkan hasil dari pembahasan.	
C. Kegiatan akhir :		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengevaluasi ketercapaian materi pembelajaran 2. Kesimpulan 3. Berdoa 4. Salam 	30 menit

H. Media Belajar

1. Powerpoint
2. White Board
- 3.

I. Penilaian

Prosedur : Post Test

Bentuk : Essay

Soal :

- 1) Jelaskan pengertian dari produk makanan !!!
- 2) Sebutkan klasifikasi atribut makanan !!!
- 3) Sebutkan klasifikasi dimensi kualitas makanan !!!
- 4) Jelaskan pengertian dari analisis produk makanan !!!
- 5) Sebutkan jenis produk makanan !!!

Jawaban :

- 1) Produk makanan adalah bahan pangan yang siap hidang atau yang langsung dapat dimakan dan dapat ditawarkan ke pasar untuk mendapat perhatian, dibeli atau dikonsumsi, serta dapat memuaskan keinginan atau kebutuhan.
- 2) Klasifikasi atribut makanan adalah sebagai berikut :
 - a. Merk

- b. Kemasan
 - c. Pemberian label (labeling)
 - d. Layanan pelengkap
 - e. Jaminan produk
- 3) Klasifikasi dimensi kualitas makanan adalah sebagai berikut :
- a. Warna
 - b. Rasa
 - c. Aroma
 - d. Tekstur
 - e. Penampilan
 - f. Porsi
 - g. Tingkat kematangan
 - h. Bentuk dan temperatur
- 4) Artinya adalah melakukan observasi ke pasar (konsumen) untuk mengetahui produk makanan yang ada di pasaran.
- 5) Jenis produk makanan dibagi menjadi :
- Makanan ringan
 - Makanan berat
 - Minuman

J. Rubrik Penilaian

1) Tes Tulis Uraian (Pengetahuan)

- Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal20
- Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal20
- Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal20
- Soal nomor 4 dijawab lengkap skor maksimal 20
- Soal nomor 5 dijawab lengkap skor maksimal 20

a. Pedoman Penskoran (Sikap)

N O.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKO R
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya Sikap dan perilaku religius mulai berkembang Sikap dan perilaku religius mulai tampak Sikap dan perilaku religius belum tampak	40 30 20 10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang Sikap dan perilaku jujur mulai tampak Sikap dan perilaku jujur belum tampak	40 30 20 10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	40 30 20 10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggungjawab sudah membudaya	40 30

	Sikap dan perilaku tanggungjawab mulai berkembang	20
	Sikap dan perilaku tanggungjawab mulai tampak	10
	Sikap dan perilaku tanggungjawab belum tampak	

Wonosari, 26 Agustus 2015

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL




Kadarsih, S.Pd

NIP. 19700315 200501 2 008



Fauzi Ramadhani S
NIM. 12511241042

Validasi Kaprodi	Tanggal Validasi
	25 Agustus 2015

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

A. Identitas

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Wonosari
Mata Pelajaran : Pengelolaan Usaha Boga
Kelas/Semester : XII/1
Pertemuan : ke 4
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit

Materi Pokok : Perencanaan promosi dan pemasaran produk boga

Indikator :

1. Mendefinisikan pengertian promosi dan pemasaran
2. Mendefinisikan aktivitas pemasaran
3. Mendefinisikan tujuan pemasaran

Nilai-nilai Karakter : Disiplin, tanggungjawab, ketelitian, mandiri, kreatif, rasa ingin tahu, inovatif, ketekunan, gemar membaca.

B. Kompetensi Inti

KI 1	Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
KI 2	Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
KI 3	Memahami, menerapkan , menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang

	kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
KI 4	Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

C. Kompetensi Dasar

Sikap	<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha boga.</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>
Pengetahuan	3.3. Memahami promosi dan pemasaran produk
Ketrampilan	4.3. Merencanakan promosi dan pemasaran produk boga

D. Tujuan Pembelajaran

1. Memahami pengertian promosi dan pemasaran produk
2. Memahami tentang aktivitas pemasaran
3. Memahami tentang tujuan dari pemasaran
4. Menerapkan promosi dan pemasaran produk dengan baik

E. Materi Pembelajaran

1. Pengertian dari promosi dan pemasaran produk
2. Penjelasan tentang aktivitas pemasaran
3. Penjelasan tentang tujuan dari pemasaran
4. Melakukan promosi dan pemasaran produk

F. Metode Pembelajaran

Pendekatan : Scientific

Model pembelajaran : Problem Based Learning (pembelajaran berbasis masalah, Example non example).

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan ke 4 (5x45 menit) :

Tahapan Pembelajaran	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu
A. Kegiatan Awal :		<ol style="list-style-type: none"> 1. Salam pembuka dan berdoa 2. Presensi 3. Apersepsi : Memutarakan video tentang promosi/pemasaran, mengajukan pertanyaan mengenai apa yang ada di video. 4. Motivasi : Memberikan gambaran tentang manfaat promosi dan pemasaran dalam dunia usaha. 	20 menit
B. Kegiatan Inti :	<p>Simulasi</p> <p>Problem Statement</p> <p>Data Collection</p> <p>Data Processing</p> <p>Verification</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati Mengamati powerpoint/mendengarkan penjelasan tentang pengertian promosi dan pemasaran produk, aktivitas pemasaran, tujuan pemasaran. 2. Menanya Mengajukan pertanyaan tentang promosi dan pemasaran produk, aktivitas pemasaran, tujuan pemasaran. 3. Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengeksplorasi terkait dengan promosi dan pemasaran produk. • Kerja kelompok untuk merencanakan promosi dan pemasaran produk. 4. Mengasosiasi 	175 menit

		<p>Peserta didik berdiskusi dengan teman sekelompok tentang promosi dan pemasaran yang akan digunakan.</p> <p>5. Mengkomunikasi Perwakilan kelompok akan mempresentasikan promosi dan pemasaran yang akan dipakai.</p>	
C. Kegiatan Akhir :		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengevaluasi ketercapaian materi pembelajaran 2. Kesimpulan 3. Berdoa 4. Salam 	30 menit

H. Media Belajar

1. Powerpoint
2. White board

I. Sumber Belajar

1. <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pendidikan/Dewi20EkaMurniati>
2. http://s3.amazonaws.com/academia.edu/documents/35433435/pengertian_pemasaran.pdf

J. Penilaian

➤ Pertemuan ke 4

Prosedur : Post Test

Bentuk : Essay

Soal :

- 1) Jelaskan pengertian dari promosi dan pemasaran !!!
- 2) Sebutkan yang termasuk dalam aktivitas pemasaran !!!
- 3) Sebutkan tujuan dari pemasaran !!!

Jawaban :

J. Rubrik Penilaian

1) Tes Tulis Uraian (Pengetahuan)

Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 30

Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 35

Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 35

a. Pedoman Penskoran (Sikap)

NO	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku 5eligious sudah membudaya Sikap dan perilaku 5eligious mulai berkembang Sikap dan perilaku 5eligious mulai tampak Sikap dan perilaku 5eligious belum tampak	40 30 20 10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang Sikap dan perilaku jujur mulai tampak Sikap dan perilaku jujur belum tampak	40 30 20 10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	40 30 20 10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	40 30 20 10

Wonosari, 19 Agustus 2015

Guru Mata Pelajaran




Kadarshih, S.Pd
NIP. 19700315 200501 2 008

Mahasiswa PPL



Fauzi Ramadhani S
NIM. 12511241042

Validasi Kaprodi	Tanggal Validasi
	18 Agustus 2015

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

A. Identitas

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3 Wonosari
Mata Pelajaran	: Pengelolaan Usaha Boga
Kelas/Semester	: XII/1
Pertemuan	: ke 5
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit
Materi Pokok	: Pembuatan administrasi pembelian bahan makanan
Indikator	:

1. Mendefinisikan administrasi pembelian bahan makanan.
2. Mendefinisikan tujuan administrasi pembelian bahan makanan.
3. Mendefinisikan prosedur administrasi pembelian bahan makanan.
4. Mendefinisikan metode pembuatan administrasi pembelian bahan makanan.
5. Menjelaskan persyaratan petugas administrasi pembelian bahan makanan.

Nilai-nilai Karakter : Disiplin, tanggungjawab, ketelitian, mandiri, kreatif, rasa ingin tahu, inovatif, ketekunan, gemar membaca.

B. Kompetensi Inti

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

C. Kompetensi Dasar

Sikap	<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengelola usaha boga sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengelola usaha boga.</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian</p>
-------	---

	dari sikap profesional.
	2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
Pengetahuan	3.4. Mendeskripsikan tujuan, prosedur, metode, persyaratan tugas, dan administrasi pembelian makanan
Ketrampilan	4.4. Membuat administrasi pembelian bahan makanan

D. Tujuan Pembelajaran

1. Memahami pengertian dari administrasi pembelian bahan makanan
2. Memahami tujuan dari administrasi pembelian bahan makanan
3. Memahami tentang prosedur administrasi pembelian bahan makanan
4. Memahami metode dalam pembuatan administrasi pembelian bahan makanan
5. Mampu membuat administrasi pembelian bahan makanan

E. Materi Pembelajaran

1. Pengertian dari administrasi pembelian bahan makanan
2. Penjelasan tentang tujuan dari administrasi pembelian bahan makanan
3. Penjelasan tentang prosedur administrasi pembelian bahan makanan
4. Penjelasan tentang metode pembuatan administrasi pembelian bahan makanan
5. Pembuatan administrasi pembelian bahan makanan

F. Metode Pembelajaran

Pendekatan : Scientific

Model pembelajaran : Problem Based Learning (pembelajaran berbasis masalah, Example non example).

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan ke 4 (5x45 menit) :

Tahapan Pembelajaran	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu
A. Kegiatan Awal :		<ol style="list-style-type: none"> 1. Salam pembuka dan berdo'a 2. Presensi 3. Apersepsi : Mengajukan pertanyaan mengenai administrasi pembuatan bahan makanan. 4. Motivasi : Memberikan gambaran manfaat mempelajari materi pembuatan administrasi bahan makanan dan menyampaikan tujuan pembelajaran dengan jelas. 	20 menit
B. Kegiatan Inti :	<p>Simulasi</p> <p>Problem Statement</p> <p>Data Collection</p> <p>Data Processing</p> <p>Verification</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati Mengamati powerpoint/mendengarkan penjelasan tentang pengertian, tujuan, prosedur, metoder, persyaratan petugas administrasi pembelian bahan makanan 2. Menanya Mengajukan pertanyaan tentang administrasi pembelian bahan makanan. 3. Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik berdiskusi untuk mengeksplorasi terkait dengan administrasi pembelian bahan makanan. 4. Mengasosiasi Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang pengertian, tujuan, prosedur, metode dan persyaratan petugas administrasi pembelian bahan makanan. 5. Mengkomunikasi Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi dan dibimbing bila menemukan kesulitan. Peserta didik membuat kesimpulan tentang hasil jawaban yang disampaikan. 	175 menit
C. Kegiatan Akhir :		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengevaluasi ketercapaian materi pembelajaran 2. Kesimpulan 3. Berdoa 4. Salam 	30 menit

H. Media Belajar

1. Powerpoint
2. White Board

I. Penilaian

Prosedur : Post Test

Bentuk : Essay

Soal :

- 1) Jelaskan pengertian dari administrasi pembelian bahan makanan !!!
- 2) Sebutkan tujuan dari administrasi pembelian bahan makanan !!!
- 3) Sebutkan hal-hal yang perlu diterapkan dalam pembelian bahan makanan !!!
- 4) Sebutkan persyaratan petugas administrasi pembelian !!!

Jawaban :

- 1) Administrasi pembelian adalah Segala sesuatu yang dicatat atau ditulis mengenai kegiatan yang dilakukan dalam suatu usaha atau lembaga.
- 2) Tujuannya adalah Sebagai alat penting dalam merencanakan , melaksanakan dan mengontrol kegiatan usaha agar tujuan dapat tercapai dengan memuaskan.
- 3) Hal-hal yang perlu diterapkan dalam pembelian bahan makanan, yaitu :
 - Pembelian bahan makan harus dilaksanakan dalam rangka pengawasan dan pengendalian bahan makanan perorang/ perporisi.
 - Pembelian bahan makanan diselenggarakan dengan prosedur dan metode yang berlaku dan dapat dipertanggung jawabkan segi-segi ekonominya.
 - Pembelian bahan makanan harus dilakukan oleh suatu tim atau panitia yang terdiri dari unsur-unsur yang berkaitan dengan kegiatan penyelenggaraan makanan, pengawasan atau manajemen keuangan, pemilik institusi, serta unsure lain yang dibutuhkan sebagai pengawas.
 - Dalam pembelian bahan makanan harus ditetapkan syarat peraturan sanksi, spesifikasi bahan makanan yang dibuat secara tertulis, jelas dan terbuka.
 - Pembelian bahan makanan sifatnya harus terbuka dan resmi.

- 4) Persyaratan petugas administrasi pembelian adalah
- Mempunyai pengetahuan dasar mengenai kualitas bahan makanan, pengolahan makanan.
 - Mempunyai kemauan dalam meneliti produk baru, meneliti keadaan pasar.
 - Pengawasan kondisi, gudang bahan makanan.

J. Rubrik Penilaian

1) Tes Tulis Uraian (Pengetahuan)

Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 25

Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 25

Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 25

Soal nomor 4 dijawab lengkap skor maksimal 25

a. Pedoman Penskoran (Sikap)

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

Wonosari, 12 Agustus 2015

Guru Mata Pelajaran

Kadarsih, S.Pd

NIP. 19700315 200501 2 008

Mahasiswa PPL

Fauzi Ramadhani S

NIM. 12511241042

Validasi Kaprodi	Tanggal Validasi
	11 Agustus 2015



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Wonosari
 ALAMAT SEKOLAH : Jl. Pramuka No.8, Tawang Sari, Wonosari
 GURU PEMBIMBING : Kadarsih, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Fauzi Ramadhani S
 NO.MAHASISWA : 12511241042
 FAK/JUR/PRODI : FT/Pend. Teknik Boga dan Busana/Pend. Teknik Boga
 DOSEN PEMBIMBING : Titin Herawidi Handayani, M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 10 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - Mendampingi siswa latihan untuk persiapan lomba memasak. - Mengamati pelaksanaan mata pelajaran hidangan kesempatan khusus. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mengevaluasi hasil masakan. - Saling tukar pendapat tentang masakan yang dibuat. - Mengajari cara membuat saus bangkok. - Mengetahui cara guru mengajar di kelas XII TB 2 	<ul style="list-style-type: none"> - Dalam pembelajaran di kelas sebagian siswa bergurau sendiri. - Resep acuan tidak dalam bentuk hardcopy. 	<ul style="list-style-type: none"> - Harus mengetahui semua karakter siswa dan mendekati siswa yang sering bergurau. - Resep dicetak dalam bentuk hardcopy.
2	Selasa, 11 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - Mengajar mata pelajaran pengetahuan bahan makanan kelas X TB 1 dan TB 2 	<ul style="list-style-type: none"> - Menyampaikan materi tentang daging dan karkas. - Siswa mengerti tentang daging dan karkas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Dalam pembelajaran di kelas masih ada siswa yang ramai sendiri. - Ruang kelas berada di dapur jadinya panas, LCD tidak ada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bisa mengkondisikan kelas dengan baik, menegur siswa yang ramai sendiri. - Membuka pintu dapur, meminjam LCD.
3	Rabu, 12 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - Mengajar mata pelajaran pengelolaan usaha boga kelas XII TB 2 	<ul style="list-style-type: none"> - Melakukan praktik penjualan produk makanan. - Produk makanan matang sesuai dengan target waktu. - Hasil makanan enak dan habis terjual. 	<ul style="list-style-type: none"> - Belum adanya ruang kelas tersendiri untuk mata pelajaran pengelolaan usaha boga. - Bahan masih ada yang kurang/tidak ada didapur. 	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat stand seadanya dengan menggunakan meja didepan dapur produksi. - Perwakilan siswa izin untuk belanja.
4	Kamis, 13 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - Mengajar mata pelajaran pengolahan 	<ul style="list-style-type: none"> - Melakukan praktik membuat salad indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> - Bahan masih ada yang kurang. 	<ul style="list-style-type: none"> - Perwakilan siswa izin untuk belanja.



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

		makanan indonesia kelas XI TB 1	yaitu pecel, gado-gado, ketoprak - Mengevaluasi hasil masakan. - Siswa bisa membuat salad indonesia sesuai resep.	- Siswa belum pernah merasakan sebagian saus salad indonesia.	- Memberikan masukan tentang rasa saus salad indonesia.
5	Jum'at, 14 Agustus 2015	- Mengajar mata pelajaran pengelolaan masakan indonesia kelas XI TB 1	- Menyampaikan materi tentang salad indonesia dan cara pengolahannya. - Siswa mengetahui jenis-jenis salad indonesia dan cara pengolahannya.	- Siswa masih ada yang ramai sendiri dikelas. - Sumber belajar masih kurang.	- Menegur siswa yang ramai sendiri untuk memerhatikan pelajaran. - Mencari referensi tentang salad indonesia.
6	Sabtu, 15 Agustus 2015	- Mengajar mata pelajaran pengelolaan usaha boga kelas XII TB 1.	- Melakukan praktik penjualan produk makanan. - Produk makanan matang sesuai waktu. - Hasil masakan habis terjual.	- Belum adanya ruang tersendiri untuk praktik pengelolaan usaha boga. - Pembuatan salah satu bahan makanan belum bisa dilakukan disekolah.	- Membuat stand darurat didepan dapur boga. - Membuat bahan makanan diluar sekolah.

Wonosari, 15 Agustus 2015


Mengetahui


Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Titin HeraWidi Handayani, M.Pd
NIP. 19790406 0200212 2 001


Kadarsih, S.Pd
NIP. 19700315 200501 2 008


Fauzi Ramadhani S
NIM. 12511241042



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Wonosari
 ALAMAT SEKOLAH : Jl. Pramuka No.8, Tawang Sari, Wonosari
 GURU PEMBIMBING : Kadarsih, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Fauzi Ramadhani S
 NO.MAHASISWA : 12511241042
 FAK/JUR/PRODI : FT/Pend. Teknik Boga dan Busana/Pend. Teknik Boga
 DOSEN PEMBIMBING : Titin Herawidi Handayani, M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 17 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - Mengikuti upacara 17 Agustus disekolah. - Mendampingi siswa mengikuti upacara penurunan bendera di alun-alun (Undangan PEMDA) 	<ul style="list-style-type: none"> - Semua komponen sekolah mengikuti upacara di lapangan. - Diikuti oleh 16 mahasiswa PPL dan 32 siswa kelas XI AV 3 mengikuti upacara 		
2	Selasa, 18 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - Mengajar mata pelajaran pengetahuan bahan makanan kelas X TB 1 dan TB 2. 	<ul style="list-style-type: none"> - Menyampaikan materi tentang hasi pengolahan karkas sapi. - Presentasi tugas. - Menyampaikan materi tentang kecurangan penjual daging sapi dan mikroorganisme dalam daging sapi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Siswa ada yang belum mengerjakan tugas. - Siswa malu-malu untuk maju presentasi. - Kualitas gambar LCD kurang baik. 	<ul style="list-style-type: none"> - Memberi waktu untuk siswa mengerjakan tugasnya. - Ditunjuk secara acak untuk presentasi. - Menambah dengan penjelasan langsung.
3	Rabu, 19 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - Mengajar mata pelajaran pengelolaan usaha boga kelas XII TB 2. 	<ul style="list-style-type: none"> - Presentasi tugas. - Penyampaian materi untuk kegiatan praktik minggu depan. - Menentukan menu yang akan dijual. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ada sebagian siswa yang belum mengerjakan tugas. - Ada siswa yang bertanya diluar tema yang dipresentasikan. - Terganggu dengan kegiatan latihan drumband. 	<ul style="list-style-type: none"> - Memberi waktu untuk siswa mengerjakan tugasnya. - Membatasi siswa untuk bertanya. - Memberikan materi dengan gambar atau video.



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

4	Kamis, 20 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">- Mengajar mata pelajaran pengolahan makanan indonesia kelas XI TB 1.	<ul style="list-style-type: none">- Pretest tentang salad indonesia.- Penyampaian materi tentang sup indonesia.- Penyampaian materi tentang soto indonesia.	<ul style="list-style-type: none">- Siswa bertanya tidak angkat tangan terlebih dahulu jadinya kelas ramai.	<ul style="list-style-type: none">- Ditegur supaya tidak ramai dan siswa disuruh untuk angkat tangan ketika mau bertanya atau menyampaikan pendapat.
5	Jum'at, 21 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">- Mengajar mata pelajaran pengolahan makanan indonesia kelas XI TB 1.	<ul style="list-style-type: none">- Praktik membuat salad indonesia yaitu membuat trancam, karedok dan megono.	<ul style="list-style-type: none">- Kelapa parut tidak memarut sendiri sehingga parutan kelapanya salah.- Terlalu terpaku pada resep.	<ul style="list-style-type: none">- Memberikan masukan kepada siswa agar pada praktik yang menggunakan kelapa parut, kelapanya diparut sendiri.- Memberikan arahan kepada siswa untuk selalu mencoba atau mencicipi masakan, bumbu yang digunakan jangan terlalu terpaku pada resep.
6	Sabtu, 22 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">- Mengajar mata pelajaran pengelolaan usaha boga kelas XII TB 1.	<ul style="list-style-type: none">- Presentasi tugas- Penyampaian materi untuk praktik minggu depan.- Menentukan menu yang akan dijual	<ul style="list-style-type: none">- Siswa ramai dikelas	<ul style="list-style-type: none">- Ditegur agar tidak ramai dikelas.


Wonosari, 22 Agustus 2015

Mengetahui


Dosen Pembimbing Lapangan

Titin Hera Widi Handayani, M.Pd
NIP. 197904062002122001

Guru Pembimbing


Kadarsih, S.Pd
NIP. 19700315 200501 2 008

Mahasiswa


Fauzi Ramadhani S
NIM. 12511241042



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Wonosari
 ALAMAT SEKOLAH : Jl. Pramuka No.8, Tawang Sari, Wonosari
 GURU PEMBIMBING : Kadarsih, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Fauzi Ramadhani S
 NO.MAHASISWA : 12511241042
 FAK/JUR/PRODI : FT/Pend. Teknik Boga dan Busana/Pend. Teknik Boga
 DOSEN PEMBIMBING : Titin Herawidi Handayani, M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 24 Agustus 2015	- Jaga piket di perpustakaan dan piket diruang guru	- Pengecapan buku baru diperpustakaan		
2	Selasa, 25 Agustus 2015	- Mengajar mata pelajaran pengetahuan bahan makanan kelas X TB 1 dan TB 2.	- Penyampaian materi tentang karkas daging dengan adanya barang asli - Praktik pemotongan karkas dan pengolahannya	- Siswa ramai dikelas - Persiapan untuk praktik masih kurang	- Menegur atau mengingatkan siswa untuk tidak ramai dikelas - Memberikan pengarahan agar praktik berikutnya persiapan lebih dimantapkan
3	Rabu, 26 Agustus 2015	- Mengajar mata pelajaran pengelolaan usaha boga kelas XII TB 2.	- Mendampingi praktik pengelolaan usaha boga - Praktik berjalan dengan lancar	- Bahan masih ada yang kurang	- Kelompok yang bertugas berbelanja izin untuk membeli kekurangan bahan
4	Kamis, 27 Agustus 2015	- Mengajar mata pelajaran pengolahan makanan indonesia kelas XI TB 1.	- Menyampaikan materi tentang sup dan soto	- Masih ada siswa yang ramai dikelas	- Menegur siswa yang ramai dikelas
5	Jum'at, 28 Agustus 2015	- Mengajar mata pelajaran pengolahan	- Mendampingi praktik membuat salad indonesia yaitu asinan bogor, asinan	- Banyak siswa yang masih belum tahu tentang rasa dari masakan yang	- Memeberikan arahan dan masukan tentang rasa dari masakan yang dipraktikkan



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

		makanan indonesia kelas XI TB 1.	jakarta, asinan buah, rujak cingur, brambang asem, plecing kangkung	dipraktikkan	
6	Sabtu, 29 Agustus 2015	- Mengajar mata pelajaran pengelolaan usaha boga kelas XII TB 1.	- Mendampingi praktik pegelolaan usaha boga	- Masih ada bahan yang kurang - Masih ada siswa yang ramai	- Kelompok belanja izin untuk membelikan bahan yang kurang - Menegur siswa yang masih ramai


Wonosari, 29 Agustus 2015

Mengetahui


Dosen Pembimbing Lapangan

Titin Hera Widi Handayani, M.Pd
NIP. 197904062002122001

Guru Pembimbing


Kadarsih, S.Pd
NIP. 19700315 200501 2 008

Mahasiswa


Fauzi Ramadhani S
NIM. 12511241042



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Wonosari
 ALAMAT SEKOLAH : Jl. Pramuka No.8, Tawangsari, Wonosari
 GURU PEMBIMBING : Kadarsih, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Fauzi Ramadhani S
 NO.MAHASISWA : 12511241042
 FAK/JUR/PRODI : FT/Pend. Teknik Boga dan Busana/Pend. Teknik Boga
 DOSEN PEMBIMBING : Titin Herawidi Handayani, M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 31 Agustus 2015	- Jaga piket di perpustakaan dan piket diruang guru	- Input data buku ke dalam web inventory	- Data buku terlalu banyak dan kurang penjelasan - Keyboard komputer rusak	- Mengganti keyboard komputer dengan yang normal - Menanyakan data buku yang kurang jelas kepada guru jaga perpustakaan
2	Selasa, 1 September 2015	- Mengajar mata pelajaran pengetahuan bahan makanan kelas X TB 1 dan TB 2.	- Penyampaian materi tentang unggas - Diskusi kelompok tentang unggas	- Siswa ramai dikelas - Koneksi internet tidak lancar sehingga siswa kesulitan ketika akan mencari materi	- Menegur atau mengingatkan siswa untuk tidak ramai dikelas - Mengarahkan siswa akan tidak terpaku mencari materi di internet
3	Rabu, 2 September 2015	- Mengajar mata pelajaran pengelolaan usaha boga kelas XII TB 2.	- Mendampingi praktik pengelolaan usaha boga - Praktik berjalan dengan lancar	- Bahan masih ada yang kurang	- Kelompok yang bertugas berbelanja izin untuk membeli kekurangan bahan
4	Kamis, 3 September 2015	- Mengajar mata pelajaran pengolahan makanan indonesia kelas XI TB 1.	- Mengawasi dan mendampingi ulangan harian bab salad indonesia - Memberikan tugas kelompok untuk mendeskripsikan sup dan soto	- Masih ada siswa yang menyontek dan membuka catatan	- Menegur siswa yang mencontek dan mengambil buku catatan yang ketahuan membuka catatan saat ujian



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

5	Jum'at, 4 September 2015	<ul style="list-style-type: none">- Mengajar mata pelajaran pengolahan makanan indonesia kelas XI TB 1.	<ul style="list-style-type: none">- Mendampingi presentasi siswa tentang sup dan soto indonesia	<ul style="list-style-type: none">- LCD kelas F1 rusak- Masih ada kelompok yang belum siap presentasi	<ul style="list-style-type: none">- Meminjam LCD kebagian pengajaran- Memberikan kesempatan kelompok yang belum selesai untuk menyelesaikan
6	Sabtu, 5 September 2015	<ul style="list-style-type: none">- Mengajar mata pelajaran pengelolaan usaha boga kelas XII TB 1.	<ul style="list-style-type: none">- Mendampingi praktik pegelolaan usaha boga	<ul style="list-style-type: none">- Masih ada bahan yang kurang- Masih ada siswa yang ramai	<ul style="list-style-type: none">- Kelompok belanja izin untuk membelikan bahan yang kurang- Menegur siswa yang masih ramai


Wonosari, 5 September 2015

Mengetahui

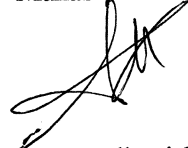
Dosen Pembimbing Lapangan

Titin Hera Widi Handayani, M.Pd
NIP. 197904062002122001

Guru Pembimbing


Kadarsih, S.Pd
NIP. 19700315 200501 2 008

Mahasiswa


Fauzi Ramadhani S
NIM. 12511241042



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Wonosari
 ALAMAT SEKOLAH : Jl. Pramuka No.8, Tawang Sari, Wonosari
 GURU PEMBIMBING : Kadarsih, S.Pd
 Teknik Boga

NAMA MAHASISWA : Fauzi Ramadhani S
 NO.MAHASISWA : 12511241042
 FAK/JUR/PRODI : FT/Pendidikan Teknik Boga dan Busana/Pendidikan
 DOSEN PEMBIMBING : Titin Herawidi Handayani, M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 7 September 2015	- Izin tidak masuk sekolah			
2	Selasa, 8 September 2015	- Mengajar mata pelajaran pengetahuan bahan makanan kelas X TB 1 dan TB 2.	- Penyampaian materi tentang unggas dan kecurangan dalam penanganan unggas	- Siswa ramai dikelas	- Menegur atau mengingatkan siswa untuk tidak ramai dikelas
3	Rabu, 9 September 2015	- Mengajar mata pelajaran pengelolaan usaha boga kelas XII TB 2.	- Mendampingi ulangan harian	- Siswa masih ada yang nyontek - Siswa masih ramai dikelas	- Menegur siswa yang masih ramai dan menyontek
4	Kamis, 10 September 2015	- Mengajar mata pelajaran pengolahan makanan indonesia kelas XI TB 1.	- Mengawasi dan mendampingi praktik sup indonesia	- Bahan masih ada yang kurang - Siswa kurang percaya diri	- Kelompok bahan izin keluar untuk membeli kekurangan bahan
5	Jum'at, 11 September 2015	- Mengajar mata pelajaran pengolahan makanan indonesia	- Mendampingi praktik sup indonesia	- Bahan masih ada yang kurang - Siswa masih kurang percaya diri	- Kelompok bahan izin keluar untuk membeli kekurangan bahan - Memberikan motivasi



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

		kelas XI TB 1.			kepada siswa agar lebih percaya diri
6	Sabtu, 12 September 2015	- Mengajar mata pelajaran pengelolaan usaha boga kelas XII TB 1.	- Mendampingi ulangan harian pegelolaan usaha boga	- Ada siswa yang nyontek saat ujian - Masih ada siswa yang ramai	- Menegur siswa yang menyontek - Menegur siswa yang masih ramai


Wonosari, 12 September 2015

Mengetahui


Dosen Pembimbing Lapangan

Titin Hera Widi Handayani, M.Pd
NIP. 197904062002122001

Guru Pembimbing


Kadarsih, S.Pd
NIP. 19700315 200501 2 008

Mahasiswa


Fauzi Ramadhani S
NIM. 12511241042

JOB SHEET

MATA PELAJARAN : Kompetensi Kejuruan
KELAS/SEMESTER : XII TB I&II/ Ganjil
STANDAR KOMPETENSI: Pengelolaan Usaha Boga
KOMPETENSI DASAR : Pengelolaan Usaha Boga
ALOKASI WAKTU : 5 x 45 menit

A. PENDAHULUAN


Usaha boga terdiri atas kata "usaha" dan "boga". usaha artinya salah satu kegiatan atau aktivitas untuk mencapai tujuan yang diinginkan. sedangkan boga artinya kegiatan mengolah atau membuat dan menyajikan makanan dan minuman. jadi usaha boga adalah suatu kegiatan atau usaha untuk memberikan pelayanan makanan dan minuman untuk konsumen.

B. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Mampu membuat persiapan praktek menyiapkan dan mengolah hidangan untuk usaha boga (kantin).
2. Mampu menyiapkan dan mengolah hidangan makanan berat, ringan dan minuman.
3. Mampu mememanajemen sebuah usaha boga.

C. ALAT/ BAHAN

1. Alat :

Talenan 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.	
Plastik mika yaitu alat yang digunakan untuk tempat menghidangkan makanan ketika akan dijual.	

<p>Panci yaitu alat yang digunakan untuk memasak bahan makanan seperti merebus.</p>	
<p>Wajan yaitu alat yang digunakan untuk memasak bahan makanan seperti menggoreng, menumis, dll.</p>	
<p>Baskom yaitu alat yang digunakan untuk prepare bahan.</p>	
<p>Spatula kayu yaitu alat yang digunakan untuk mengaduk.</p>	
<p>Kukusan yaitu alat yang digunakan untuk memasak/mengukus bahan makanan seperti nasi atau kelapa parut.</p>	
<p>Wajan teflon yaitu alat yang digunakan untuk menumis atau menggoreng bahan makanan.</p>	
<p>Nampan plastik yaitu alat yang digunakan sebagai tempat bahan-bahan masakan.</p>	
<p>Mangkuk plastik yaitu alat untuk tempat bahan atau bumbu.</p>	
<p>Peeler yaitu alat yang digunakan untuk mengupas bahan makanan seperti wortel dan kentang.</p>	

<p>Parutan yaitu alat yang digunakan untuk memarut bahan makanan seperti wortel, buah-buahan, cincau.</p>	
<p>Gelas plastik yaitu alat yang digunakan untuk menyajikan minuman kepada konsumen atau pembeli.</p>	
<p>Sendok dan garpu yaitu alat yang digunakan untuk memakan bahan makanan yang sudah matang.</p>	

2. Bahan :

Bahan yang digunakan untuk membuat hidangan masakan praktik pengelolaan usaha boga (kantin).

a. Hewani

Yang sering digunakan antara lain : Ikan dan ayam.

b. Bumbu

Bawang putih, bawang merah, kemiri, merica, ketumbar, serai, salam, laos, cabai merah, cabai rawit, cabai hijau, kunyit, jahe, garam, gula jawa, gula pasir, penyedap rasa, daun pandan.

c. Bahan lain

Aneka sayuran, cincau, agar-agar, dan buah-buahan.

D. HASIL/DAFTAR MENU

1. Daftar Menu XII TB 1

- Nasi Bakar
- Nasi Goreng
- Tahu Bakso
- Bakso Bakar
- Es Dawet
- Es Buah

2. Daftar Menu XII TB 2

- Mie Ayam
- Gorengan
- Es Cendol
- Es Campur
- Lumpia

E. LANGKAH KERJA

1. Siswa membuat rancangan usaha berupa proposal penentuan jenis usaha.
2. Pemilihan dan pembagian menu yang dibimbing oleh guru.
3. Setiap kelompok kerja mengajukan daftar belanja kepada kelompok yang bertugas berbelanja.
4. Kelompok berbelanja mengajukan daftar belanja kepada guru pengampu mata pelajaran untuk di cek sebelum melakukan perbelanjaan.
5. Pembagian bahan kepada setiap kelompok kerja.
6. Siswa melaksanakan proses produksi dengan waktu yang ditentukan yaitu masakan harus sudah jadi ketika jam istirahat dimulai atau kurang lebih 3jam mata pelajaran.
7. Sebagian siswa mempersiapkan tempat yang akan digunakan untuk berjualan.
8. Siswa menjual produk di tempat yang sudah disediakan serta melakukan proses penjualan dengan cara menawarkan produk makanan keliling area sekolah, dari kelas-kelas sampai ke ruang guru.
9. Siswa membersihkan dan merapikan area kerja setelah produk makanan habis terjual.
10. Berikutnya yaitu proses perhitungan hasil penjualan untuk mengetahui keuntungan dari makanan yang sudah dijual.
11. Pengevaluasian praktik oleh guru pengampu mata pelajaran.
12. Penyampaian sedikit materi dan penentuan menu untuk praktik minggu berikutnya.

Wonosari, Agustus 2015

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

KADARSIH, S.Pd.
NIP. 19700315 200501 2 008

Fauzi Ramadhani S
NIM.12511241042

JOB SHEET

MATA PELAJARAN : Kompetensi Kejuruan
KELAS/SEMESTER : XII TB I&II/ Ganjil
STANDAR KOMPETENSI: Pengelolaan Usaha Boga
KOMPETENSI DASAR : Pengelolaan Usaha Boga
ALOKASI WAKTU : 5 x 45 menit

A. PENDAHULUAN

Usaha boga terdiri atas kata "usaha" dan "boga". usaha artinya salah satu kegiatan atau aktivitas untuk mencapai tujuan yang diinginkan. sedangkan boga artinya kegiatan mengolah atau membuat dan menyajikan makanan dan minuman. jadi usaha boga adalah suatu kegiatan atau usaha untuk memberikan pelayanan makanan dan minuman untuk konsumen.

B. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Mampu membuat persiapan praktek menyiapkan dan mengolah hidangan untuk usaha boga (kantin).
2. Mampu menyiapkan dan mengolah hidangan makanan berat, ringan dan minuman.
3. Mampu mememanajemen sebuah usaha boga.

C. ALAT/ BAHAN

1. Alat :

Talenan 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.	
Plastik mika yaitu alat yang digunakan untuk tempat menghidangkan makanan ketika akan dijual.	

<p>Panci yaitu alat yang digunakan untuk memasak bahan makanan seperti merebus.</p>	
<p>Wajan yaitu alat yang digunakan untuk memasak bahan makanan seperti menggoreng, menumis, dll.</p>	
<p>Baskom yaitu alat yang digunakan untuk prepare bahan.</p>	
<p>Spatula kayu yaitu alat yang digunakan untuk mengaduk.</p>	
<p>Kukusan yaitu alat yang digunakan untuk memasak/mengukus bahan makanan seperti nasi atau kelapa parut.</p>	
<p>Wajan teflon yaitu alat yang digunakan untuk menumis atau menggoreng bahan makanan.</p>	
<p>Nampan plastik yaitu alat yang digunakan sebagai tempat bahan-bahan masakan.</p>	
<p>Mangkuk plastik yaitu alat untuk tempat bahan atau bumbu.</p>	
<p>Peeler yaitu alat yang digunakan untuk mengupas bahan makanan seperti wortel dan kentang.</p>	

<p>Parutan yaitu alat yang digunakan untuk memarut bahan makanan seperti wortel, buah-buahan, cincau.</p>	
<p>Gelas plastik yaitu alat yang digunakan untuk menyajikan minuman kepada konsumen atau pembeli.</p>	
<p>Sendok dan garpu yaitu alat yang digunakan untuk memakan bahan makanan yang sudah matang.</p>	

2. Bahan :

Bahan yang digunakan untuk membuat hidangan masakan praktik pengelolaan usaha boga (kantin).

a. Hewani

Yang sering digunakan antara lain : Ikan dan ayam.

b. Bumbu

Bawang putih, bawang merah, kemiri, merica, ketumbar, serai, salam, laos, cabai merah, cabai rawit, cabai hijau, kunyit, jahe, garam, gula jawa, gula pasir, penyedap rasa, daun pandan.

c. Bahan lain

Aneka sayuran, cincau, agar-agar, dan buah-buahan.

D. HASIL/DAFTAR MENU

1. Daftar Menu XII TB 1

- Mie Ayam
- Batagor
- Bakso Bakar
- Lumpia
- Es Campur
- Es Degan

2. Daftar Menu XII TB 2

- Bakmi Goreng
- Siomay Bandung
- Pempek

- Tahu Mantili
- Es Cincou
- Es Buah

E. LANGKAH KERJA

1. Siswa membuat rancangan usaha berupa proposal penentuan jenis usaha.
2. Pemilihan dan pembagian menu yang dibimbing oleh guru.
3. Setiap kelompok kerja mengajukan daftar belanja kepada kelompok yang bertugas berbelanja.
4. Kelompok berbelanja mengajukan daftar belanja kepada guru pengampu mata pelajaran untuk di cek sebelum melakukan perbelanjaan.
5. Pembagian bahan kepada setiap kelompok kerja.
6. Siswa melaksanakan proses produksi dengan waktu yang ditentukan yaitu masakan harus sudah jadi ketika jam istirahat dimulai atau kurang lebih 3jam mata pelajaran.
7. Sebagian siswa mempersiapkan tempat yang akan digunakan untuk berjualan.
8. Siswa menjual produk di tempat yang sudah disediakan serta melakukan proses penjualan dengan cara menawarkan produk makanan keliling area sekolah, dari kelas-kelas sampai ke ruang guru.
9. Siswa membersihkan dan merapikan area kerja setelah produk makanan habis terjual.
10. Berikutnya yaitu proses perhitungan hasil penjualan untuk mengetahui keuntungan dari makanan yang sudah dijual.
11. Pengevaluasian praktik oleh guru pengampu mata pelajaran.
12. Penyampaian sedikit materi dan penentuan menu untuk praktik minggu berikutnya.

Wonosari, Agustus 2015

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL,

Kadarsih, S.Pd.
NIP. 19700315 200501 2 008

Fauzi Ramadhani
NIM.12511241042

JOB SHEET

MATA PELAJARAN : Kompetensi Kejuruan
KELAS/SEMESTER : XII TB I&II/ Ganjil
STANDAR KOMPETENSI: Pengelolaan Usaha Boga
KOMPETENSI DASAR : Pengelolaan Usaha Boga
ALOKASI WAKTU : 5 x 45 menit

A. PENDAHULUAN

Usaha boga terdiri atas kata "usaha" dan "boga". usaha artinya salah satu kegiatan atau aktivitas untuk mencapai tujuan yang diinginkan. sedangkan boga artinya kegiatan mengolah atau membuat dan menyajikan makanan dan minuman. jadi usaha boga adalah suatu kegiatan atau usaha untuk memberikan pelayanan makanan dan minuman untuk konsumen.

B. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Mampu membuat persiapan praktek menyiapkan dan mengolah hidangan untuk usaha boga (kantin).
2. Mampu menyiapkan dan mengolah hidangan makanan berat, ringan dan minuman.
3. Mampu mememanajemen sebuah usaha boga.

C. ALAT/ BAHAN

1. Alat :

Talenan 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.	
Plastik mika yaitu alat yang digunakan untuk tempat menghidangkan makanan ketika akan dijual.	

<p>Panci yaitu alat yang digunakan untuk memasak bahan makanan seperti merebus.</p>	
<p>Wajan yaitu alat yang digunakan untuk memasak bahan makanan seperti menggoreng, menumis, dll.</p>	
<p>Baskom yaitu alat yang digunakan untuk prepare bahan.</p>	
<p>Spatula kayu yaitu alat yang digunakan untuk mengaduk.</p>	
<p>Kukusan yaitu alat yang digunakan untuk memasak/mengukus bahan makanan seperti nasi atau kelapa parut.</p>	
<p>Wajan teflon yaitu alat yang digunakan untuk menumis atau menggoreng bahan makanan.</p>	
<p>Nampan plastik yaitu alat yang digunakan sebagai tempat bahan-bahan masakan.</p>	
<p>Mangkuk plastik yaitu alat untuk tempat bahan atau bumbu.</p>	
<p>Peeler yaitu alat yang digunakan untuk mengupas bahan makanan seperti wortel dan kentang.</p>	

<p>Parutan yaitu alat yang digunakan untuk memarut bahan makanan seperti wortel, buah-buahan, cincau.</p>	
<p>Gelas plastik yaitu alat yang digunakan untuk menyajikan minuman kepada konsumen atau pembeli.</p>	
<p>Sendok dan garpu yaitu alat yang digunakan untuk memakan bahan makanan yang sudah matang.</p>	

2. Bahan :

Bahan yang digunakan untuk membuat hidangan masakan praktik pengelolaan usaha boga (kantin).

a. Hewani

Yang sering digunakan antara lain : Ikan dan ayam.

b. Bumbu

Bawang putih, bawang merah, kemiri, merica, ketumbar, serai, salam, laos, cabai merah, cabai rawit, cabai hijau, kunyit, jahe, garam, gula jawa, gula pasir, penyedap rasa, daun pandan.

c. Bahan lain

Aneka sayuran, cincau, agar-agar, dan buah-buahan.

D. KRITERIA HASIL

1. Daftar Menu XII TB 1

- Mie Goreng
- Bakmi Goreng
- Gorengan
- Lumpia
- Es Cincau
- Es Hura-hura

2. Daftar Menu XII TB 2

- Bakso Kuah
- Nasi Uduk
- Gorengan
- Martabak
- Es Shanghay
- Es Teler

E. LANGKAH KERJA

1. Siswa membuat rancangan usaha berupa proposal penentuan jenis usaha.
2. Pemilihan menu dilakukan oleh siswa.
3. Pembagian menu yang dibimbing oleh guru.
4. Setiap kelompok kerja mengajukan daftar belanja kepada kelompok yang bertugas berbelanja.
5. Kelompok berbelanja mengajukan daftar belanja kepada guru pengampu mata pelajaran untuk di cek sebelum melakukan perbelanjaan.
6. Pembagian bahan kepada setiap kelompok kerja.
7. Siswa melaksanakan proses produksi dengan waktu yang ditentukan yaitu masakan harus sudah jadi ketika jam istirahat dimulai atau kurang lebih 3jam mata pelajaran.
8. Sebagian siswa mempersiapkan tempat yang akan digunakan untuk berjualan.
9. Siswa menjual produk di tempat yang sudah disediakan serta melakukan proses penjualan dengan cara menawarkan produk makanan keliling area sekolah, dari kelas-kelas sampai ke ruang guru.
10. Siswa membersihkan dan merapikan area kerja setelah produk makanan habis terjual.
11. Berikutnya yaitu proses perhitungan hasil penjualan untuk mengetahui keuntungan dari makanan yang sudah dijual.
12. Pengevaluasian praktik oleh guru pengampu mata pelajaran.
13. Penyampaian sedikit materi dan penentuan menu untuk praktik minggu berikutnya.

Wonosari, September 2015

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL,

KADARSIH, S.Pd.
NIP. 19700315 200501 2 008

Fauzi Ramadhani S
NIM.12511241042

HANDOUT USAHA BOGA

➤ **Pengertian Usaha Boga**

Usaha boga terdiri atas kata "usaha" dan "boga". usaha artinya salah satu kegiatan atau aktivitas untuk mencapai tujuan yang diinginkan. sedangkan boga artinya kegiatan mengolah atau membuat dan menyajikan makanan dan minuman. jadi usaha boga adalah suatu kegiatan atau usaha untuk memberikan pelayanan makanan dan minuman untuk konsumen.

➤ **Klasifikasi Usaha Boga**

usaha boga menurut bentuk usahanya, terdiri dari :

- Restoran

Restoran adalah suatu usaha yang memberikan pelayanan berupa makanan dan minuman di tempat mewah. restoran dikelompokkan menjadi dua yaitu :

- a. Formal

Formal adalah suatu usaha yang memiliki izin dari pemerintah untuk membuka usaha dibidang jasa boga dengan pelayanan yang mewah.

- b. Informal

Informal adalah suatu usaha yang berupa usaha kecil dengan pelayanan yang sederhana.

- Catering

Catering adalah suatu usaha yang menerima dan menyediakan pesanan makanan dan minuman dalam jumlah besar.

- Bakery

Bakery adalah suatu usaha boga yang menyediakan berbagai macam kue dan roti. Bakery ada berbagai macam olahan yaitu :

- a. Kue basah
 - b. Kue Kering
 - c. Cake
 - d. Pastry
 - e. Roti

➤ **Pengertian menu**

- Daftar hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan.
- Susunan hidangan yang disajikan pada waktu makan.
- Suatu daftar makanan yang dapat dipesan atau dihidangkan.

➤ **Jenis-jenis menu**

- A'la Carte
 - Daftar hidangan yang terdiri dari berbagai macam pilihan makanan dengan harga masing-masing.
 - Makanan yang dipilih akan disajikan kepada tamu sesuai dengan urutan penyajiannya.
 - Hidangan yang disajikan dapat dipesan sesuai dengan selera masing-masing konsumen.
- Table d'Hote/Set Menu/Fix Menu

- Daftar hidangan yang terdiri dari satu paket makanan dengan harga secara keseluruhan. Paket makanan yang dipilih akan disajikan satu per satu sesuai dengan giliran hidangan. Biasanya untuk paket ini terdiri dari 3, 4, atau 5 courses.
- Blue Plate Menu
 - Daftar hidangan terdiri dari satu paket makanan ditambah dengan satu pilihan soft drink dengan harga secara keseluruhan dan semuanya disajikan di meja tamu.
- Buffet Menu
 - Daftar makanan yang disajikan dapat dipilih sesuai dengan selera dari masing-masing tamu. Harga dihitung per orang tanpa memperhatikan banyak sedikitnya porsi makanan yang diambil.
- Sifat menu
 - Static menu
 - Penggantian menu dilakukan setiap 6 bulan bahkan lebih, dan biasanya menu sudah disusun dengan berbagai pilihan sehingga tidak diganti setiap saat.
 - Cycle menu
 - Perubahan menu dilakukan setiap satu minggu sekali bahkan setiap hari diganti. Biasanya menu hanya terdiri dari satu atau dua macam saja (menu-menu special).
- Dasar-dasar penyusunan menu
 - Selera tamu/konsumen
 - Variasi menu yang akan disajikan
 - Penampilan menu
 - Faktor musim
 - Persediaan bahan makanan
 - Persediaan peralatan
- Faktor-faktor yang mempengaruhi penyusunan menu
 - Kebutuhan gizi
 - Kebiasaan makan (food habits)
 - Menu harus bervariasi
 - Biaya yang tersedia
 - Iklim dan musim
 - Peralatan bahan makanan
 - Komposisi bahan makanan
 - Harga makanan
 - Kebangsaan atau suku
- Prinsip dalam penyusunan menu
 - Hidangan harus sesuai, cocok, dan pantas untuk dimakan pembeli sehingga perlu memperhatikan penampilan (appearance) dan rasa (flavor)
- Menganalisis produk makanan dipasaran
Artinya adalah melakukan observasi ke pasar (konsumen) untuk mengetahui produk makanan yang ada di pasaran.
- Pengertian produk menurut Kotler dan Armstrong (2000)

Adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk mendapat perhatian, dibeli, dipergunakan, atau dikonsumsi dan yang dapat memuaskan keinginan atau kebutuhan.

➤ Pengertian makanan

Adalah produk pangan yang siap hidang atau yang langsung dapat dimakan. Makanan biasanya dihasilkan dari bahan pangan setelah terlebih dahulu diolah atau dimasak.

Jadi produk makanan adalah bahan pangan yang siap hidang atau yang langsung dapat dimakan dan dapat ditawarkan ke pasar untuk mendapat perhatian, dibeli atau dikonsumsi serta dapat memuaskan keinginan atau kebutuhan.

➤ Atribut Produk

1. Merk adalah simbol yang dirancang untuk mengidentifikasi produk yang ditawarkan penjual. Fungsi merk adalah untuk membedakan suatu produk perusahaan pesaingnya, untuk mempermudah konsumen mengidentifikasi produk dan menyakinkan konsumen akan kualitas produk yang sama jika melakukan pembelian ulang.
2. Kemasan diandalkan khusus untuk mendapatkan manfaat perlindungan dan kemudahan fungsi konsumen dalam pemasaran untuk melindungi dan menjaga keamanan produk.
3. Pemberian label (labeling) berkaitan erat dengan pengemasan. Label merupakan bagian dari suatu produk yang menyampaikan informasi mengenai produk dan penjual. Sebuah label bisa merupakan bagian dari kemasan, atau bisa pula merupakan etiket (tanda pengenal) yang dilekatkan pada produk.
4. Layanan pelengkap merupakan ciri pembentuk produk yang sulit dijabarkan karena bersifat tidak berwujud ini biasanya terdapat pada service atau jasa.
5. Jaminan produk adalah janji yang merupakan kewajiban produsen atas produknya kepada konsumen, dimana konsumen akan diberi ganti rugi bila produk ternyata tidak bisa berfungsi sebagaimana yang diharapkan atau dijanjikan.

➤ Dimensi Kualitas Makanan

Menurut West, Wood dan Harger, Gaman dan Sherrington serta Jones dalam Margaretha dan Edwin (2012, 1) secara garis besar faktor-faktor yang mempengaruhi food quality adalah sebagai berikut:

a. Warna

Warna dari bahan-bahan makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa supaya tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi. Kombinasi warna sangat membantu dalam selera makan konsumen.

b. Penampilan

Ungkapan *_looks good enough to eat!* bukanlah suatu ungkapan yang berlebihan. Makanan harus baik dilihat saat berada di piring, di mana hal tersebut adalah suatu faktor yang penting. Kesegaran dan kebersihan dari makanan yang disajikan adalah contoh penting yang akan mempengaruhi penampilan makanan baik atau tidak untuk dinikmati.

c. Porsi

Dalam setiap penyajian makanan sudah ditentukan porsi standarnya yang disebut standard portion size.

d. Bentuk

Bentuk makanan memainkan peranan penting dalam daya tarik mata. Bentuk makanan yang menarik bisa diperoleh lewat cara pemotongan bahan makanan yang bervariasi, misalnya wortel yang dipotong dengan bentuk dice atau biasa disebut dengan potongan dadu digabungkan dengan selada yang dipotong chiffonade yang merupakan potongan yang tidak beraturan pada sayuran.

e. Temperatur

Konsumen menyukai variasi temperatur yang didapatkan dari makanan satu dengan lainnya. Temperatur juga bisa mempengaruhi rasa, misalnya rasa manis pada sebuah makanan akan lebih terasa saat makanan tersebut masih hangat, sementara rasa asin pada sup akan kurang terasa pada saat sup masih panas.

f. Tekstur

Ada banyak tekstur makanan antara lain halus atau tidak, cair atau padat, keras atau lembut, kering atau lembab. Tingkat tipis dan halus serta bentuk makanan dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari reseptor di mulut.

g. Aroma

Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, konsumen dapat mencium makanan tersebut.

h. Tingkat kematangan

Tingkat kematangan makanan akan mempengaruhi tekstur dari makanan. Misalnya wortel yang direbus cukup akan menjadi lunak daripada wortel yang direbus lebih cepat. Untuk makanan tertentu seperti steak setiap orang memiliki selera sendiri-sendiri tentang tingkat kematangan steak.

i. Rasa

Titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit. Dalam makanan tertentu empat rasa ini digabungkan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati.

➤ Merencanakan produk makanan yang akan dijual

Setelah menganalisis produk makanan selanjutnya adalah merencanakan produk makanan apa yang akan dijual. Untuk merencanakan dan menentukan produk makanan yang akan dijual bisa mempertimbangkan aspek-aspek yang sudah diobservasi atau dianalisis sebelumnya dari pasar.

➤ Promosi dan pemasaran produk boga

Ada dua definisi promosi menurut Basu Swastha (2006:349) adalah sebagai berikut:

“Promosi adalah arus informasi atau persuasi satu arah yang dibuat untuk mengarahkan seseorang atau organisasi kepada tindakan yang menciptakan pertukaran dalam pemasaran”. Sedangkan definisi kedua, yaitu: “promosi adalah semua jenis kegiatan pemasaran yang ditunjukkan untuk mendorong permintaan”. Kedua definisi tersebut pada pokoknya sama

meskipun titik beratnya berbeda. Sedangkan dalam penelitian ini definisi promosi yang digunakan adalah definisi kedua yang dilaksanakan dengan promotional mix, dimana dalam strategi promosi ini memiliki empat variabel, yaitu: periklanan, personal selling, publisitas, promosi penjualan. Hal tersebut sesuai dengan pendapat Basu Swastha (2006:349) tentang promotional mix, yang menyatakan bahwa “promotional mix adalah adalah kombinasi strategi yang paling baik dari variabel-variabel periklanan, promotional mix, dan alat promosi lain, yang semuanya direncanakan untuk mencapai tujuan program penjualan”.

- Definisi pemasaran menurut American Marketing Association (AMA) seperti yang dikutip oleh Rhenald Kasali (1998:53) adalah:

Pemasaran adalah suatu proses perencanaan dan eksekusi, mulai dari tahap konsepsi, penetapan harga, promosi, hingga distribusi barang-barang, ide-ide dan jasa, untuk melakukan pertukaran yang memuaskan individu dan lembaga-lembaganya.

- Perencanaan promosi dan pemasaran produk boga

Untuk perencanaan promosi dan pemasaran produk boga dilakukan dengan hasil observasi produk makanan dipasaran.

- Pengertian Pemasaran

Adapun pengertian pemasaran menurut para ahli akan dijabarkan berikut ini :

- William J. Stanton

Pemasaran merupakan sistem keseluruhan dari berbagai kegiatan bisnis atau usaha yang ditujukan untuk merencanakan, menentukan harga barang atau jasa, mempromosikannya, dan mendistribusikannya kepada konsumen dan bisa memuaskan konsumen.

- Kotler & Armstrong

Pemasaran merupakan sebuah proses managerial yang orang-orang didalamnya mendapatkan apa yang mereka inginkan & butuhkan melalui penciptaan & pertukaran produk-produk yang ditawarkan & nilai produknya kepada orang lain.

- Philip Kotler

Suatu kegiatan manusia yang ditujukan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat melalui proses pertukaran.

- Philip & Duncan

Pemasaran merupakan sesuatu yang terdiri dari segala langkah yang digunakan untuk menempatkan barang yang dijualbelikan ke tangan pembeli atau konsumen.

- Wikipedia


Dalam wikipedia menyatakan bahwa pemasaran adalah suatu proses penyusunan komunikasi yang terpadu & tujuannya untuk memberikan informasi tentang barang atau jasa yang diperjualbelikan yang kaitannya untuk memuaskan keinginan & kebutuhan masyarakat.

- Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Th.2008

Pemasaran ialah proses; cara; perbuatan dalam memasarkan barang dagangan; perihal menyebarluaskan di tengah-tengah masyarakat pada umumnya

Peningkatan hubungan dengan pelanggan nampaknya menjadi salah satu faktor penting untuk tetap mempertahankan loyalitas pelanggan tersebut. Hubungan yang dibina tidak hanya sekedar hubungan jangka pendek, melainkan hubungan jangka panjang.

Untuk mewujudkan hal tersebut, perusahaan tidak hanya berorientasi pada transaksi penjualan saja, melainkan menjalin hubungan jangka panjang dengan konsumen dan pelanggan. Maka, pendekatan Relationship Marketing perlu diterapkan di dalam perusahaan.

	SMK NEGERI 3 WONOSARI		A
	SOAL UJIAN PENGELOLAAN USAHA BOGA		
	Semester Gasal 2015/2016	Tgl. : 12 September 2015	

Jawablah soal dibawah ini dengan jelas dan benar !!

1. Jelaskan pengertian dari usaha !!!
2. Restoran terbagi menjadi 2, sebutkan dan jelaskan sertakan pula contoh !!! (minimal 5)
3. Jelaskan pengertian dari Catering dan Bakery !!!
4. Usaha catering biasanya menggunakan buffet menu. Jelaskan pengertian dari buffet menu!!!
5. Sebutkan dan jelaskan sifat menu !!!
6. Jelaskan prinsip dalam penyusunan menu !!!
7. Sebutkan (3) atribut dari sebuah produk makanan !!!
8. Secara garis besar ada beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas makanan (food quality), sebutkan minimal 5 faktor !!!
9. Jelaskan pengertian dari promosi !!!
10. Jelaskan pengertian dari pemasaran menurut kamus besar bahasa Indonesia !!!

Validator	Tgl. Validasi	Paraf
MGMP		
Kapro/KGNA		



Jawablah soal dibawah ini dengan jelas dan benar !!

1. Jelaskan pengertian dari usaha boga !!!
2. Jelaskan pengertian dari Restoran formal dan Restoran informal !!!
3. Jelaskan pengertian dari Catering dan Bakery !!!
4. Jelaskan pengertian dari Menu !!!
5. Sebutkan dan jelaskan sifat menu !!!
6. Sebutkan (5) faktor-faktor yang mempengaruhi penyusunan menu !!!
7. Sebutkan (3) atribut dari sebuah produk makanan !!!
8. Secara garis besar ada beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas makanan (food quality), sebutkan minimal 5 faktor !!!
9. Jelaskan pengertian dari promosi !!!
10. Jelaskan pengertian dari pemasaran !!!
11. Buatlah sebuah rancangan usaha boga yang meliputi dari :
 - Penentuan tema usaha atau jenis usaha
 - Pemilihan dan penyusunan menu makanan
 - Penentuan harga jual
 - Promosi apa yang akan digunakan
 - Menggunakan tipe pelayanan apa
 - Pemasaran produk makanan

Validator	Tgl. Validasi	Paraf
MGMP		
Kapro/KGNA		



Jawablah soal dibawah ini dengan jelas dan benar !!

1. Jelaskan pengertian dari pemasaran !!!
2. Sebutkan dasar-dasar penyusunan menu !!!
3. Secara garis besar ada beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas makanan (food quality), sebutkan minimal 5 faktor !!!
4. Sebutkan (5) faktor-faktor yang mempengaruhi penyusunan menu !!!
5. Jelaskan tentang klasifikasi Restoran disertai dengan contoh !!! (min 5)
6. Jelaskan pengertian dari promosi !!!
7. Jelaskan pengertian dari Catering dan Bakery !!!
8. Restoran biasanya menggunakan a'la carte menu. Jelaskan pengertian dari a'la carte menu!!!
9. Jelaskan pengertian dari produk makanan !!!
10. Jelaskan pengertian dari boga !!!

Validator	Tgl. Validasi	Paraf
MGMP		
Kapro/KGNA		

KUNCI JAWABAN ULANGAN HARIAN kelas XII TB 1 kode A

1. Usaha artinya salah satu kegiatan atau aktivitas untuk mencapai tujuan yang diinginkan.
2. Restoran dibagi menjadi :
 - a. Formal
Formal adalah suatu usaha yang memiliki izin dari pemerintah untuk membuka usaha dibidang jasa boga dengan pelayanan yang mewah.
 - b. Informal
Informal adalah suatu usaha yang berupa usaha kecil dengan pelayanan yang sederhana.
3. Catering adalah suatu usaha yang menerima dan menyediakan pesanan makanan dan minuman dalam jumlah besar.
Bakery adalah suatu usaha boga yang menyediakan berbagai macam kue dan roti.
4. Buffet menu adalah daftar makanan yang disajikan dapat dipilih sesuai dengan selera dari masing-masing tamu. Harga dihitung per orang tanpa memperhatikan banyak sedikitnya porsi makanan yang diambil.
5. Sifat menu yaitu
 - Static menu
Penggantian menu dilakukan setiap 6 bulan bahkan lebih, dan biasanya menu sudah disusun dengan berbagai pilihan sehingga tidak diganti setiap saat.
 - Cycle menu
Perubahan menu dilakukan setiap satu minggu sekali bahkan setiap hari diganti. Biasanya menu hanya terdiri dari satu atau dua macam saja (menu-menu special).
6. Prinsip dalam penyusunan menu adalah hidangan harus sesuai, cocok, dan pantas untuk dimakan pembeli sehingga perlu memperhatikan penampilan (appearance) dan rasa (flavor).
7. Atribut produk makanan :
 - Merk
 - Kemasan
 - Pemberian label
 - Layanan pelengkap
 - Jaminan produk
8. Faktor yang mempengaruhi kualitas makanan (food quality) :
 - Warna
 - Penampilan
 - Porsi

- Bentuk
- Temperatur
- Tekstur
- Aroma
- Tingkat kematangan
- Rasa

9. Promosi adalah semua jenis kegiatan pemasaran yang ditunjukkan untuk mendorong permintaan.

Promosi adalah arus informasi atau persuasi satu arah yang dibuat untuk mengarahkan seseorang atau organisasi kepada tindakan yang menciptakan pertukaran dalam pemasaran.

10. Pemasaran ialah proses, cara, perbuatan dalam memasarkan barang dagangan, perihal menyebarluaskan di tengah-tengah masyarakat pada umumnya.

KUNCI JAWABAN ULANGAN HARIAN kelas XII TB 1 kode B

1. Pemasaran adalah suatu proses perencanaan dan eksekusi, mulai dari tahap konsepsi, penetapan harga, promosi, hingga distribusi barang-barang, ide-ide dan jasa, untuk melakukan pertukaran yang memuaskan individu dan lembaga-lembaganya.
2. Dasar-dasar penyusunan menu adalah :
 - Selera tamu/konsumen
 - Variasi menu yang akan disajikan
 - Penampilan menu
 - Faktor musim
 - Persediaan bahan makanan
 - Persediaan peralatan
3. Faktor yang mempengaruhi kualitas makanan (food quality) :
 - Warna
 - Penampilan
 - Porsi
 - Bentuk`
 - Temperatur
 - Tekstur
 - Aroma
 - Tingkat kematangan
 - Rasa
4. Faktor-faktor penyusunan menu :
 - Kebutuhan gizi
 - Kebiasaan makan (food habits)
 - Menu harus bervariasi
 - Biaya yang tersedia
 - Iklim dan musim
 - Peralatan bahan makanan
 - Komposisi bahan makanan
 - Harga bahan makanan
 - Harga makanan
 - Kebangsaan atau suku
5. Restoran dibagi menjadi :
 - a. Formal

Formal adalah suatu usaha yang memiliki izin dari pemerintah untuk membuka usaha dibidang jasa boga dengan pelayanan yang mewah.

b. Informal

Informal adalah suatu usaha yang berupa usaha kecil dengan pelayanan yang sederhana.

6. Promosi adalah semua jenis kegiatan pemasaran yang ditunjukkan untuk mendorong permintaan.

Promosi adalah arus informasi atau persuasi satu arah yang dibuat untuk mengarahkan seseorang atau organisasi kepada tindakan yang menciptakan pertukaran dalam pemasaran.

7. Catering adalah suatu usaha yang menerima dan menyediakan pesaan makanan dan minuman dalam jumlah besar.

Bakery adalah suatu usaha boga yang menyediakan berbagai macam kue dan roti.

8. A'la Carte menu adalah

- Daftar hidangan yang terdiri dari berbagai macam pilihan makanan dengan harga masing-masing.
- Makanan yang dipilih akan disajikan kepada tamu sesuai dengan urutan penyajiannya.
- Hidangan yang disajikan dapat dipesan sesuai dengan selera masing-masing konsumen.

9. Produk makanan adalah bahan pangan yang siap hidang atau yang langsung dapat dimakan dan dapat ditawarkan ke pasar untuk mendapat perhatian, dibeli atau dikonsumsi serta dapat memuaskan keinginan atau kebutuhan.

10. Boga adalah kegiatan mengolah atau membuat dan menyajikan makanan dan minuman.

Rubrik Penilaian Ulangan Harian kelas XII TB 1 kode soal A dan B

➤ **Rubrik Penilaian Ulangan Harian kode soal A**

No	Keterangan	Nilai
1.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
2.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
3.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
4.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
5.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
6.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
7.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8

	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
8.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
9.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
10.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0

➤ **Rubrik Penilaian Ulangan Harian kode soal B**

No	Keterangan	Nilai
1.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
2.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
3.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1

	Jika tidak menjawab	0
4.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
5.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
6.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
7.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
8.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
9..	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
10.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0



SMK NEGERI 3 WONOSARI

SOAL UJIAN PENGELOLAAN USAHA BOGA

Semester Gasal 2015/2016

Tgl. : 9 September 2015

Hal 1 dari 1

B

Jawablah soal dibawah ini dengan jelas dan benar !!

1. Jelaskan pengertian dari pemasaran !!!
2. Sebutkan dan jelaskan sifat menu !!!
3. Secara garis besar ada beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas makanan (food quality), sebutkan minimal 5 faktor !!!
4. Sebutkan (5) faktor-faktor yang mempengaruhi penyusunan menu !!!
5. Sebutkan dan jelaskan klasifikasi dari Restoran !!!
6. Jelaskan pengertian dari promosi !!!
7. Buatlah sebuah rancangan usaha boga yang meliputi dari :
 - Penentuan tema usaha atau jenis usaha
 - Pemilihan dan penyusunan menu makanan
 - Penentuan harga jual
 - Promosi apa yang akan digunakan
 - Menggunakan tipe pelayanan apa
 - Pemasaran produk makanan
8. Jelaskan pengertian dari Catering dan Bakery !!!
9. Jelaskan pengertian dari Menu !!!
10. Sebutkan (3) atribut dari sebuah produk makanan !!!
11. Jelaskan pengertian dari usaha boga !!!

Validator	Tgl. Validasi	Paraf
MGMP		
Kapro/KGNA		

KUNCI JAWABAN SOAL LATIHAN XII TB 2 kode A

1. **Usaha boga** adalah suatu kegiatan atau usaha untuk memberikan pelayanan makanan dan minuman untuk konsumen.
2. **Restoran formal** adalah suatu usaha yang memiliki izin dari pemerintah untuk membuka usaha dibidang jasa boga dengan pelayanan yang mewah.
Restoran informal adalah suatu usaha yang berupa usaha kecil dengan pelayanan yang sederhana.
3. **Catering** adalah suatu usaha yang menerima dan menyediakan pesanan makanan dan minuman dalam jumlah besar.
Bakery adalah suatu usaha boga yang menyediakan berbagai macam kue dan roti.
4. **Menu adalah**
 - Daftar hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai sebagai makanan.
 - Susunan hidangan yang disajikan pada waktu makan.
 - Suatu daftar makanan yang dapat dipesan atau dihidangkan.
5. **Sifat menu yaitu**
 - Static menu
Penggantian menu dilakukan setiap 6 bulan bahkan lebih, dan biasanya menu sudah disusun dengan berbagai pilihan sehingga tidak diganti setiap saat.
 - Cycle menu
Perubahan menu dilakukan setiap satu minggu sekali bahkan setiap hari diganti. Biasanya menu hanya terdiri dari satu atau dua macam saja (menu-menu special).
6. **Faktor-faktor penyusunan menu :**
 - Kebutuhan gizi
 - Kebiasaan makan (food habits)
 - Menu harus bervariasi
 - Biaya yang tersedia
 - Iklim dan musim
 - Peralatan bahan makanan
 - Komposisi bahan makanan
 - Harga bahan makanan
 - Harga makanan
 - Kebangsaan atau suku

7. Atribut produk makanan :

- Merk
- Kemasan
- Pemberian label
- Layanan pelengkap
- Jaminan produk

8. Faktor yang mempengaruhi kualitas makanan (food quality) :

- Warna
- Penampilan
- Porsi
- Bentuk
- Temperatur
- Tekstur
- Aroma
- Tingkat kematangan
- Rasa

9. Promosi adalah semua jenis kegiatan pemasaran yang ditunjukkan untuk mendorong permintaan.

Promosi adalah arus informasi atau persuasi satu arah yang dibuat untuk mengarahkan seseorang atau organisasi kepada tindakan yang menciptakan pertukaran dalam pemasaran.

10. Pemasaran adalah suatu proses perencanaan dan eksekusi, mulai dari tahap konsepsi, penetapan harga, promosi, hingga distribusi barang-barang, ide-ide dan jasa, untuk melakukan pertukaran yang memuaskan individu dan lembaga-lembaganya.

11. Rancangan usaha boga :

- Jenis usaha : segala jenis usaha boga dan temanya
- Menu makanan harus sesuai dengan tema dan jenis usahanya.
- Harga jual harus logis dalam penentuannya.
- Promosi : semua jenis cara promosi.
- Pelayanan : segala jenis tipe pelayanan sesuai bahasa kebogaan.
- Pemasaran : segala jenis cara pemasaran sesuai aturan kebogaan.

KUNCI JAWABAN SOAL LATIHAN XII TB 2 kode B

1. Pemasaran adalah suatu proses perencanaan dan eksekusi, mulai dari tahap konsepsi, penetapan harga, promosi, hingga distribusi barang-barang, ide-ide dan jasa, untuk melakukan pertukaran yang memuaskan individu dan lembaga-lembaganya.

2. Sifat menu yaitu

- Static menu

Penggantian menu dilakukan setiap 6 bulan bahkan lebih, dan biasanya menu sudah disusun dengan berbagai pilihan sehingga tidak diganti setiap saat.

- Cycle menu

Perubahan menu dilakukan setiap satu minggu sekali bahkan setiap hari diganti. Biasanya menu hanya terdiri dari satu atau dua macam saja (menu-menu special).

3. Faktor yang mempengaruhi kualitas makanan (food quality) :

- Warna
- Penampilan
- Porsi
- Bentuk`
- Temperatur
- Tekstur
- Aroma
- Tingkat kematangan
- Rasa

4. Faktor-faktor penyusunan menu :

- Kebutuhan gizi
- Kebiasaan makan (food habits)
- Menu harus bervariasi
- Biaya yang tersedia
- Iklim dan musim
- Peralatan bahan makanan
- Komposisi bahan makanan
- Harga bahan makanan
- Harga makanan
- Kebangsaan atau suku

5. **Restoran formal** adalah suatu usaha yang memiliki izin dari pemerintah untuk membuka usaha dibidang jasa boga dengan pelayanan yang mewah.

Restoran informal adalah suatu usaha yang berupa usaha kecil dengan pelayanan yang sederhana.

6. **Promosi** adalah semua jenis kegiatan pemasaran yang ditunjukkan untuk mendorong permintaan.

Promosi adalah arus informasi atau persuasi satu arah yang dibuat untuk mengarahkan seseorang atau organisasi kepada tindakan yang menciptakan pertukaran dalam pemasaran.

7. **Rancangan usaha boga :**

- Jenis usaha : segala jenis usaha boga dan temanya
- Menu makanan harus sesuai dengan tema dan jenis usahanya.
- Harga jual harus logis dalam penentuannya.
- Promosi : semua jenis cara promosi.
- Pelayanan : segala jenis tipe pelayanan sesuai bahasa kebogaan.
- Pemasaran : segala jenis cara pemasaran sesuai aturan kebogaan.

8. **Catering** adalah suatu usaha yang menerima dan menyediakan pesanan makanan dan minuman dalam jumlah besar.

Bakery adalah suatu usaha boga yang menyediakan berbagai macam kue dan roti.

9. **Menu adalah**

- Daftar hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai sebagai makanan.
- Susunan hidangan yang disajikan pada waktu makan.
- Suatu daftar makanan yang dapat dipesan atau dihidangkan.

10. **Atribut produk makanan :**

- Merk
- Kemasan
- Pemberian label
- Layanan pelengkap
- Jaminan produk

11. **Usaha boga** adalah suatu kegiatan atau usaha untuk memberikan pelayanan makanan dan minuman untuk konsumen.

Rubrik Penilaian Ulangan Harian kelas XII TB 2 kode soal A dan B**➤ Rubrik Penilaian Ulangan Harian kode soal A**

No	Keterangan	Nilai
1.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
2.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
3.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
4.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
5.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
6.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
7.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8

	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
8.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
9.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
10.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
11.	Jika jawaban lengkap dan benar	30
	Jika jawaban salah 1	25
	Jika jawaban salah 2	20
	Jika jawaban salah 3	15
	Jika jawaban salah 4	10
	Jika jawaban salah 5	5
	Jika jawaban salah 6	1

➤ **Rubrik Penilaian Ulangan Harian kode soal B**

No	Keterangan	Nilai
1.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
2.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8

	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
3.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
4.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
5.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
6.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
7.	Jika jawaban lengkap dan benar	30
	Jika jawaban salah 1	25
	Jika jawaban salah 2	20
	Jika jawaban salah 3	15
	Jika jawaban salah 4	10
	Jika jawaban salah 5	5
	Jika jawaban salah 6	1
8.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
9.	Jika jawaban lengkap dan benar	10

	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
10.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0
11.	Jika jawaban lengkap dan benar	10
	Jika jawaban kurang lengkap tetapi benar	8
	Jika jawaban hanya setengah atau tidak lengkap	5
	Jika jawaban salah	1
	Jika tidak menjawab	0

DAFTAR HADIR TAHUN PELAJARAN 2015/2016
SMK NEGERI 3 WONOSARI
SEMESTER GASAL
Kelas XII TB 1

No	Nama Siswa	Presensi kehadiran siswa					Nilai		Ket
		15/8	22/8	29/8	5/9	12/9	Tugas	Ulangan Harian	
1	Anisa Nur Fadilah	90	77	
2	Arvita Putri Harjanti		82	
3	Bekti Saputri		70	
4	Charinna Prastiwi	90	84	
5	Deni Purwanto	95	89	
6	Desty Nurwahyuni	95	55	
7	Desy Mirawati	100	91	
8	Devi Nita Sari	90	78	
9	Dian Ainun Fatmawati	100	87	
10	Dina Tri Oktaviani	90	91	
11	Dini Ciptaningrum S B		69	
12	Dita Margarini	90	77	
13	Dita Nirmala Dewi		67	
14	Ery Mardikaningsih	95	63	
15	Fatma Aminatun		66	
16	Indah Suryaningsih		81	
17	Intan Febrihastari		76	
18	Krisna Gotami		58	
19	Maria Putri M	90	60	
20	Marlina Vita Dewi		62	
21	Marvita Norfarida	95	90	
22	Nita Dian Lestari	90	77	
23	Priscillia Frediana		73	
24	Ratna Widiyawati		79	
25	Sanis Tiasningsih		47	
26	Septia Dwi Restu P		72	
27	Sinta Rokhana	90	93	
28	Sinta Wulan Anggraini		53	
29	Tyas Shanti Hapsari		71	
30	Wahyu Eva Vitriani	90	68	
31	Widhyas Tuti P	90	81	
32	Wisnu Dwi P	95	82	

DAFTAR HADIR TAHUN PELAJARAN 2015/2016
SMK NEGERI 3 WONOSARI
SEMESTER GASAL
Kelas XII TB 2

No	Nama Siswa	Presensi kehadiran siswa					Nilai		Ket
		12/8	19/8	26/8	2/9	9/9	Tugas	Ulangan Harian	
1	Atika Sri Haryati	95	56	
2	Auliyah Nur Arohmah	95	86	
3	Breysani Galuhsari		71,5	
4	Dina Cahyati	98	83	
5	Endah Ratriana Palupi		61,5	
6	Eti Murningsih	98	96	
7	Frida Arihusnia	95	77,5	
8	Indah Purnama Sari	98	91	
9	Kristina Larasati		91	
10	Mega Pahlawa Raysita	95	95	
11	Micho Aprllinda	95	98	
12	Mitha Malia	.	.	.	S	.	90	92	
13	Nada Ayuningsih	S	98		
14	Novita Muhti Sari		90	
15	Nur Halimah Setyawati	95	92	
16	Nur Ismila Putih Suci	98	75	
17	Nur Muslimawati		95	
18	Nurhanah	90	79	
19	Nurul Ayu Saputri	98	71	
20	Ovilia Putri Angela		97	
21	Retno Wisyastuti								
22	Rika Dwi Astuti	98	92	
23	Rika Kristiyani	98	89	
24	Rina Febriyani	90	96	
25	Riska Ardiana	95	90	
26	Santi Rokhani		95	
27	Siti Rohimah	S			
28	Siti Samita		90	
29	Siti Samiya		95	
30	Sri Hartini	90	68	
31	Uswatun Khasanah	98	93	
32	Windi Anggraini		92	