

LAPORAN INDIVIDU
KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
LOKASI SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Disusun Sebagai Tugas Akhir Pelaksanaan
Kegiatan PPL



Disusun oleh:
AYU RINANGKU
12511241034

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2015

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, kami pembimbing kegiatan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta Tahun 2015, menerangkan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa di bawah ini:

NAMA : Ayu Rinangku
NIM : 12511241034
JURUSAN : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
FAKULTAS : Fakultas Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta mulai hari Senin, 10 Agustus 2015 sampai dengan hari Sabtu, 12 September 2015. Hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini.

Surakarta, 12 September 2015

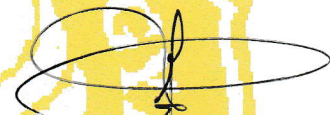
Mengetahui

Koordinator PPL
SMK Negeri 4 Surakarta,



Heri Susanto, S.Kom, M.Pd
NIP. 19790323 200501 1 005

Guru Pembimbing
SMK Negeri 4 Surakarta,



Bagus Tri Widodo, S.St
NIP. 19690524 199303 1 004

Menyetujui

Kepala Sekolah
SMK Negeri 4 Surakarta,



Drs. Suyono, M.Si
NIP. 19630329 199512 1 003

Dosen Pembimbing PPL,



Sri Palupi, M.Pd.
NIP. 19571111 198803 2 001

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Allah SWT yang senantiasa melimpahkan rahmat-Nya sehingga dapat menyelesaikan kegiatan PPL dengan baik dan lancar. Laporan kami susun sebagai bentuk pertanggungjawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program PPL 2014 di SMK Negeri 4 Surakarta kurang lebih satu bulan, pada tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 14 September 2015.

Dalam kegiatan PPL ini kami menyadari bahwa program kami tidak akan berjalan dengan lancar tanpa ada bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Suyono, M.Si selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 4 Surakarta yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta
2. Sri Palupi, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Lapangan PPL, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PPL.
3. Heri Susanto, M.Pd selaku koordinator PPL SMK Negeri 4 Surakarta
4. Bagus Tri Widodo, S. St guru pembimbing PPL, terimakasih atas bimbingannya selama melaksanakan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta.
5. Semua bapak dan Ibu guru serta karyawan SMK Negeri 4 Surakarta yang telah menerima kami dengan baik
6. Bapak dan Ibu, yang selalu memberikan dukungan baik itu moral dan materiil, serta selalu memberikan motivasi agar PPL di SMK Negeri 4 Surakarta dapat terlaksana dengan baik dan lancar.
7. Teman-teman PPL di SMK Negeri 4 Surakarta, terimakasih atas kerjasamanya selama ini.
8. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu oleh penulis, yang telah memberikan doa, motivasi, dan bantuan dalam pelaksanaan PPL SMK Negeri 4 Surakarta.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak di atas menjadi amal yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT.

Penyusun menyadari bahwa dalam penyusunan laporan pelaksanaan kegiatan PPL masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis senantiasa menantikan saran dan kritik dari berbagai pihak untuk bahan perbaikan dan penyempurnaan makalah ini dimasa yang akan datang.

Surakarta, 12 September 2015

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAM PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
ABSTRAK	v
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Analisis Situasi.....	1
B. Rumusan Program Kegiatan PPL	9
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL	10
A. Kegiatan PPL	10
B. Pelaksanaan	14
C. Analisis Hasil	15
D. Refleksi	16
BAB III PENUTUP	18
A. Kesimpulan	18
B. Saran.....	18
DAFTAR PUSTAKA	20
LAMPIRAN	

ABSTRAK

PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA TAHUN 2014

Oleh :

Ayu Rinangku

12511241034

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

Pendekatan yang digunakan dalam mengajarkan materi adalah pendekatan *Saintifik*. Model pembelajaran menggunakan *Discovery Learning* dan *Problem Based Learning*. *Discovery Learning* yaitu strategi pembelajaran yang dirancang sedemikian rupa sehingga siswa dapat menemukan konsep-konsep dan prinsip melalui proses mentalnya sendiri, dalam menemukan konsep, siswa melakukan penamatan, menggolongkan, membuat dugaan, menjelaskan dan menarik kesimpulan. *Problem Based Learning* yaitu strategi pembelajaran yang menggunakan proyek/ kegiatan sebagai sarana pembelajaran untuk mencapai kompetensi sikap, pengetahuan, dan ketrampilan. Pendekatan pembelajaran terletak pada aktivitas peserta didik untuk memecahkan masalah dengan menerapkan ketrampilan meneliti, menganalisis, membuat sampai dengan mempresentasikan pembelajaran berdasarkan pengalaman nyata. Media yang digunakan pada pembelajaran di kelas X dan XI adalah *White Board*, *handout*, *jobsheet*, dan *powerpoint* pada pelajaran boga dasar dan tata hidang.

Secara keseluruhan program kerja PPL terlaksana dengan baik diantaranya dapat menambah pengalaman dan wawasan, memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengetahui secara lebih dekat aktivitas dan berbagai permasalahan yang terkait dengan proses pembelajaran meskipun terdapat hambatan-hambatan selama pelaksanaan kegiatan diantaranya masalah komunikasi dan koordinasi antara pihak sekolah dengan mahasiswa PPL supaya lebih ditingkatkan kembali agar tercipta suasana yang kondusif dalam pelaksanaan PPL. Selain itu kerjasama yang telah terjalin dengan baik antara pihak sekolah dan pihak universitas diharapkan dapat terjalin lebih erat.

Kata Kunci: PPL, SMK N 4 Surakarta

BAB I

PENDAHULUAN

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh oleh mahasiswa program S1 Kependidikan. Penyelenggaraan kegiatan PPL dilaksanakan secara terintegrasi dan saling mendukung satu dengan yang lainnya untuk pengembangan kompetensi mahasiswa sebagai calon guru atau tenaga kependidikan. Mata kuliah PPL merupakan kegiatan yang terkait dengan proses pembelajaran maupun kegiatan yang mendukung berlangsungnya pembelajaran. PPL diharapkan dapat memberikan pengalaman belajar bagi mahasiswa, terutama dalam hal pengalaman mengajar, memperluas wawasan, latihan, dan pengembangan kompetensi yang diperlakukan dalam bidangnya, peningkatan keterampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan dalam memecahkan masalah.

Program PPL bertujuan untuk memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran di sekolah atau lembaga, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan, memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengenal, mempelajari, dan menghayati permasalahan sekolah atau lembaga yang terkait dengan proses pembelajaran dan meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dikuasai secara interdisipliner ke dalam pembelajaran di sekolah, *club*, atau lembaga pendidikan.

Lokasi PPL adalah sekolah atau lembaga pendidikan yang ada di wilayah propinsi DIY dan Jawa Tengah. Sekolah meliputi SD, SMP, SLB, MTs, SMA, SMK dan MAN. Lembaga pendidikan mencakup lembaga pengelola pendidikan seperti Dinas Pendidikan, Sanggar Kegiatan Belajar (SKB) milik kedinasan, *club* cabang olahraga, balai diklat di masyarakat atau instansi swasta. Sekolah atau lembaga pendidikan yang digunakan sebagai lokasi PPL dipilih berdasarkan pertimbangan kesesuaian antara mata pelajaran atau materi kegiatan yang dipraktekkan di sekolah atau lembaga pendidikan dengan program studi mahasiswa.

Pada program PPL 2015 mahasiswa mendapat lokasi pelaksanaan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta yang beralamat di Jalan LU Adisucipto No.40 Surakarta.

A. Analisis Situasi

Analisis situasi bertujuan untuk mendapatkan informasi mengenai sekolah yang digunakan sebagai lokasi PPL meliputi kondisi fisik dan non fisik. Analisis situasi dapat dilakukan setelah melakukan observasi, sebelum dilakukannya kegiatan PPL. Observasi dilaksanakan pada tanggal 25 Februari, 18 Maret, 28

April dan 6 Agustus 2015 bertempat di SMK Negeri 4 Surakarta. Kegiatan observasi meliputi observasi kondisi sekolah dan kondisi peserta didik selama proses belajar mengajar. Dari hasil observasi dapat diperoleh informasi sebagai berikut :

1. Kondisi Fisik Sekolah

a. Sejarah SMK Negeri 4 Surakarta

Pada awal pendiriannya, nama resmi yang dipakai sekolah ini adalah SKKA (Sekolah Kesejahteraan Keluarga Atas) Negeri Surakarta. Di tahun pertama berdiri, jurusan yang dibuka hanyalah jurusan Kerajinan Batik. Fasilitas yang tersedia pada waktu itu belum selengkap seperti sekarang ini. Peralatan mengajar didapat dari hasil pinjaman dari departemen. Gedung yang digunakan pun meminjam gedung milik PNP Gula (semula digunakan SKKP Negeri Surakarta) di Jl. Lombok 5 Banjarsari Surakarta.

Pada tahun 1967 dibawah kepemimpinan Bapak Soekamto S, BA dengan didukung personalia yang ada, SKKA berangsur-angsur membenahi diri menjadi lebih maju dari sebelumnya. Ditahun ini dibuka 3 jurusan baru yaitu Tatalaksana makanan dan Rumah Tangga, Tatalaksana Pakaian dan membimbing dan Merawat Anak.

Pada tahun 1971, SKKA memindahkan tempat kegiatan belajar mengajar ke gedung baru di Manahan Jl. Laks. Adisucipto No. 40 Surakarta. Gedung inilah yang sampai saat ini digunakan sebagai tempat penyelenggaraan proses belajar mengajar.

Dari tahun 1972 – 1976 proses pemekaran SKKA relative masih nampak kemajuannya. Empat jurusan yang ditawarkan semakin meningkat, baik kuantitas maupun kualitasnya. Satu hal yang perlu diketahui, bahwa berdasarkan surat Mendikbud RI No 0290/0/76 tanggal 9 Desember 1976 penggantian nama SKKA menjadi SMKK (Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga). Dengan penggantian nama ini, sekaligus ada perubahan nama jurusan, yaitu :

- Yang semula Jurusan Tatalaksana Makanan menjadi Tatalaksana Boga
- Yang semula Jurusan Tatalaksana Pakaian menjadi Tatalaksana Busana
- Yang semula Jurusan Membimbing dan Merawat Anak menjadi Tatalaksana Rumah Tangga

Sedangkan Jurusan Kerajinan Batik sudah tidak dibuka lagi. Menjelang usia 20 tahun, SMKK, bersama dengan turunnya keputusan

Menteri Pendidikan dan Kebudayaan tertanggal 22 Oktober 1983 Nomor 0461/U/1983 tentang perbaikan kurikulum Pendidikan Dasar dan Menengah dilingkungan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Dengan turunnya kebijakan ini kurikulum semua jenis Sekolah Menengah Tingkat Atas mengalami perbaikan pula.

Akhirnya lahir kurikulum 1984, yang didalamnya antara lain terkandung mengenai sistem kredit. Dalam proses itu situasi dan kondisi di SMK pun mengalami perubahan pula, antara lain sebagai berikut : semua jurusan : Tatalaksana Boga, Tatalaksana Busana dan tatalaksana Rumah Tangga menjadi Rumpun Boga dan Rumpun Busana.

Dari rumpun Boga SMK Negeri Surakarta baru memiliki program studi Busana Batik, dan mulai tahun ajaran 1992/1993 dibuka rumpun Kecantikan Program Studi Tata Kecantikan.

Perkembangan berikutnya pada tahun 1998/1999 dibuka program keahlian Akomodasi Perhotelan. Pada masa itu berkat kerjasama antara BKK dan PJTKI banyak disalurkan lulusan SMK Negeri 4 Surakarta keberbagai dunia usaha dan industry baik didalam maupun diluar negeri. Adapun kepala sekolah yang pernah memimpin sampai saat ini adalah:

- | | |
|------------------------------|-----------------|
| 1. Soenarjo | 1964 - 1965 |
| 2. Soekamto | 1965 - 1987 |
| 3. Moehartati Moelyadi | 1987 - 1993 |
| 4. Siti Koemaryatoen, S.BA | 1993 - 1998 |
| 5. Moechtingudin, BSc | 1998 - 2001 |
| 6. Drs. Rakhmat Sutomo | Mei-Juli 2002 |
| 7. Dra. Agnes Sri Soerasmini | 2002 - 2006 |
| 8. Drs. Sugiyarto, M.Pd | 2006 - 2012 |
| 9. Suratno, S.Pd., M.Pd | 2012 -2015 |
| 10. Drs. Suyono, M.Si | 2015 - sekarang |

b. Visi Misi dan Tujuan

1) Visi Sekolah

Mewujudkan SMK yang berkualitas, bernuansa industri dan berbudaya lingkungan.

2) Misi Sekolah

- a) Menyiapkan lulusan yang siap kerja, cerdas, kompetitif dan berkepribadian luhur
- b) Mengembangkan potensi sekolah yang berwawasan lingkungan dan bernuansa industri

- c) Menyiapkan wirausahawan yang handal
- d) Mengembangkan semangat keunggulan dan kompetisi yang positif
- e) Meningkatkan pengalaman ajaran agama yang dianut dan budaya bangsa sebagai sumber kearifan dalam bertindak
- f) Menerapkan nilai budaya dan karakter bangsa, kejujuran, kedisiplinan, dan kerjasama.

3) Tujuan Sekolah

- a) Menghasilkan tamatan yang cerdas, terampil, dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, serta berakhlak mulia
- b) Membekali peserta didik untuk mengembangkan kepribadian akademik dan dasar-dasar keahlian yang kuat dan benar, melalui pembelajaran Normatif, Adaptif dan Produktif
- c) Menyiapkan peserta didik untuk memasuki dunia kerja yang professional dan berwawasan wirausaha untuk memasuki dunia kerja
- d) Memberi pengalaman yang sesungguhnya agar peserta didik menguasai keahlian produktif berstandar budaya industri yang berorientasi kepada standar mutu, nilai-nilai ekonomi serta membentuk etos kerja yang tinggi, produktif dan kompetitif.
- e) Mewujudkan sekolah menjadi SMK berwawasan lingkungan dan berstandar Internasional

c. Sarana dan Prasarana Sekolah

1) Gedung

Ada 4 bidang keahlian yang ada di SMK Negeri 4Surakarta, yaitu Jurusan Akomodasi Perhotelan, Jurusan Tata Boga, Jurusan Tata Busana dan Jurusan Tata Kecantikan. Untuk mendukung kegiatan pembelajaran maka membutuhkan sarana gedung sekolah yang memadai. Di SMK Negeri 4 Surakarta terdapat fasilitas gedung yang sudah baik dan cukup memadai untuk melaksanakan program pembelajaran. Sekolah memiliki fasilitas gedung sebagai berikut :

- a) Ruang Kepala Sekolah
- b) Ruang Tata Usaha
- c) Lobby
- d) Ruang Guru Adaptif dan Guru Normatif
- e) Ruang Guru produktif yang terdapat di setiap jurusan
- f) Ruang Teori

- g) Laboratorium IPA
- h) Laboratorium Bahasa Inggris
- i) Laboratorium Komputer
- j) Ruang Praktik Perhotelan
- k) Dapur Praktik Boga dan Patiseri
- l) Ruang Praktik Busana
- m) Ruang Praktik Kecantikan Kulit dan Kecantikan Rambut
- n) *Business Centre* (Hotel Sparta, Unit Produksi Boga, Sanggar Busana, Salon Sparta)

2) Fasilitas KBM

Untuk menunjang kegiatan belajar mengajar, disediakan ruang teori berjumlah 20 ruang dan 12 ruang praktik. Saat ini pihak sekolah juga masih menambah jumlah ruang teori juga ruang praktik karena jumlahnya masih belum memadai. Pada beberapa ruang kelas telah dilengkapi dengan LCD Proyektor, selain *whiteboard* dan *blackboard*.

Fasilitas wifi juga telah tersedia, hanya cakupannya terbatas disekitar ruang guru, kantin, dan perpustakaan serta daerah *lobby*. Penyebaran koneksi internet juga masih belum merata, sehingga banyak ruang dan tempat di sekolah yang tidak terkoneksi dengan internet. Fasilitas dan media pembelajaran disetiap jurusan keadaannya sangat bervariasi. Ada beberapa jurusan yang masih sudah lengkap media pembelajarannya dan sebagian ada yang belum lengkap.

3) Perpustakaan

Kondisi perpustakaan sudah relatif baik dan tertata rapi. Buku sudah komplet untuk semua jurusan, ditambah lagi buku-buku paket Kurikulum 2013 yang baru datang belum diberi label dan juga belum diberi sampul. Selain itu, keterbatasan SDM pengelola perpustakaan juga berdampak pada pelayanan kepada siswa yang masih kurang. Fasilitas yang terdapat Ruang Perpustakaan sekolah antara lain meja baca, komputer, tempat tas, almari katalog, meja tamu, kipas angin, dan *sound system*.

4) Laboratorium

Pada ruang laboratorium terdapat papan tulis, meja dan kursi lengkap dengan stop kontak di setiap meja. Ada rak tempat alat-alat praktik, rak tempat tas dan sepatu. Setiap laboratorium praktik memiliki gudang untuk menyimpan alat maupun bahan praktik. Yang bertanggungjawab atas penggunaan laboratorium adalah teknisi di

setiap jurusan. Pada lab Bahasa sudah memiliki fasilitas lengkap meliputi audio-video, AC, LCD, bangku berskat kaca, dan papan tulis. Sedangkan di lab Komputer juga sudah memiliki fasilitas lengkap, setiap siswa mendapat 1 komputer, AC, LCD, Papan tulis, pencahayaan yang baik.

5) UKS

Kondisi ruang UKS yang terdapat di sekolah sudah cukup baik, akan tetapi kurang memadai bagi seluruh siswa. Karena ruangnya masih kecil dan obat-obatan yang tersedia juga masih sedikit serta terdapat dua tempat tidur. Setiap seminggu sekali ada dokter yang berjaga di UKS SMK N 4 Surakarta. Administrasi UKS juga sudah cukup baik karena memiliki buku riwayat pasien, daftar hadir pasien setiap hari, lemari obat, dan timbangan.

6) Koperasi

Koperasi yang ada di sekolah ini dikelola oleh karyawan. Koperasi menyediakan makanan ringan, alat tulis, sembako dan menyediakan keperluan praktik siswa-siswi SMK Negeri 4 Surakarta. Koperasi sekolah juga melayani koperasi simpan pinjam untuk guru dan karyawan. Kondisi ruangan koperasi sudah tertata dengan rapi dan cukup baik. Setiap hari ada perwakilan kelas yang bertugas berjaga di koperasi sekolah.

7) Mushola

Satu-satunya tempat ibadah yang ada di sekolah yaitu mushola. Kondisi Mushola masih dalam keadaan baik, mukena dan fasilitas lain sudah disediakan dengan baik. Setiap hari ada petugas yang membersihkan mushola mulai dari membersihkan area tempat wudhu sampai bagian dalam dan serambi mushola.

8) Kantin

Kantin sekolah terdapat di sebelah selatan mushola. Kantin dikelola oleh petugas dan setiap hari menyediakan snack, makanan berat, mie, jus dan aneka minuman.

9) Fasilitas Olahraga

Sekolah sudah memiliki fasilitas olahraga yang cukup baik. Mulai dari lapangan basket yang sekaligus setiap hari senin menjadi lapangan upacara. Selain itu memiliki gudang alat olah raga lengkap mulai dari matras, berbagai macam net, bola, dan beberapa alat olahraga pendukung lainnya.

2. Kondisi Non Fisik Sekolah

a. Bidang Kurikulum

Bidang kurikulum merupakan bagian yang bertugas untuk mengatur dan mengkoordinir semua hal yang berhubungan dengan kurikulum dan proses pembelajaran di sekolah. Bidang Kurikulum dikepalai oleh Wakil Kepala Sekolah (WKS 1) dan memiliki beberapa staff guru. Bidang kurikulum bertugas membagi jam mengajar guru, membagi jadwal pelajaran, membuat kalender akademik dan juga menyusun program pembelajaran yang digunakan sekolah.

b. Bidang Kesiswaan

Bidang kesiswaan merupakan bagian yang bertugas untuk mengatur dan mengkoordinir serta bertanggungjawab atas segala hal yang berhubungan dengan siswa dan segala bentuk kegiatan siswa di sekolah. Bidang kesiswaan dikepalai oleh WKS 2 dan memiliki beberapa staff guru yang membantu kerja WKS 2. Bidang kesiswaan meliputi Organisasi Sekolah (OSIS), Ekstrakurikuler, dan kedisiplinan.

1) OSIS

OSIS merupakan satu-satunya organisasi siswa yang diperbolehkan di sekolah. OSIS merupakan wadah untuk menyalurkan aspirasi siswa kepada sekolah melalui perwakilan-perwakilan siswa yang menjadi pengurus OSIS. Anggota OSIS dipilih tiap satu tahun sekali dan anggotanya hanya berasal dari kelas X dan XI. Pemilihan anggota OSIS dilakukan secara tertutup dengan mekanisme mengajukan calon anggota dari tiap kelas untuk diikutsertakan dalam pemilihan anggota OSIS tersebut. OSIS selalu mengadakan acara atau kegiatan-kegiatan yang berhubungan dengan siswa, diantaranya mengadakan MOPDB (Masa Orientasi Peserta Didik Baru), Pentas Seni, Penerimaan Anggota Baru, dll.

2) Ekstrakurikuler

Kegiatan ekstrakurikuler yang ada di SMK Negeri 4 Surakarta yaitu Pramuka, PMR, Pasukan Inti, Basket. Pramuka merupakan kegiatan wajib yang harus diikuti siswa kelas X, sedangkan untuk kegiatan lain bersifat sukarela. Tingkat partisipasi siswa masih rendah untuk mengikuti kegiatan ekstrakurikuler selain kegiatan pramuka. Tiap kegiatan ekstrakurikuler dibimbing oleh satu guru yang ditunjuk/diberi tugas sebagai pembimbing kegiatan tersebut, hingga

saat ini seluruh kegiatan ekstrakurikuler sudah terjadwal dengan baik 1 minggu sekali dan peralatan yang tersediapun sudah cukup lengkap.

3) Kedisiplinan

Selain OSIS dan ekstrakurikuler, bidang kesiswaan juga mengurus terkait kedisiplinan siswa. Bagi siswa yang tidak disiplin yaitu melanggar peraturan sekolah maka akan dikenai sanksi sesuai dengan pelanggaran yang dilakukan.

c. Bidang Sarana, Prasarana dan Ketenagakerjaan

Bidang sarana, prasarana dan ketenagakerjaan merupakan bagian yang bertugas untuk mengatur dan mengkoordinir semua hal yang berhubungan dengan sarana, prasarana dan ketenagakerjaan di sekolah. Bidang sarana, prasarana dan ketenagakerjaan dikepalai oleh Wakil Kepala Sekolah (WKS 3) dan memiliki beberapa staff guru.

d. Bidang Humas

Bidang humas merupakan bagian yang bertugas untuk mengatur dan mengkoordinir semua hal yang terkait dengan hubungan masyarakat baik di dalam maupun di luar sekolah. Bidang humas dikepalai oleh Wakil Kepala Sekolah (WKS 4) dan memiliki beberapa staff guru yang membantu kerja WKS 4. Salah satu tugas dari bidang humas ini adalah sebagai jembatan antara sekolah dengan pihak dunia industri dalam pelaksanaan *on the job training* (OJT) siswa.

3. Potensi dan Permasalahan Pembelajaran

Potensi yang dimiliki SMK Negeri 4 Surakarta yaitu sekolah ini merupakan satu-satunya sekolah SMK yang memiliki pelajaran *entrepreneur*. Hal tersebut didukung oleh faktor dari dalam sekolah sendiri meliputi potensi guru, karyawan dan potensi siswa.

a. Potensi Guru

Guru disetiap jurusan telah memenuhi jumlah yang diharapkan dan 99% guru mengajar sesuai dengan bidang kompetensinya. Keseluruhan guru terbagi dalam lima bagian, yakni guru normatif, adaptif, produktif, BK, serta tenaga pengajar.

b. Potensi Karyawan

SMK Negeri 4 Surakarta memiliki karyawan yang terdiri dari karyawan tetap belum PNS dan karyawan PNS yang memiliki keahlian di bidangnya masing-masing.

c. Potensi Siswa

SMK Negeri 4 Surakarta memiliki siswa yang mayoritas adalah perempuan. Meskipun begitu siswa laki-laki juga ada pada program keahlian Akomodasi Perhotelan, Tata Boga dan beberapa orang di Busana. Dilihat dari bidang prestasi, SMK Negeri 4 Surakarta cukup memiliki banyak prestasi. Sebagian besar prestasi diraih dalam kegiatan Lomba Kompetensi Siswa tingkat daerah maupun tingkat nasional.

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL Kompetensi Keahlian Teknik Boga

1. Persiapan Mengajar
 - a. Pengajaran Mikro
 - b. Pembekalan PPL
 - c. Observasi Sekolah
 - d. Persiapan Sebelum Mengajar
 - e. Konsultasi dan Bimbingan
2. Praktik Mengajar
 - a. Praktik Mengajar Terbimbing
 - b. Praktik Mengajar Mandiri
3. Pengembangan Materi Ajar

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

4. Penyusunan Laporan PPL

Penyusunan Laporan PPL dilakukan sebagai pertanggungjawaban mahasiswa terhadap kegiatan praktik mengajar yang dilaksanakan di SMK Negeri 4 Surakarta selama periode 1 Juli 2015 sampai dengan 17 September 2015.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan Program Kerja PPL

Sebelum melaksanakan kegiatan PPL, dibutuhkan persiapan demi kelancaran kegiatan PPL. Adapun persiapan yang dilakukan mahasiswa sebelum melaksanakan kegiatan PPL adalah sebagai berikut:

1. Pengajaran Mikro (*Micro Teaching*)

Guru sebagai tenaga profesional bertugas merencanakan dan melaksanakan pembelajaran, menilai hasil pembelajaran, melakukan pembimbingan dan pelatihan, melakukan penelitian, membantu pengembangan, dan pengelolaan program sekolah serta mengembangkan profesionalitasnya.

Fungsi guru adalah sebagai pendidik, pengajar pembimbing, pelatihan. Pengembangan program, pengelolaan program, dan tenaga profesional. Tugas dan fungsi guru tersebut menggambarkan kompetensi yang harus dimiliki oleh guru yang profesional. Oleh karena itu, para guru harus mendapatkan bekal yang memadai agar dapat menguasai sejumlah kompetensi yang diharapkan tersebut, baik melalui *preservice* maupun *inservice training*. Salah satu bentuk *preservice training* bagi guru tersebut adalah dengan melalui pembentukan kemampuan mengajar (*teaching skill*) baik secara teoritis maupun praktis. Secara praktis bekal kemampuan mengajar dapat dilatihkan melalui kegiatan *microteaching* atau pengajaran mikro (Panduan Pengajaran Mikro, UNY PRESS).

Pengajaran mikro merupakan mata kuliah yang wajib ditempuh bagi mahasiswa yang akan mengambil PPL pada semester berikutnya. Dalam melaksanakan perkuliahan, mahasiswa diberikan materi tentang bagaimana mengajar yang baik serta dengan disertai praktik untuk mengajar dengan peserta yang akan diajar adalah teman sekelompok atau *peer teaching*. Keterampilan yang diajarkan adalah dituntut untuk dimiliki dalam pelaksanaan mata kuliah ini adalah berupa ketrampilan-ketrampilan yang berhubungan dengan persiapan menjadi seorang calon guru atau pendidik.

2. Pembekalan PPL

Pembekalan PPL merupakan salah satu persiapan PPL yang bertujuan agar mahasiswa memiliki pengetahuan yang cukup mengenai kegiatan PPL yang akan dilaksanakan. Pada pembekalan PPL, mahasiswa diberi informasi yang berkaitan dengan kegiatan PPL, seperti mekanisme pelaksanaan PPL di

sekolah, teknik pelaksanaan PPL dan teknik untuk menghadapi sekaligus mengatasi permasalahan yang mungkin terjadi selama pelaksanaan PPL.

3. Observasi Sekolah

Observasi lingkungan sekolah pertama dilaksanakan pada tanggal 25 Februari 2015. Kegiatan observasi lingkungan bertujuan untuk mengetahui keadaan sarana prasarana sekolah maupun hubungan antar komponen sekolah yang terdapat didalamnya. Selain itu observasi juga bertujuan mengetahui berbagai macam kegiatan kesiswaan yang ada. Dari observasi ini dapat diperoleh data potensi fisik maupun potensi non-fisik sekolah yang digunakan sebagai acuan dalam penyusunan program kegiatan PPL. Hasil observasi sekolah terlampir pada Form Observasi Kondisi Sekolah.

Selain melakukan observasi sekolah dilakukan pula observasi kelas. Observasi kelas dilakukan bertujuan untuk memberikan gambaran nyata tentang proses pembelajaran yang berlangsung dikelas. Dari observasi ini diharapkan mahasiswa bisa memperoleh suatu metode pembelajaran tepat yang akan digunakan dalam proses pembelajaran selama kegiatan PPL berlangsung.

Aspek-aspek yang diamati dalam proses pembelajaran dikelas antara lain membuka pelajaran, menarik perhatian peserta didik, menguasai materi, metode mengaktifkan siswa, metode memotivasi siswa, metode pembelajaran, teknik bertanya, cara menanggapi peserta didik, cara untuk memberikan penghargaan kepada siswa yang berprestasi, penggunaan media, sistematika penyampaian materi, bahasa dan suara, penampilan, penggunaan waktu dan menutup pelajaran. Hasil observasi kelas terlampir pada Form Observasi Pembelajaran di Kelas dan Observasi Peserta Didik.

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

a. Proses Pembelajaran

1) Membuka pelajaran

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

2) Metode pembelajaran

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

3) Bahan ajar

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

4) Penggunaan bahasa

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

5) Penggunaan waktu

Secara keseluruhan penggunaan waktu belajar mengajar sudah efektif.

6) Gerak

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

7) Cara memotivasi siswa

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

8) Teknik bertanya

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

9) Teknik penguasaan kelas

Penguasaan kelas bagus, guru dapat mengendalikan seluruh siswa sehingga perilaku siswa di dalam kelas dapat terkontrol dengan baik.

10) Penggunaan media

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

11) Bentuk dan cara evaluasi

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

12) Menutup pelajaran

Pelajaran ditutup dengan review materi yang telah disampaikan dan evaluasi.

b. Perilaku siswa

1) Perilaku siswa di dalam kelas

Kadang ramai, tetapi guru dapat mengontrol siswanya.

2) Perilaku siswa di luar kelas

Perilaku siswa di luar kelas sopan dan tidak menunjukkan gejala kenakalan yang berarti. Selain proses pembelajaran kelas, mahasiswa

juga mendapat Buku Kerja Guru yang harus dilengkapi untuk menunjang proses pembelajaran. Dalam Buku Kerja Guru terdapat:

- a) Penyusunan program
 - (1) Cover (sampul)
 - (2) Standar kompetensi/kompetensi dasar
 - (3) Standar kompetensi lulusan
 - (4) Pemetaan SK, KD dan materi pokok
 - (5) Penentuan Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM)
 - (6) Kalender pendidikan
 - (7) Perhitungan minggu efektif
 - (8) Program tahunan
 - (9) Rencana program semester
 - (10) Program penilaian
 - (11) Silabus
 - (12) Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- b) Pelaksanaan
 - (1) Daftar hadir peserta didik
 - (2) Agenda pembelajaran
 - (3) Agenda guru
 - (4) Bimbingan belajar siswa
 - (5) Catatan khusus siswa
- c) Evaluasi
 - (1) Kisi-kisi penyusunan soal
 - (2) Soal-soal
 - (3) Catatan tugas siswa
 - (4) Daftar nilai
 - (5) Catatan pengembalian pekerjaan siswa
- d) Analisis hasil belajar
 - (1) Analisis hasil evaluasi
 - (2) Ketuntasan belajar
 - (3) Daya serap
- e) Perbaikan dan pengayaan
 - (1) Program perbaikan dan pengayaan
 - (2) Bukti pelaksanaan program perbaikan dan pengayaan
 - (3) Hasil pelaksanaan program perbaikan dan pengayaan
 - (4) Pelaksanaan program perbaikan dan pengayaan

4. Persiapan Sebelum Mengajar

Persiapan sebelum mengajar pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), materi ajar, media pembelajaran, serta soal evaluasi. Semua persiapan didasarkan pada materi Boga Dasar dan Tata Hidang. Segala sesuatu yang terkait dengan materi dan persiapan yang akan disampaikan pada kegiatan belajar mengajarkan dikonsultasikan terlebih dahulu ke guru pengampu kompetensi yang bersangkutan.

5. Konsultasi dan Bimbingan

Agar kegiatan belajar mengajar berjalan dengan lancar, maka sebelum mengajar mahasiswa melakukan bimbingan dengan guru pembimbing tentang Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) dan mengenai materi yang akan disampaikan. Selain bimbingan tentang RPP, mahasiswa juga menanyakan materi yang belum dipahami dan pembuatan Buku Kerja Guru. Selain konsultasi dan bimbingan dengan guru pembimbing, juga konsultasi dan bimbingan dengan Dosen Pembimbing Lapangan dilakukan untuk mengetahui pengalaman-pengalaman kegiatan PPL sebelumnya dan pemecahan masalah yang mungkin muncul selama kegiatan PPL.

B. Pelaksanaan PPL (Praktik Terbimbing dan Mandiri)

Dalam pelaksanaan praktik mengajar, mahasiswa mendapat kesempatan mengajar mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental, dengan guru pengampu Tri Sunarmi, M. Pd dan Dwi Eni Handayani, S. Pd dan Tata Hidang dengan guru pengampu Bagus Tri Widodo, S.ST dan Yulia Rahmawati, S.Pd. Pada kedua mata pelajaran ini mendapat kesempatan mengajar 24 pertemuan. Pada pelajaran Boga Dasar setiap pertemuan yaitu 6 jam sedangkan pada pelajaran Tata Hidang setiap kali pertemuan 5 jam.

Pelaksanaan PPL yang dilakukan adalah Praktik Mengajar Terbimbing dan Praktik Mengajar Mandiri. Praktik Mengajar Terbimbing artinya mahasiswa dalam pelaksanaan pembelajaran didampingi dan dibimbing untuk memberikan materi dan pengelolaan kelas. Sedangkan Praktik Mengajar Mandiri artinya mahasiswa mulai praktik secara mandiri dimana guru tidak sepenuhnya membimbing seperti dalam Praktik Mengajar Terbimbing.

1. Praktik Mengajar Terbimbing

Guru Pembimbing

- a. Memantau proses Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) yang berlangsung pada saat mahasiswa praktik mengajar terbimbing

- b. Memberikan masukan dan *feedback* kepada mahasiswa, memberikan tips dan trik bagaimana menguasai kelas. Dilakukan setelah selesai KBM
 - c. Membantu menjelaskan materi saat proses pembelajaran jika diperlukan
- Mahasiswa

- a. Mempersiapkan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran), materi yang akan diajarkan, dan media pembelajaran serta soal evaluasi
- b. Menyampaikan materi sesuai dengan RPP kepada siswa selama proses belajar-mengajar
- c. Melaporkan hasil KBM kepada guru pembimbing
- d. Melakukan evaluasi pembelajaran

2. Praktik Mengajar Mandiri

Guru Pembimbing

- a. Memantau proses KBM yang berlangsung (memastikan proses KBM berjalan sesuai RPP)
- b. Memberikan masukan dan *feedback* kepada mahasiswa mengenai metode pembelajaran dan teknik penguasaan kelas

Mahasiswa

- a. Menyiapkan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) dan bahan ajar sesuai dengan materi yang diampu, media pembelajaran, dan soal evaluasi
- b. Menyampaikan materi sesuai dengan RPP kepada siswa selama proses belajar-mengajar
- c. Melaporkan hasil KBM kepada guru pembimbing
- d. Melakukan evaluasi pembelajaran

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

Pelaksanaan kegiatan PPL mata pelajaran Boga Dasar dan Tata Hidang yang dilaksanakan di SMK Negeri 4 Surakarta dapat berjalan dengan cukup baik. Dari pelaksanaan praktik mengajar yang telah dilakukan, mahasiswa dapat memperoleh pengalaman nyata mengenai suasana belajar mengajar dimana mahasiswa berperan sebagai guru. Selain itu, mahasiswa juga mendapatkan pengalaman mengenai pemasalahan-permasalahan yang mungkin terjadi dalam kegiatan pembelajaran dan solusi untuk menangani permasalahan tersebut.

1. Analisis Hasil Pelaksanaan PPL

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

- a. Mahasiswa dapat mempelajari dan memahami hal-hal menyangkut pelaksanaan kegiatan belajar mengajar dan teknik penguasaan kelas

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

2. Refleksi Hasil Pelaksanaan PPL

a. Hambatan dalam Pelaksanaan PPL

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

- 1) Sikap siswa yang kurang mendukung pelaksanaan kegiatan belajar mengajar (KBM) secara optimal (ada siswa yang tidak memperhatikan pelajaran).
- 2) Beberapa siswa tidak bisa kondusif saat kegiatan belajar mengajar sehingga mengganggu siswa lainnya.
- 3) Kesiapan siswa kurang untuk menerima materi, dikarenakan jadwal KBM diantara jam istirahat.
- 4) Mudahnya izin bagi siswa yang meninggalkan KBM untuk kegiatan ekstrakurikuler seperti OSIS, ROHIS, PMR, atau organisasi lainnya sehingga tidak ikut pada saat evaluasi atau ulangan.

b. Usaha Mengatasinya

- 1) Untuk menghadapi siswa yang tidak memperhatikan pelajaran atau berbicara sendiri, diberikan pertanyaan kepada siswa tersebut sebagai motivasi atau menyuruh siswa tersebut membacakan materi yang disampaikan
- 2) Penggunaan media pembelajaran yang lebih menarik untuk memacu minat siswa mengikuti materi ajar yang bersangkutan
- 3) Diberikan motivasi untuk belajar giat disela-sela proses belajar mengajar demi mencapai cita-cita dan keinginan mereka
- 4) Bagi siswa yang aktif ekstrakurikuler atau organisasi lainnya yang harus meminjam catatan teman agar bisa mengikuti pelajaran tanpa

hambatan dan apabila tidak mengikuti ulangan maka diharapkan mengikuti ulangan susulan yang telah dijadwalkan.

BAB III

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pelaksanaan program Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang dilaksanakan mulai tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 12 September 2015 di SMK N 4 Surakarta, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) menambah pengalaman dan wawasan mahasiswa mengenai tugas tenaga pendidik, pelaksanaan pendidikan disekolah atau lembaga, dan kegiatan lain yang menunjang kelancaran proses belajar mengajar di sekolah.
2. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengetahui secara lebih dekat aktivitas dan berbagai permasalahan yang terkait dengan proses pembelajaran.
3. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mempraktikkan dan mengimplementasikan ilmu yang telah diperoleh selama dibangku perkuliahan dalam lingkungan pendidikan (sekolah) melalui kegiatan praktik mengajar.
4. Proses dan hasil dari kegiatan praktik mengajar (PPL) tidak terlepas dari kerjasama antara berbagai pihak, yaitu mahasiswa, sekolah, guru pembimbing, dan siswa.

B. Saran

1. Bagi Sekolah

- a. Agar lebih meningkatkan hubungan baik dengan pihak UNY maupun mahasiswa PPL yang telah terjalin selama ini sehingga akan menimbulkan hubungan timbal baik yang saling menguntungkan.
- b. Meningkatkan kepedulian sekolah terhadap PPL dan terhadap program PPL yang telah disepakati yang sekiranya bermanfaat sebaiknya ditindaklanjuti oleh pihak sekolah.
- c. Peningkatan komunikasi dan koordinasi antara pihak sekolah dengan mahasiswa PPL agar tercipta suasana yang kondusif dalam pelaksanaan PPL.

2. Bagi Mahasiswa yang Akan Datang

- a. Perumusan program PPL harus sebaik mungkin, lebih baik lagi jika dalam perumusan program dikonsultasikan dengan pihak sekolah atau dengan

guru pembimbing. Hal yang penting adalah program yang dilakukan dapat bermanfaat dan sesuai dengan kebutuhan sekolah

- b. Dalam perumusan program harus dipertimbangkan secara matang. Pertimbangkan faktor manfaat, waktu, dana, SDM dengan sebaik-baiknya. Setiap program kerja yang telah disusun dan direncanakan sebaiknya dapat dilaksanakan tanpa terkecuali.
- c. Konsultasi dengan Dosen Pembimbing Lapangan atau dengan Koordinator PPL jika ada permasalahan yang belum dapat diselesaikan.
- d. Dalam pelaksanaan kegiatan praktik mengajar, mahasiswa sebaiknya benar-benar memahami tugasnya, meliputi penyusunan perangkat mengajar, penyusunan materi, media pembelajaran, hingga pembuatan Buku Kerja Guru.
- e. Rasa kesetiakawanan, solidaritas, dan kekompakan dalam satu tim hendaknya dijaga sampai kegiatan PPL berakhir.



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS PROGRAM KERJA PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Alamat: Jl. Laksamana Udara Adi Sucipto No.40 Surakarta, Telp. 0271 714855 Fax. 0271 740840

	Evaluasi PPL		1	2	2	2	2		9
	Penyusunan Laporan PPL						10		
									206

Surakarta, 10 Agustus 2015

Menyetujui,

Kepala Sekolah

Dosen Pembimbing

Mahasiswa



Drs. SUYONO, M. Si

NIP. 19630329 199512 1 003

Lapangan

Sri Palupi, M. Pd

NIP. 19571111 198803 2 001

Ayu Rinangku

NIM. 12511241034



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Alamat: Jl. Laksamana Udara Adi Sucipto No.40 Surakarta, Telp. 0271 714855 Fax. 0271 740840

NAMA SEKOLAH : SMK N 4 SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH : Jl. L.U. Adi Sucipto No.40 Surakarta
GURU PEMBIMBING : Bagus Tri Widodo, S. St

NAMA MAHASISWA : AYU RINANGKU
NO. MAHASISWA : 12511241034
JURUSAN/PRODI : PTBB/ PEND. TEKNIK BOGA
DOSEN PEMBIMBING : Sri Palupi, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil Kegiatan	Hambatan	Solusi
1.	Rabu 25-02-2015	- Penerimaan mahasiswa PPL oleh sekolah dari pihak UNY	- Penerimaan dilakukan oleh mahasiswa ppl uny di SMK 4 Surakarta diterima oleh Koordinator PPL SMK N 4 Surakarta, Heri Susanto, S. Kom, M.Pd	- Tidak ada	- Tidak ada
		- Observasi Lingkungan Sekolah	- Observasi kondisi sekolah yang diikuti mahasiswa PPL untuk mengetahui kondisi lingkungan sekolah, baik kondisi fisik maupun organisasi-organisasi yang ada di sekolah	- Tidak ada	- Tidak ada
2.	Rabu 18-03-2015	- Pembagian mata pelajar	- Mahasiswa PPL dibagi menjadi 5 tim teaching dengan memilih 5 mata pelajaran (Tata Hidang, P2MK, P2MI, Pastry, Makanan Khusus)	- Tidak ada	- Tidak ada



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Alamat: Jl. Laksamana Udara Adi Sucipto No.40 Surakarta, Telp. 0271 714855 Fax. 0271 740840

3.	Selasa 28-04-2015	- Konsultasi materi	- Mahasiswa PPL konsultasi dengan guru mata pelajaran tentang materi yang nanti akan diajarkan pada saat PPL berlangsung.	- Tidak ada	- Tidak ada
		- Observasi KBM guru mengajar	- Mahasiswa observasi dalam kelas mata pelajaran Tata Hidang, mengamati guru mengajar dalam kelas.	- Tidak ada	- Tidak ada
4.	Kamis 6-08-2015	- Fiksasi pembelajaran	- Mahasiswa PPL konsultasi dengan guru mata pelajaran tentang materi yang nanti akan diajarkan pada saat PPL berlangsung.	- Tidak ada	- Tidak ada

Surakarta, 12 September 2015

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Sri Palupi, M. Pd

NIP. 19571111 198803 2 001

Guru Pembimbing

Bagus Tri Widodo, S. St

NIP. 19690524 199303 1 004

Mahasiswa,

Ayu Rinangku

NIM. 12511241034



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Alamat: Jl. Laksamana Udara Adi Sucipto No.40 Surakarta, Telp. 0271 714855 Fax. 0271 740840

NAMA SEKOLAH : SMK N 4 SURAKARTA NAMA MAHASISWA : AYU RINANGKU
ALAMAT SEKOLAH : Jl. L.U. AdiSucipto No.40 Surakarta NO. MAHASISWA : 12511241034
GURU PEMBIMBING : Bagus Tri Widodo, S. St DOSEN PEMBIMBING : Sri Palupi, M. Pd
JURUSAN/PRODI : PTBB/PEND.TEKNIK BOGA

No.	Hari/Tanggal	Nama Kegiatan	Hasil Kegiatan	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 10-08-2015	<ul style="list-style-type: none">- Upacara Bendera- Penerjunan mahasiswa- Konsultasi dengan guru mata pelajaran	<ul style="list-style-type: none">- Kegiatan berjalan dengan lancar- Pihak sekolah menerima dengan baik- Guru memberikan materi bahan ajar untuk hari selsa	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada- Mahasiswa tidak didampingi oleh DPL (Dosen Pembimbing Lapangan)	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada- Penerjunan dilaksanakan oleh Mahasiswa PPL sendiri.
2.	Selasa, 11-08-2015	<ul style="list-style-type: none">- Menggantikan pemberian materi praktik garnis kelas X boga 3	<ul style="list-style-type: none">- Siswa melaksanakan tugas dengan baik.	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada
3.	Rabu, 12-08-2015	<ul style="list-style-type: none">- Pengamatan mengajar mata pelajaran Tata Hidang di kelas XI BOGA 4 dan perkenalan.	<ul style="list-style-type: none">- Guru Pamong memperkenalkan kepada siswa kelas XI BOGA 4 pada mata pelajaran Tata Hidang	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Alamat: Jl. Laksamana Udara Adi Sucipto No.40 Surakarta, Telp. 0271 714855 Fax. 0271 740840

4.	Kamis, 13-08-2015	<ul style="list-style-type: none">- Pengamatan mengajar mata pelajaran Tata Hidang di kelas XI BOGA 1 dan perkenalan.	<ul style="list-style-type: none">- Guru Pamong memperkenalkan kepada siswa kelas XI BOGA 1 pada mata pelajaran Tata Hidang.	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada
5.	Jum'at, 14-08-2015	<ul style="list-style-type: none">- Jum'at bersih dan jum'at sehat- Guru Pamong memperkenalkan kepada siswa kelas XI BOGA 3 pada mata pelajaran Tata Hidang	<ul style="list-style-type: none">- Jalan sehat bersama guru dan murid.- Guru Pamong memperkenalkan kepada siswa kelas XI BOGA 3 pada mata pelajaran Tata Hidang.	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada- Tidak ada	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada- Tidak ada



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

Alamat: Jl. Laksamana Udara Adisucipto No.40 Surakarta, Telp. 0271 714855 Fax. 0271 740840

6.	Sabtu, 15-08-2015	- Lomba memperingati lomba 17 Agustus'45	- Mendampingi lomba memperingati lomba 17 Agustus'45	- Tidak ada	- Tidak ada
----	----------------------	---	--	-------------	-------------

Surakarta, 12 September 2015

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Sri Palupi, M. Pd

NIP. 195711111 198803 2 001

Guru Pembimbing

Bagus Tri Widodo, S. St

NIP. 19690524 199303 1 004

Mahasiswa,

Ayu Rinangku

NIM. 12511241034



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Alamat: Jl. Laksamana Udara Adi Sucipto No.40 Surakarta, Telp. 0271 714855 Fax. 0271 740840

NAMA SEKOLAH : SMK N 4 SURAKARTA NAMA MAHASISWA : AYU RINANGKU
ALAMAT SEKOLAH : Jl. L.U. Adi Sucipto No.40 Surakarta NO. MAHASISWA : 12511241034
GURU PEMBIMBING : Bagus Tri Widodo, S. St DOSEN PEMBIMBING : Sri Palupi, M. Pd
JURUSAN/PRODI : PTBB/PEND.TEKNIK BOGA

No.	Hari/Tanggal	Nama Kegiatan	Hasil Kegiatan	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 17-08-2015	- Upacara Bendera memperingati hari Kemerdekaan Nasional.	- Upacara bendera berjalan dengan khitmat dan lancar	- Tidak ada	- Tidak ada
2.	Selasa, 18-08-2015	- Mengajar Boga Dasar kelas X Boga 3 (materi teknik olah). - Mengajar tata hidang kelas XI Boga 2 (Penilaian laying table cloth dan napkin folding). - Mengerjakan	- Siswa mengikuti pelajaran dengan aktif dan baik. - Siswa mengikuti pelajaran dengan aktif dan baik	- Tidak ada - Tidak ada	- Tidak ada - Tidak ada



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Alamat: Jl. Laksamana Udara Adi Sucipto No.40 Surakarta, Telp. 0271 714855 Fax. 0271 740840

3.	Rabu, 19-08-2015	<ul style="list-style-type: none">- Mengajar tata hidang kelas X 4 (Penilaian laying table cloth, teori table set up, ice breaking games materi american sc).- Konsultasi RPP dan PPT	<ul style="list-style-type: none">- Siswa mengikuti pelajaran dengan aktif dan baik.- RPP dan PPT kurang lengkap	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada
4.	Kamis, 20-08-2015	<ul style="list-style-type: none">- Mengajar tata hidang kelas XI Boga 1 (teori restaurant equipment dan table setting)- Mengerjakan RPP dan PPT	<ul style="list-style-type: none">- Siswa mengikuti penilaian dengan lancar, dan aktif dalam pelajaran	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada



Universitas Negeri Yogyakarta

**LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

Alamat: Jl. Laksamana Udara Adi Sucipto No.40 Surakarta, Telp. 0271 714855 Fax. 0271 740840

		breaking games materi american sc).			
6.	Sabtu, 22-08-2015	- Mengajar kelas X Boga 1 mata pelajaran boga dasar (materi alat masak dan dapur*presentasi)	- Siswa mengikuti penilaian dengan lancar, dan aktif dalam pelajaran	- Tidak ada	- Tidak ada

Surakarta, 12 September 2015

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Sri Palupi, M. Pd

NIP. 19571111 198803 2 001

Guru Pembimbing

Bagus Tri Widodo, S. St

NIP. 19690524 199303 1 004

Mahasiswa,

Ayu Rinangku

NIM. 12511241034



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Alamat: Jl. Laksamana Udara AdiSucipto No.40 Surakarta, Telp. 0271 714855 Fax. 0271 740840

NAMA SEKOLAH : SMK N 4 SURAKARTA NAMA MAHASISWA : AYU RINANGKU
ALAMAT SEKOLAH : Jl. L.U. Adi Sucipto No.40 Surakarta NO. MAHASISWA : 12511241034
GURU PEMBIMBING : Bagus Tri Widodo, S. St DOSEN PEMBIMBING : Sri Palupi, M. Pd
JURUSAN/PRODI : PTBB/PEND.TEKNIK BOGA

No.	Hari/Tanggal	Nama Kegiatan	Hasil Kegiatan	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 23-08-2015	<ul style="list-style-type: none">- Upacar Bendera- Konsultasi RPP- Membuat PPT	<ul style="list-style-type: none">- Upacara bendera berjalan dengan lancar dan khitmat- RPP sudah baik namun ada perbaikan materi.	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada
2.	Selasa, 24-08-2015	<ul style="list-style-type: none">- Briefing dengan Kaprodi dan MGMP.- Mengajar kelas x Boga 3 (Praktik membuat juruh, pewarna makanan alami, bubur sum-sum dan klepon).- Mengajar mapel tata hidang kelas XI Boga 2	<ul style="list-style-type: none">- Membahas tata tertib sekolah dan absensi mahasiswa PPL.- Siswa antusias menjalakna praktik pertama.- Siswa mengikuti KBM dengan baik.	<ul style="list-style-type: none">- Kurang paham dengan tata tertib di SMK N 4 Surakarta.- Siswa masih bingung dan kurang percaya diri ketika praktik.- Tidak ada.	<ul style="list-style-type: none">- Membaca buku saku SMK N 4 Surakarta.- Guru pamong dan Guru PPL selalu mendampingi siswa ketika praktik.- Tidak ada.



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Alamat: Jl. Laksamana Udara AdiSucipto No.40 Surakarta, Telp. 0271 714855 Fax. 0271 740840

		(penilaian napkin folding dan teori restaurant equipment)			
3.	Rabu, 25-08-2015	<ul style="list-style-type: none">- Mengajar mapel tata hidang kelas XI Boga 4- Konsultasi materi penilaian	<ul style="list-style-type: none">- Siswa mengikuti KBM dengan baik.	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada
4.	Kamis, 26-08-2015	<ul style="list-style-type: none">- Mengajar mapel tata hidang kelas XI Boga 1 (Restaurant Equipment)	<ul style="list-style-type: none">- Siswa mengikuti KBM dengan baik.	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada
5.	Jum'at, 27-08-2015	<ul style="list-style-type: none">- Jum'at Religi- Mengajar kelas XI Boga 3 mata pelajaran tata hidang (Table Set up)	<ul style="list-style-type: none">- Mahasiswa PPL, siswa, dan Guru mengikuti pengajian di Lapangan upacara SMK N 4 Surakarta- Siswa mengikuti KBM dengan baik.	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Alamat: Jl. Laksamana Udara Adisucipto No.40 Surakarta, Telp. 0271 714855 Fax: 0271 740840

	- Mengajar Kelas X boga 1 mata pelajaran Boga dasar (Materi dan praktik garnish)	- Siswa mengikuti KBM dengan baik.	- Siswa kurang percaya diri ketika membuat garnish	- Guru dan guru PPL selalu mendampingi siswa.
--	--	------------------------------------	--	---

Surakarta, 12 September 2015

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Sri Palupi, M. Pd

NIP. 19571111 198803 2 001

Guru Pembimbing

Bagus Tri Wiyodo, S. St

NIP. 19690524 199303 1 004

Mahasiswa,

Ayu Rinangku

NIM. 12511241034



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Alamat: Jl. Laksamana Udara Adi Sucipto No.40 Surakarta, Telp. 0271 714855 Fax. 0271 740840

NAMA SEKOLAH : SMK N 4 SURAKARTA NAMA MAHASISWA : AYU RINANGKU
ALAMAT SEKOLAH : Jl. L.U. Adi Sucipto No.40 Surakarta NO. MAHASISWA : 12511241034
GURU PEMBIMBING : Bagus Tri Widodo, S. St DOSEN PEMBIMBING : Sri Palupi, M. Pd
JURUSAN/PRODI : PTBB/PEND.TEKNIK BOGA

No.	Hari/Tanggal	Nama Kegiatan	Hasil Kegiatan	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 31-08-2015	<ul style="list-style-type: none">- Upacar Bendera- Konsultasi RPP	<ul style="list-style-type: none">- Upacara bendera berjalan dengan lancar dan khitmat- RPP sudah baik .	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada
2.	Selasa, 01-09-2015	<ul style="list-style-type: none">- Mengajar kelas x Boga 3 (materi dan praktik bumbu dasar).- Mengajar mapel tata hidang kelas XI Boga 2 (penilaian napkin folding dan teori restaurant equipment- melanjutkan materi minggu lalu)	<ul style="list-style-type: none">- Siswa antusias menjalankan praktik.- Siswa mengikuti KBM dengan baik.	<ul style="list-style-type: none">- Siswa mulai mampu praktik dengan kerja yang lebih baik dari pada minggu lalu.- Tidak ada.	<ul style="list-style-type: none">- Guru pamong dan Guru PPL selalu mendampingi siswa ketika praktik.- Tidak ada.



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Alamat: Jl. Laksamana Udara Adi Sucipto No.40 Surakarta, Telp. 0271 714855 Fax. 0271 740840

3.	Rabu, 02-09-2015	<ul style="list-style-type: none">- Mengajar mapel tata hidang kelas XI Boga 4 (Materi Russian Sc)- Konsultasi materi penilaian	<ul style="list-style-type: none">- Siswa mengikuti KBM dengan baik.	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada
4.	Kamis, 03-09-2015	<ul style="list-style-type: none">- Mengajar mapel tata hidang kelas XI Boga 1 (Praktik Table set up American)	<ul style="list-style-type: none">- Siswa mengikuti KBM dengan baik.	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada
5.	Jum'at, 04-09-2015	<ul style="list-style-type: none">- Jum'at Religi- Mengajar kelas XI boga 3 mata pelajaran tata hidang (Materi Russian Sc)	<ul style="list-style-type: none">- Mahasiswa PPL, siswa, dan Guru mengikuti pengajian di Lapangan upacara SMK N 4 Surakarta- Siswa mengikuti KBM dengan baik.	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Alamat: Jl. Laksamana Udara Adi Sucipto No.40 Surakarta, Telp. 0271 714855 Fax. 0271 740840



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL
SMK NEGERI 4 SURAKARTA
Alamat: Jl. Laksantana Udara Adi Sucipto No. 40 Surakarta, Telp. 0271 714855 Fax. 0271 740840

6.	Sabtu, 05-09-2015	- Mengajar Kelas X boga 1 mata pelajaran Boga dasar (Pratik Bubur sum-sum dan klepon)	- Siswa mengikuti KBM dengan baik.	- Siswa kurang percaya diri ketika membuat garnish	- Guru dan guru PPL selalu mendampingi siswa.
----	----------------------	---	------------------------------------	--	---

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Sri Palupi, M. Pd

NIP. 195711111 198803 2 001

Guru Pemimbing

Bagus Tri Widodo, S. St

NIP. 19690524 199303 1 004

Mahasiswa,

Ayu Rinangku

NIM. 12511241034

Surakarta, 12 September 2015



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Alamat: Jl. Laksamana Udara Adi Sucipto No.40 Surakarta, Telp. 0271 714855 Fax. 0271 740840

NAMA SEKOLAH : SMK N 4 SURAKARTA NAMA MAHASISWA : AYU RINANGKU
ALAMAT SEKOLAH : Jl. L.U. Adi Sucipto No.40 Surakarta NO. MAHASISWA : 12511241034
GURU PEMBIMBING : Bagus Tri Widodo, S. St DOSEN PEMBIMBING : Sri Palupi, M. Pd
JURUSAN/PRODI : PTBB/PEND.TEKNIK BOGA

No.	Hari/Tanggal	Nama Kegiatan	Hasil Kegiatan	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 31-08-2015	-	-	- Tidak ada	- Tidak ada
2.	Selasa, 01-09-2015	<ul style="list-style-type: none">- Mengajar kelas x Boga 3 (materi dan praktik bumbu kuning dan putih).- Mengajar mapel tata hidang kelas XI Boga 2 (materi Russian Sc)	<ul style="list-style-type: none">- Siswa antusias menjalankan praktik.- Siswa mengikuti KBM dengan baik.	<ul style="list-style-type: none">- Siswa mulai mampu praktik dengan kerja yang lebih baik dari pada minggu lalu.- Tidak ada.	<ul style="list-style-type: none">- Guru pamong dan Guru PPL selalu mendampingi siswa ketika praktik.- Tidak ada.
3.	Rabu, 02-09-2015	<ul style="list-style-type: none">- Mengajar mapel tata hidang kelas XI Boga 4 (Materi Inggris Sc)- Konsultasi materi penilaian	<ul style="list-style-type: none">- Siswa mengikuti KBM dengan baik.	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Alamat: Jl. Laksamana Udara Adi Sucipto No.40 Surakarta, Telp. 0271 714855 Fax. 0271 740840



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Alamat: Jl. Laksamana Udara Adi Sucipto No.40 Surakarta, Telp. 0271 714855 Fax: 0271 740840

4.	Kamis, 09-09-2015	- Mengajar mapel tata hidang kelas XI Boga 1 (Praktik Table set up American)	- Siswa mengikuti KBM dengan baik.	- Tidak ada	- Tidak ada
5.	Jum'at, 10-09-2015	- Mengajar mapel Tata hidang kelas XI Boga 3 (Simulasi Russian Sc dan Materi English Sc)	- Siswa mengikuti KBM dengan baik.	- Tidak ada	- Tidak ada
6.	Sabtu, 11-09-2015	-	-	-	-

Mengetahui,

Surakarta, 11 September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan

Sri Palupi, M. Pd

NIP. 19571111 198803 2 001

Guru Pembimbing

Bagus Tri Widodo, S. St

NIP. 19690524 199303 1 004

Mahasiswa,

Ayu Rinangku

NIM. 12511241034



Universitas Negeri Yogyakarta

**MATRIKS PROGRAM KERJA PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

Alamat: Jl. Laksamana Udara Adi Sucipto No.40 Surakarta, Telp. 0271 714855 Fax. 0271 740840

NAMA SEKOLAH : SMK N 4 SURAKARTA NAMA MAHASISWA : AYU RINANGKU
ALAMAT SEKOLAH : Jl. L.U. Adi Sucipto No.40 Surakarta NO. MAHASISWA : 12511241034
GURU PEMBIMBING : Bagus Tri Widodo, S. St JURUSAN/PRODI : PTBB/ PEND. TEKNIK BOGA
DOSEN PEMBIMBING : Sri Palupi, M. Pd

No.	Nama Kegiatan/ Program	Hasil Kuantitatif/Kualitatif	Serapan Dana (Rupiah)				
			Swadaya/Sekolah/Lembaga	Mahasiswa	Pemda Kabupaten	Sponsor/Lainnya	Jumlah
1.	Penyusunan Program PPL						
	a. Observasi						
	b. Menyusun Matrik Program PPL						
2.	Administrasi Pembelajaran (Guru Pamong)						
	a. Konsultasi RPP kelas XII	Mencetak RPP		2000			
	b. Membuat RPP kelas XII	Mencetak RPP		2000			
	Kegiatan PPL						
3.	Pembelajaran kulikuler (Kegiatan Mengajar Terbimbing)						
	a. Persiapan						
	1) Konsultasi						
	2) Mengumpulkan materi	Foto Copy Materi		100000			
	3) Membuat RPP	Mencetak RPP dan membeli flasdisk	40000	4000			
	4) Menyiapkan/membuat media						
	b. Mengajar terbimbing						
	1) Praktik mengajar di kelas						



Universitas Negeri Yogyakarta

Alamat: Jl. Laksamanaludera Adisucipto No.40 Surakarta, Telp. 0271 714855 Fax. 0271 740840

MATRIKS PROGRAM KERJA PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
SMK NEGERI 4 SURAKARTA

4.	Kegiatan Sekolah	2) Penilaian dan evaluasi						
		a. Upacara Bendera Hari Senin						
		b. Upacara 17 Agustus						
		c. Lomba 17 Agustus						
		d. Jumat sehat						
		e. Jumat bersih						
		f. Jumat religi						
		g. Rapat dengan Kaprodi Boga dan Ketua MGMP						
		h. Pengajian	Konsumsi	10000				
		i. Piket						
		j. Apel Pagi						
Evaluasi PPL								
Penyusunan Laporan PPL		Mencetak laporan	20000					
Jumlah			50000	128000		-	178000	

Surakarta, 12 September 2015

Menyetujui,

Mahasiswa

Dosen Pembimbing Lapangan



Drs. SOYONO, M. SI

NIP. 19630329 199512 1 003

Sri Palupi, M. Pd

NIP. 19571111 198803 2 001

Ayu Rinangku

NIM. 12511241034



1. Nama Guru : Bagus Tri Widodo, S. St
2. Nama Sekolah : SMK Negeri 4 Surakarta
3. Mata Pelajaran : Tata Hidang
4. Tema : Teori Room Service

Aspek yang Diamati		Ya	Tidak	Catatan
Kegiatan Pendahuluan				
Melakukan apersepsi dan motivasi				
a.	Menyiapkan fisik dan psikis peserta didik dalam mengawali kegiatan pembelajaran	√		Guru membuka pelajaran dengan berdoa
b.	Mengaitkan materi pembelajaran sekarang dengan pengalaman peserta didik dalam perjalanan menuju sekolah atau dengan tema sebelumnya	√		Guru mengingatkan kembali materi sebelumnya
c.	Mengajukan pertanyaan yang ada keterkaitan dengan tema yang akan dibelajarkan	√		
d.	Mengajak peserta didik berdinamika/ melakukan sesuatu kegiatan yang terkait dengan materi	√		
Kegiatan Inti				
Guru menguasai materi yang diajarkan				
a.	Kemampuan menyesuaikan materi dengan tujuan pembelajaran	√		Materi yang diberikan sesuai dengan tujuan pembelajaran
b.	Kemampuan mengaitkan materi dengan pengetahuan lain yang diintegrasikan secara relevan dengan perkembangan IPTEK dan kehidupan nyata	√		Guru menjelaskan mengapa sarapan sangat penting
c.	Menyajikan materi dalam tema secara sistematis dan gradual (dari yang mudah kesulit, dari konkrit keabstrak)	√		
Guru menerapkan strategi pembelajaran yang mendidik				
a.	Melaksanakan pembelajaran sesuai dengan kompetensi yang akan dicapai	√		
b.	Melaksanakan pembelajaran secara runtut	√		
c.	Menguasai kelas dengan baik	√		Guru disegani oleh siswa
d.	Melaksanakan pembelajaran bersifat kontekstual	√		



MATRIKS PROGRAM KERJA PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Universitas Negeri Yogyakarta

Alamat: Jl. Laksamana Udara Adi Sucipto No.40 Surakarta, Telp. 0271 714855 Fax. 0271 740840

e.	Melaksanakan pembelajaran yang memungkinkan tumbuhnya kebiasaan positif (<i>nurturant effect</i>)	√		
f.	Melaksanakan pembelajaran sesuai dengan alokasi waktu yang direncanakan	√		Jam KBM selesai pada waktu yang tepat
Guru menerapkan pendekatan saintifik				
a.	Memberikan pertanyaan mengapa dan bagaimana	√		
b.	Memancing peserta didik untuk peserta didik bertanya	√		
c.	Menyajikan kegiatan peserta didik untuk keterampilan mengamati	√		Guru menunjukkan gambar waiters sedang menerima telfon room service
d.	Menyajikan kegiatan peserta didik untuk keterampilan menganalisis	√		Guru meminta peserta didik berdiskusi
e.	Menyajikan kegiatan peserta didik untuk keterampilan mengkomunikasikan	√		Guru meminta peserta didik mempresentasikan hasil diskusi kelompok
Guru melaksanakan penilaian autentik				
a.	Mengamati sikap dan perilaku peserta didik dalam mengikuti pelajaran	√		
b.	Melakukan penilaian keterampilan peserta didik dalam melakukan aktifitas individu/ kelompok	√		
c.	Mendokumentasikan hasil pengamatan sikap, perilaku, dan keterampilan peserta didik	√		Tidak di foto, hanya di nilai dalam lembar penilaian sikap dan keterampilan
Guru memanfaatkan sumber belajar/ media dalam pembelajaran				
a.	Menunjukkan keterampilan dalam penggunaan sumber belajar pembelajaran	√		
b.	Menunjukkan keterampilan dalam penggunaan media pembelajaran	√		
c.	Menghasilkan pesan yang menarik	√		
d.	Melibatkan peserta didik dalam pemanfaatan sumber belajar pembelajaran	√		
e.	Melibatkan peserta didik dalam pemanfaatan media pembelajaran	√		
Guru memicu dan/ atau memelihara keterlibatan peserta didik dalam pembelajaran				
a.	Menumbuhkan partisipasi aktif peserta didik melalui interaksi guru, peserta didik,	√		Guru sering memberi pertanyaan tentang



	sumber belajar			materi pelajaran
b.	Merespon positif partisipasi peserta didik	√		Memberi pujian yang wajar terhadap peserta didik
c.	Menunjukkan sikap terbuka terhadap respons peserta didik	√		Guru selalu memberi kesempatan bertanya kapanpun setiap saat peserta didik bingung
d.	Menunjukkan hubungan antar pribadi yang kondusif	√		
e.	Menumbuhkan keceriaan dan antusiasme peserta didik dalam belajar	√		Kadang guru memberikan candaan ringan
Guru menggunakan bahasa yang benar dan tepat dalam pembelajaran				
a.	Menggunakan bahasa lisan secara jelas dan lancar	√		Menggunakan bahasa Indonesia yang baik dan baku
b.	Menggunakan bahasa tulis yang baik dan benar	√		
c.	Menyampaikan pesan dengan gaya yang sesuai	√		Guru memiliki bahasa tubuh/gaya yang menarik
Penutup Pembelajaran				
Guru mengakhiri pembelajaran dengan efektif				
a.	Melakukan refleksi atau membuat rangkuman dengan melibatkan peserta didik	√		
b.	Melaksanakan tindak lanjut dengan memberikan arahan, atau kegiatan, atau tugas sebagai remidi/ pengayaan	√		

Surakarta, 28 April 2015

Mahasiswa Observer

Ayu Rinangku
NIM. 12511241034



FORMAT OBSERVASI KONDISI SEKOLAH *)

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMKN 4 SURAKARTA NAMA MHS. : AYU RINANGKU
ALAMAT SEKOLAH : JL.LU. ADISUCIPTO NO. MAHASISWA : 12511241034
NO.40
SURAKARTA FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/PT.BOGA

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
1.	Kondisi fisik sekolah	Sedang dalam tahap renovasi. Luas lahan 10.183 m ² , meliputi luas taman 2.154 m ² , lapangan olah raga 476 m ² , luas bangunan 4683 m ² , dan lain-lain 2870 m ²
2.	Potensi Siswa	<ol style="list-style-type: none">1. Pasukan Inti Harapan 1 Kota Surakarta.2. Handing tray Competition Juara 2 Kota Surakarta.3. Olimpiade Penelitian Siswa Surakarta Juara 1 Kota Surakarta.4. Pionering Putra (Raimuna) Juara 1 Kota Surakarta.5. Hasta Karya Kantong Plastik Putri (Raimuna) Juara 2 Kota Surakarta.6. Permetaan Putri (Raimuna) Juara 3 Kota Surakarta.7. Festifal Jenang Solo Juara 1 Mentri Perikanan dan Kelautan.8. Citizen Journalism SMK Juara 3 Kota Surakarta.
3.	Potensi guru	Jumlah guru sebanyak 116, yang terdiri dari 85 PNS dan 7 Guru Tidak Tetap (GTT).
4.	Potensi karyawan	Berjumlah 21 orang, meliputi pesuruh/ penjaga sekolah, tenaga laboratorium, tenaga perpustakaan, kepala tata usaha, tenaga teknis praktek kejuruan, tenaga teknis keuangan dan tenaga administrasi.
5.	Fasilitas KBM, media	White Board, LCD Proyektor
6.	Perpustakaan	Menyediakan buku-buku yang dibutuhkan siswa, baik untuk mata pelajaran adaptif, normatif maupun produktif.
7.	Laboratorium	Lab. Bahasa, Lab. Komputer
8.	Ekstrakurikuler (pramuka, PMI, basket, drumband, dsb)	Ekstra/ Kokurikuler antara lain Pramuka, Paskibra, PMR, Olahraga, Kesenian
9.	Administrasi (karyawan, sekolah, dinding)	Struktur Organisasi Sekolah, Visi Misi dan Tujuan Sekolah terdapat di Ruang Kepala Sekolah dan tertempel di salah satu dinding bagian sekolah lantai 2.
10.	Koperasi siswa	Koperasi siswa tidak hanya menyediakan kebutuhan siswa seperti alat tulis, namun juga melayani kebutuhan guru dan karyawan seperti sembako (gula, minyak goreng, dll) dengan sistem pembayaran cash/ tunai atau potong gaji. Ada siswa yang membantu jaga yaitu dari prodi busana kelas X.
11.	Tempat ibadah	1 mushola, terdapat fasilitas tempat wudhu.



FORMAT OBSERVASI KONDISI SEKOLAH *)

Universitas Negeri Yogyakarta

		tamannya terdapat nama kelas yang bertanggung jawab atas taman tersebut.
13.	Lain-lain	Kantin Menyediakan jajanan kecil, minuman, dan makanan berat (nasi, lauk-pauk, soto) buah, goreng-gorengan. Setiap siswa boga kelas X-XI secara bergilir piket di kantin.
		BKK (Bursa Kerja Khusus) Pelayanan bagi siswa yang akan bekerja atau melanjutkan kuliah.
		Hotel SPARTA Memiliki kamar, digunakan untuk pembelajaran praktik siswa Akomodasi Perhotelan dan untuk disewakan.
		Meeting Room, Aula

*) Catatan : sebagai bahan penyusunan program kerja PPL

Koordinator PPL Sekolah/ Instansi

Heri Susanto, S.Kom M.Pd.

NIP. 19790323 200501 1 012

Surakarta, 25 Februari 2015

Mahasiswa,

Ayu Rinangku

NIM. 12511241034



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

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA : AYU RINANGKU PUKUL : 08.00-SELESAI
MAHASISWA
NO. MAHASISWA : 12511241034 TEMPAT PRAKTIK : SMKN 4 SURAKARTA
TGL. OBSERVASI : 28 April 2015 FAK/ JUR/ PRODI : FT/PTBB/PT.BOGA

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
A	Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum	Kurikulum yang digunakan KTSP untuk kelas XI dan XII, Kurikulum 2013 untuk kelas X.
	2. Silabus	Ada
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	Ada
B	Proses Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Dengan berdoa, mengucapkan salam, dan mengabsen peserta didik.
	2. Penyajian materi	Teori : dengan powerpoint Praktek : dengan jobsheet, sebelum praktek dimulai guru menjelaskan materi yang akan dipraktekkan.
	3. Metode pembelajaran	Ceramah, diskusi, kuis (tanya jawab), presentasi.
	4. Penggunaan bahasa	Bahasa Indonesia
	5. Penggunaan waktu	1 jam pelajaran selama 45 menit
	6. Cara memotivasi siswa	Dengan adanya tambahan nilai untuk siswa yang bisa menjawab pertanyaan dari guru.
	7. Teknik bertanya	Bagi siswa yang akan bertanya selama proses pembelajaran dengan cara mengacungkan jari/ tangan kemudian ditunjuk oleh guru.
8. Teknik penguasaan kelas	Guru keliling kelas dalam proses pembelajaran	



Universitas Negeri Yogyakarta

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



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

Universitas Negeri Yogyakarta

9. Penggunaan media	Dengan menggunakan papan tulis dan LCD proyektor
10. Bentuk dan cara evaluasi	Evaluasi pelajaran dengan memberikan beberapa pertanyaan kepada siswa dan siswa diminta untuk menjawabnya, salah satu bentuknya dengan kuis dan post test
11. Menutup pelajaran	Membuat kesimpulan, menutup pelajaran dengan berdoa bersama dan menyanyikan lagu tradisional

*) Catatan : sebagai bahan penyusunan program kerja PPL

Koordinator PPL Sekolah/ Instansi

Heri Susanto, S.Kom M.Pd
NIP. 19790323 200501 1 012

Surakarta, 28 April 2015

Mahasiswa,

Ayu Rinangku
NIM. 12511241034



NAMA SEKOLAH : SMK N 4 SURAKARTA NAMA MAHASISWA : AYU RINANGKU
 ALAMAT SEKOLAH : Jl. L.U. Adi Sucipto No.40 NO. MAHASISWA : 12511241034
 Surakarta JURUSAN/PRODI : PTBB/ PEND. TEKNIK BOGA
 GURU PEMBIMBING : Bagus Tri Widodo, S. St DOSEN : Sri Palupi, M. Pd
 PEMBIMBING

JADWAL MENGAJAR

Hari	Jam	Waktu	Kelas
Senin	0	06.45 – 07.30	
	1	07.30 – 08.15	
	2	08.15 – 09.00	
	3	09.00 – 09.45	
	4	10.00 – 10.45	
	5	10.45 – 11.30	
	6	11.30 – 12.15	
	7	12.45 – 13.25	
	8	13.25 – 14.05	
	9	14.05 – 14.45	
	10	14.45 – 15.25	
	11	15.40 – 16.20	
Selasa	1	07.15 – 08.15	X BOGA 3
	2	08.15 – 09.00	X BOGA 3
	3	09.00 – 09.45	X BOGA 3
	4	10.00 – 10.45	X BOGA 3
	5	10.45 – 11.30	X BOGA 3
	6	11.30 – 12.15	X BOGA 3
	7	12.45 – 13.25	XI BOGA 2
	8	13.25 – 14.05	XI BOGA 2
	9	14.05 – 14.45	XI BOGA 2
	10	14.45 – 15.25	XI BOGA 2
	11	15.40 – 16.20	XI BOGA 2
	12	16.20 – 17.00	XI BOGA 2
Rabu	1	07.15 – 08.15	XI BOGA 4
	2	08.15 – 09.00	XI BOGA 4
	3	09.00 – 09.45	XI BOGA 4
	4	10.00 – 10.45	XI BOGA 4
	5	10.45 – 11.30	XI BOGA 4
	6	11.30 – 12.15	
	7	12.45 – 13.25	
	8	13.25 – 14.05	



**JADWAL MENGAJAR PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

	9	14.05 – 14.45	
	10	14.45 – 15.25	
	11	15.40 – 16.20	
	12	16.20 – 17.00	
Kamis	1	07.15 – 08.15	XI BOGA 1
	2	08.15 – 09.00	XI BOGA 1
	3	09.00 – 09.45	XI BOGA 1
	4	10.00 – 10.45	XI BOGA 1
	5	10.45 – 11.30	XI BOGA 1
	6	11.30 – 12.15	
	7	12.45 – 13.25	
	8	13.25 – 14.05	
	9	14.05 – 14.45	
	10	14.45 – 15.25	
	11	15.40 – 16.20	
	12	16.20 – 17.00	
Jumat	1	07.30 – 08.15	XI BOGA 3
	2	08.15 – 09.00	XI BOGA 3
	3	09.00 – 09.45	XI BOGA 3
	4	10.00 – 10.45	XI BOGA 3
	5	10.45 – 11.30	XI BOGA 3
	6	13.00 – 13.45	
	7	13.45 – 14.30	
	8	14.30 – 15.15	
Sabtu	1	07.15 – 08.15	
	2	08.15 – 09.00	
	3	09.00 – 09.45	
	4	10.00 – 10.45	
	5	10.45 – 11.30	
	6	11.30 – 12.15	X BOGA 1
	7	12.45 – 13.25	X BOGA 1
	8	13.25 – 14.05	X BOGA 1
	9	14.05 – 14.45	X BOGA 1
	10	14.45 – 15.25	X BOGA 1
	11	15.40 – 16.20	X BOGA 1
	12	16.20 – 17.00	



**PEMERINTAH KOTA SURAKARTA
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA**



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840
SURAKARTA Kode Pos 57143

Website : www.smkn4solo.sch.id Email : smkn4solo@gmail.com

F/751/WKS 1/21a

27 Agustus 2015

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Materi Pokok : Pelayanan Rusian Service
Kelas/ Semester : XI / 1
Pertemuan : ke 5
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit

A. KOMPETENSI INTI:

- KI 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
KI 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
KI 3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
KI 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja
3. 6. Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran.
 3. 6. 1 Pengertian pelayanan makan dan minum di restoran.
 3. 6. 2 Macam-macam alat makan, minum dan hidang.
 3. 6. 3 Pelayanan American.
 3. 6. 4 Pelayanan Rusian.

3. 6. 5 Pelayanan English.
3. 6. 6 Pelayanan French.
3. 6. 7 Pelayanan Buffet.

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian pelayanan makan dan minum dengan benar dan santun.
2. Siswa dapat membedakan pelayanan makan dan minum di restoran.
3. Siswa dapat menjelaskan pelayanan american dengan baik dan ramah.
4. Siswa dapat menjelaskan pelayanan rusian dengan baik dan ramah.
5. Siswa dapat menjelaskan pelayanan english dengan baik dan ramah.
6. Siswa dapat menjelaskan pelayanan french dengan baik dan ramah.
7. Siswa dapat menjelaskan pelayanan buffet dengan baik dan ramah.

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian pelayanan rusian.
2. Macam-macam alat makan, minum dan hidang.
3. Ciri-ciri pelayanan rusian.
4. Teknik penyajian pelayanan rusian.

E. METODE PEMBELAJARAN

1. Pendekatan pembelajaran: Saintifik
2. Metode Pembelajaran : Diskusi, tanya jawab, dan penugasan
3. Model pembelajaran : Discovery Learning, Problem based learning
- 4.

E. ALAT/ MEDIA/ SUMBER PEMBELAJARAN

1. Alat : LCD dan white board
2. Media : Power point, dan gambar
3. Sumber Belajar : 1. Panduan TATA HIDANG “Arjuno Wiwoho, S. Sos”
2. Tata Hidang dan Minuman “ Simon Siegel DKK” edisi Indonesia

F. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan 1

Kegiatan	Model Pembelajaran : Discovery Learning	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa, menyanyikan lagu Indonesia Raya dan memberi salam 2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) 3. Memantau kehadiran dengan mempresensi peserta didik 4. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam 	15 menit

		<p>mengikuti pembelajaran</p> <p>5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai</p> <p>6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</p>	
Inti	Stimulation	<p>1. Menanya Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa mengamati gambar, buku panduan dan power point yang disampaikan guru. <p>2. Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa menanyakan tentang gambar, buku panduan dan power point yang disampaikan. Guru menanggapi dan menjelaskan isi tentang gambar, buku panduan dan power point yang disampaikan. 	190 menit
	Problem Satatement	<p>3. Mengumpulkan data/informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa membuat kelompok materi: siswa membahas dan berdiskusikan materi yang mereka dapatkan. Guru mendampingi siswa ketika ada materi yang tidak dimengerti. 	
	Data Processing	<p>4. Mengolah data</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa pecah dengan kelompok materi dan membuat kelompok utuh. Siswa memberikan informasi yang mereka dapatkan dari kelompok materi ke kelompok utuh. Guru mengkondisikan kelas. 	
	Verivikasi	<p>5. Mengasosiasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru memberikan tugas kepada tiap-tiap kelompok. Setiap kelompok utuh mempresentasikan tugas kelompok yang sudah diberikan. 	
Penutup		<p>1. Guru melakukan penjajagan hasil belajar siswa dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan.</p> <p>2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya</p> <ul style="list-style-type: none"> Menutup pelajaran dengan salam 	20 menit

G. PENILAIAN HASIL BELAJAR

a. Jenis/ Teknik Penilaian :

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes : <ul style="list-style-type: none">• Observasi• Jurnal	<ul style="list-style-type: none">• Observasi• Form jurnal
2.	Pengetahuan	Tes <ul style="list-style-type: none">• Tertulis Non Tes <ul style="list-style-type: none">• Penugasan	<ul style="list-style-type: none">• Soal tes tertulis• Lembar tugas• Lembar penilaian tugas
3.	Ketrampilan	Non Tes <ul style="list-style-type: none">• Unjuk kerja	<ul style="list-style-type: none">• Lembar Persiapan• Praktik

b. Penilaian Sikap

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : Tata Hidang
Kelas/Semester : XI BO/Gasal
Tahun Pelajaran : 2015/2016
Materi Pelajaran : Rusian Service

NO	NAMA	SIKAP YANG DIAMATI															
		DISIPLIN				KERJASAMA				KREATIVITAS				TANGGUNG JAWAB			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1																	
2																	
3																	
4																	

RUBRIK PENILAIAN SIKAP

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN
1.	DISIPLIN	1. Hadir di kelas tepat waktu 2. Mengikuti tatap muka dari awal hingga akhir 3. Rapih berpakaian sesuai ketentuan yang berlaku 4. Mengumpulkan tugas tepat waktu

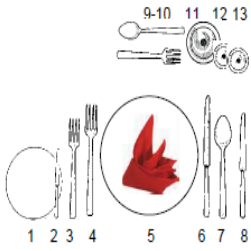
		<p>4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi</p>
2.	KERJASAMA	<p>1. Tidak mendominasi di dalam kelas 2. Menerima pendapat orang lain 3. Berbagi informasi dengan teman lain 4. Bersikap toleran kepada teman lain</p>
		<p>4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi</p>
3.	KREATIVITAS	<p>1. Mengajukan saran/gagasan dalam kelas/kelompok 2. Mengajukan pernyataan yang bersangkutan paut dengan materi 3. Kreatif dalam belajar 4. Memberikan respon perkembangan kelompok</p>
		<p>4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi</p>
4.	TANGGUNG JAWAB	<p>1. Melakukan tugas 2. Komitmen terhadap tugas 3. Konsekwen terhadap tindakan yang dilakukan 4. Peduli terhadap tugas</p>
		<p>4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi</p>

FORMAT JURNAL PENILAIAN SIKAP

No	Hari /Tanggal	Nama Siswa	HASIL PENGAMATAN		Keterangan
			Sikap Positif	Sikap Negatif	
1					
2					
3					
...					

c. Penilaian Pengetahuan

SOAL TES TERTULIS

NO.	SOAL	KUNCI JAWAB
1.	<p>Pengertian Rusian service, bagaimana cara pelaksanaannya dan table setting yang diterapkan.</p>	<p>a. Rusian service/silver service/platter service adalah suatu cara penghidangan makanan yang telah diracik secara menarik pada sebuah piring atau platter yang berbentuk oval yang disajikan oleh pramusaji dengan menggunakan service spoon dan service fork, pindahkan dari platter ke piring tamu dari sebelah kiri dengan arah berlawanan jarum jam.</p>  <p>b.</p> <p style="text-align: center;">Keterangan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. B&B Plate 2. B&B Knife 3. Dessert Fork 4. Dinner Fork 5. Show plate, napkin 6. Dinner Knife 7. Soup Spoon 8. Dessert Knife 9. Dessert Spoon 10. Dessert Fork 11. Water Goblet 12. Red wine glass 13. White wine glass
2.	<p>Jelaskan bagaimana teknik menghidangkan makanan (App, soup, main course, dessert) pada pelayanan rusian.</p>	<p>Cara pelaksanaannya:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Makanan disiapkan, diracik, dan dihias pada sebuah platter dan diberi garnish lalu dibawa dari dapur ke ruang makan dan dihidangkan sesuai dengan suhu yang disesuaikan dengan jenis hidangan. b. Piring kosong diletakkan didepan tamu dari sebelah kanan tamu dengan menggunakan service cloth dari sebelah kanan tamu sejalan dengan arah jarum jam. c. Sebelum makanan disajikan kepada tamu, perhatikanlah lebih dahulu makanan yang

		<p>akan disajikan kepada tamu, lalu pindahkan/sajikan ke piring tamu dari sebelah kiri dengan menggunakan service spoon dan service fork.</p> <p>d. Pergunakan service spoon dan service fork untuk setiap jenis makanan dan tidak dipergunakan kembali untuk jenis makanan lainnya.</p>
3.	Sebutkan dan jelaskan kegunaan alat berikut cara penggunaannya yang dibutuhkan pada saat melakukan pelayanan rusian.	<p>Alat yang digunakan sama saat pelayanan american, namun ada alat khususnya:</p> <ol style="list-style-type: none"> Service spoon dan service fork : alat untuk menyajikan makanan dari platter ke piring tamu. Platter/oval plate untuk menghidangkan makanan. Soup tureen untuk menghidangkan soup. Gravy boat untuk menghidangkan sauce.
4.	Sebut dan jelaskan perbedaan pelayanan rusian dengan pelayanan american.	<ol style="list-style-type: none"> Pelayanan rusian makanan yang disajikan pada tamu dihidangkan menggunakan oval plate atau silver plate. Pelayan akan memorsi makanan didepan tamu. Jika pelayanan american pelayan menghidangkan makanan kepada tamu dengan makanan sudah tertata rapi dipiring tamu yang biasa disebut juga ready on plate. Pelayanan rusian sedikit agak rumit, pelayan akan menyiapkan piring kosong terlebih dahulu lalu pelayan akan mempresentasikan hidangan yang tadi sudah di pesan oleh tamu sebelum makanan akan disajikan kepada tamu, bila tamu setuju maka makanan dapat disajikan oleh pelayan menggunakan service spoon dan service fork.

		<p>sebelah kiri dengan menggunakan service spoon dan service fork.</p> <p>d. Pergunakan service spoon dan service fork untuk setiap jenis makanan dan tidak dipergunakan kembali untuk jenis makanan lainnya.</p>
3.	Sebutkan dan jelaskan kegunaan alat berikut cara penggunaannya yang dibutuhkan pada saat melakukan pelayanan rusian.	<p>Alat yang digunakan sama saat pelayanan american, namun ada alat khususnya:</p> <p>a. Service spoon dan service fork : alat untuk menyajikan makanan dari platter ke piring tamu.</p> <p>b. Platter/oval plate untuk menghidangkan makanan.</p> <p>c. Soup tureen untuk menghidangkan soup.</p> <p>d. Gravy boat untuk menghidangkan sauce.</p>
4.	Sebut dan jelaskan perbedaan pelayanan rusian dengan pelayanan american.	<p>a. Pelayanan rusian makanan yang disajikan pada tamu dihidangkan menggunakan oval plate atau silver plate. Pelayan akan memorsi makanan didepan tamu. Jika pelayanan american pelayan menghidangkan makanan kepada tamu dengan makanan sudah tertata rapi dipiring tamu yang biasa disebut juga ready on plate.</p> <p>b. Pelayanan rusian sedikit agak rumit, pelayan akan menyiapkan piring kosong terlebih dahulu lalu pelayan akan mempresentasikan hidangan yang tadi sudah di pesan oleh tamu sebelum makanan akan disajikan kepada tamu, bila tamu setuju maka makanan dapat disajikan oleh pelayan menggunakan service spoon dan service fork.</p>

RUBRIK PENILAIAN PENGETAHUAN

NO.	KRITERIA	SKOR
1.	Menjawab lengkap, benar, sempurna sempurna 100%	10
2.	Menjawab benar kurang lengkap:	
	a. benar kurang lengkap 90%	9
	b. benar kurang lengkap 80%	8
	c. benar kurang lengkap 70%	7
	d. benar kurang lengkap 60%	6
	e. benar kurang lengkap 50%	5
3.	Menjawab salah	1
4.	Tidak menjawab	0
Jumlah total skor maksimal dari 4 nomor		40÷4 = 10

Surakarta, 24 Agustus 2015

Guru Mata Pelajaran



Bagus Tri Widodo, S. St

NIP. 196005241992021004

Mahasiswa PPL



Ayu Rinangku

NIM. 12511241024

HANDOUT RPP RUSSIAN

A. Pengertian Russian Service

Pelayanan Russian biasa juga disebut dengan Platter Service atau Silver service. Platter service adalah suatu cara menghadirkan makanan yang telah diracik atau telah diatur rapi secara menarik pada sebuah piring atau platter yang berbentuk oval yang disajikan oleh pramusaji dengan menggunakan service spoon dan service fork, dipindahkan dari platter ke piring tamu dari sebelah kiri dan berjalan melawan arah jarum jam.

B. Alat yang digunakan pelayanan russian service .

1. Furniture Linen.
2. Tableware.
 - a. Cutleris.
 - b. Flatware.
 - c. Holloware.
3. Chinaware.
4. Glassware.
5. Table accessories.
6. Alat penyajian

C. Teknik Pelayanan

1. Teknik pelayanan.
 - a. Prosedur menghadirkan dinner roll.
 - b. Prosedur menghadirkan appetizer
 - c. Prosedur menghadirkan soup.
 - d. Prosedur menghadirkan main course.
 - e. Prosedur menghadirkan dessert.
 - f. Prosedur menghidangkn beverage
2. Teknik menggunakan service spoon dan service fork.
 - a. Menghidangkan makanan basah kecil
 - b. Menghidangkan makanan basah besar
 - c. Menghidangkan makanan kering kecil
 - d. Menghidangkan makanan kering besar
 - e. Menghidangkan ikan salmon

D. Kelebihan dan kekurangan platter service.

1. Tamu.
2. Restaurant.

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK
 Paket Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran :TATA HIDANG
 Kelas /Semester : XI/1 dan 2

Kompetensi Inti:

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
 KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
 KI 3 : Memahami, 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 fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
 KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Rancangan Menu(Menu Planning).	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Rancangan Menu (Menu Planning) dari berbagai daerah <p>Menanya :</p>	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi 	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p>		<ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, struktur ,jenis Menu ,ciri, syarat-syarat menyusun menu. <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang tugas menyusun menu sesuai dengan syarat syarat menyusun menu antar kelompok. <ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat menyusun menu . <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. 	<ul style="list-style-type: none"> Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Susunan Menu Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> Tes tertulis tentang Menyusun Menu (Menu Planning) <p>Jurnal Catatan hasil</p>		
<p>3.1. Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning)</p>					
<p>4.1. Menilai rancangan menu (menu planning)</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas menyusun menu terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Membuat laporan hasil kerja kelompok 	pengamatan selama kegiatan pembelajaran		
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum .</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</p>	Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan dari berbagai bentuk/model Menanya : <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> • Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi • Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi 	6 minggu	video/gambar/buku <ul style="list-style-type: none"> • Bahan praktek Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) • Alat praktek Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan)

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		<p>/inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang tugas dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan antar kelompok. Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang . ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan <p>Praktik merencanakan</p>	<p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> mengumpulkan gambar Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan Laporan tertulis kelompok <p>Tes Tes tertulis tentang</p> <p>Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat Praktik</p>		<p>Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan)</p> <ul style="list-style-type: none"> Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net
3.2 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan					
4.2 Merencanakan persiapan peralatan penataan Meja(Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat rencana persiapan peralatan untuk penataan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <p>Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas . ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan terkait dengan pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil 	<p>merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan)</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		kerja kelompok			
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.3 Membedakan lipatan serbet (Folding Napkin)</p> <p>4.3 Membuat lipatan serbet (Folding Napkin)</p>	<p>Lipatan Serbet Makan (Folding Napkin)</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Melipat serbet Makan (Folding Napkin) dari berbagai bentuk/model <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran, fungsi, syarat-syarat dan prosedur melipat serbet/folding napkin <p>Mengumpulkan Data.</p> <ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar lipatan Serbet/Foldi 	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin) Alat praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin) Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>syarat-syarat dan prosedur Melipat Serbet/Folding Napkin.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat lipatan serbet • Melakukan pengamatan serta membedakan secara berkelompok tentang tugas membuat lipatan Serbet/Folding Napkin antar kelompok <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas melipat serbet menu terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Membuat laporan hasil 	<p>ng Napkin</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laporan tertulis kelompok <p>Tes Tes tertulis tentang Melipatan Serbet/Folding Napkin</p> <p>Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat Melipat Serbet/Folding Napkin</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		kerja kelompok			
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.4. Menjelaskan jenis, karakteristik, dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum</p> <p>4.4. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan</p>	<ul style="list-style-type: none"> Petugas Pelayanan makanan Penyusunan petugas pelayanan makanan 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan dengan petugas pelayanan di Restoran. <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait jenis, karakteristik, dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum di restoran dan prosedur pelayanan di restoran. <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan jenis, karakteristik, dan persyaratan petugas 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Melayani Pesanan Makan dan 	<p>6 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net lembar kasus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>elayanan makan dan minum dan prosedur pelayanan di restoran.</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan berdasarkan lembar kasus <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil kerja kelompok serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil kerja kelompok Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>Minum di Restoran</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes Tes tertulis tentang produk Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p> <p>Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p>		
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan Pelayanan Makan dan Minum, sebagai tindakan pengamalan	Menata Meja (Table set Up)	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan 	6 minggu (3X2JP)	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Menata Meja (Table Set Up) dan Menata

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
menurut agama yang dianutnya.		berkaitan dengan Menata Meja (Table set Up) Menanya : <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis ,fungsi syarat-syarat dan prosedur Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan pertanyaan guna mencari jawaban • Melakukan praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) yang ditentukan • Menganalisis dalam kelompok tentang hasil praktik 	sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi <ul style="list-style-type: none"> • Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi Portofolio <ul style="list-style-type: none"> • Tugas mengumpulkan gambar Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) • Laporan 		Meja Persediaan (Side Board) <ul style="list-style-type: none"> • Alat praktek bahan Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) • Referensi / bahan ajar terkait • e-dukasi.net
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum					
2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional					
2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja					
3.5. Menganalisis penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja Persediaan (<i>side board</i>)					
4.5 Menata Meja (table set up) dan meja persediaan (side board)					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board)</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja</p> <p>Observasi saat menata meja</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan Pelayanan Makan dan Minum, sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Melayani pesanan makan dan minum di Restoran</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan pelayanan di Restoran. <p>Menanya :</p>	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan 	<p>6 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • video/gambar/buku • Bahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum</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>		<ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait pengertian, fungsi, jenis, karakteristik, dan prosedur pelayanan makan minum di restoran; seberapa besar peran pelayanan makan minum dalam industry makanan <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait pelayanan makan dan minum di restoran. Melakukan praktik dan Melayani makan dan minum di restoran yang ditentukan Kerja kelompok untuk menentukan pelayanan makan dan minum berdasarkan kasus <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik serta menyimpulkan. 	<p>presentasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang produk Melayani</p>		<ul style="list-style-type: none"> Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net lembar kasus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>		<p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Melayani makan dan minum di restoran terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p> <p>Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.6 Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran					
4.6 Melayani Makan dan Minum Di Restoran.					

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMKNegeri 4 Surakarta
Kelas/Semester : X / 1
Mata Pelajaran : Boga Dasar
Materi Pokok : Alas hidangan dari lipatan daun
Pertemuan ke : 4
Alokasi Waktu : 7 × 45 menit

A. KOMPETENSI INTI:

- KI 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai ketrampilan mengolah dan menyajikan makanan continental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan kontinental.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional.

- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.6 Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk alas dari lipatan daun
- 4.6 Membuat alas hidangan dari lipatan daun

INDIKATOR

- a. Pengertian lipatan daun dideskripsikan dengan benar
- b. Alas hidangan dari lipatan daun dideskripsikan berdasarkan jenis dan karakteristiknya
- c. Alas hidangan dari lipatan daun disiapkan dengan tepat

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian lipatan daun
2. Siswa dapat mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan dan alat yang digunakan untuk alas hidangan dari lipatan daun
3. Siswa dapat melakukan penyajian dan pembuatan alas hidangan dari lipatan daun

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian lipatan daun
2. Macam-macam lipatan daun
3. Bahan yang digunakan dalam pembuatan alas hidangan dari lipatan daun
4. Alat yang digunakan dalam pembuatan alas hidangan dari lipatan daun

E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan Pembelajaran : Bimbingan

Metode Pembelajaran : Praktik

Strategi pembelajaran : Demo

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Daun pisang, semat/ lidi
2. Alat : Pisau, gunting, stapler
3. Sumber belajar :
 - Alat masak dan pesawat memasak
 - Referensi bahan ajar lipatan daun
 - Buku-buku resep atau diktat masakan
 - Majalah dan tabloid resep masakan

G. MATERI PEMBELAJARAN

Alas hidangan merupakan wadah yang digunakan dalam menghidangkan sajian. Wadah hidangan dari daun pisang sudah dikenal dari jaman nenek moyang kita, merupakan warisan leluhur yang harus dilestarikan. Zat lilin yang melapisi daun pisang

membuatnya dapat menampung hidangan berkuah kental. Daun pisang pun memberi aroma sedap pada masakan jika kita menuangkan makanan panas di atasnya. Di negara kita mengenal banyak sekali jenis lipatan daun yang digunakan sebagai wadah makanan. Baik hidangan utama, hidangan sepinggan maupun kudapan. Selain dari segi fungsinya sebagai wadah, lipatan daun juga dapat mempercantik penampilan suatu sajian. Caranya yaitu memberikan hiasan pada tepian alasdaun, yang sering disebut dengan Samir.

Seni melipat daun berasal dari negeri Siam/Thailand yang sebagian besar masyarakatnya beragama Budha. Untuk keperluan pemujaan dan sembah yang di Vihara sudah menjadi tradisi harus membawa sesaji. Untuk mendukung penampilan hidangan sesaji agar menjadi lebih menarik diciptakanlah dekorasi pada hidangan sesaji dengan menggunakan daun. Salah satu keberhasilan dalam penyajian hidangan selain rasa dan bentuk makanan, adalah unsur dekorasi pada hidangan yang disajikan. Dekorasi penyajian mendukung penampilan hidangan sesaji tersebut sehingga mempunyai nilai tersendiri.

H. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam b. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan c. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik d. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran e. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai f. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. 	25 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati <ol style="list-style-type: none"> a. Ceramah guru tentang lipatan daun b. Demonstrasi guru praktik alas hidangan dari lipatan daun 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> a. Mengajukan pertanyaan tentang bahan-bahan, alat dan cara pembuatan alas hidangan dari lipatan daun 3. Mengumpulkan informasi/ eksperimen 	265 menit

	<ul style="list-style-type: none"> a. Melakukan praktik membuat alas hidangan dari lipatan daun dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan b. Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>4. Mengasosiasikan/mengolah informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan yang diajukan b. Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>5. Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik b. Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan penjajagan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 3. Menutup pelajaran dengan salam 	25

I. PENILAIAN, PEMBELAJARAN REMIDIAL DAN PENGAYAAN

1. Teknik penilaian

a. Menilai kompetensi pengetahuan:

- 1) Observasi diskusi dalam peerwork dan groupwork
- 2) Tes tertulis

b. Menilai kompetensi keterampilan:

- 1) Unjuk kerja

c. Menilai kompetensi sikap:

- 1) Observasi dan jurnal

2. Instrumen penilaian

- a. Sikap siswa dinilai melalui observasi dan jurnal secara ongoing untuk mendapatkan modus dengan menggunakan rubrik berikut:

No.	Nama siswa	Sikap											
		Menghargai orang lain dalam aktivitas pembelajaran				Mengekspresikan ide dan perasaan secara jujur dalam aktivitas pembelajaran				Mengikuti aktivitas pembelajaran secara disiplin			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.													
2.													
3.													
dst.													

Rubrik penilaian

Indikator	1	2	3	4
Menghargai orang lain dalam aktivitas pembelajaran	Bersikap tenang	Menjaga suasana tetap kondusif	Memperhatikan	Mengapresiasi
Mengekspresikan ide dan perasaan secara jujur dalam aktivitas pembelajaran	Mengikuti proses pembelajaran dengan ikhlas	Percaya diri	Berani berpendapat	Bersikap pro-aktif selama proses pembelajaran
Mengikuti aktivitas pembelajaran secara disiplin	Datang tepat waktu	Selesai tepat waktu	Mengikuti aktivitas dengan tenang	Menyelesaikan tugas tepat waktu

Penskoran

Penilaian pada masing-masing dengan memberikan skor antara 1 – 4. Masing-masing skor mendeskripsikan tingkat kemampuan siswa, yaitu:

SKOR	Penjelasan
4	Sangat Baik
3	Baik
2	Kurang
1	Sangat Kurang

Skor maksimal dalam penilaian proses untuk aspek tersebut adalah 12 dan skor minimal adalah 3. Apabila seorang siswa memperoleh total nilai 10 maka nilai yang diperoleh adalah: $10/12 = 0,8$ dikonveksi menjadi: $0,8 \times 4 = 3,2$

Jurnal

NO	NAMA	TANGGAL	KEJADIAN

b. Tes Tertulis

No	Indikator Pertanyaan	Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian	Skor
1	Jelaskan pengertian fungsi Lipatan daun?	sebagai wadah, lipatan daun juga dapat mempercantik penampilan suatu sajian. Caranya yaitu memberikan hiasan pada tepian alasdaun, yang sering disebut dengan Samir	Nilai 25 jika jawaban benar Nilai 15 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab	25
2	Sebutkan macam-macam alat yang digunakan dalam pembuatan lipatan min 5?	a. Gunting b. Cutter c. Tusuk gigi d. Sterofoam e. Tampah.	Nilai 50 jika jawaban benar Nilai 25 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab	50
3	Jelaskan macam-macam lipatan daun dan fungsinya min 4 jenis?	1. Pincuk Fungsi : Digunakan sebagai pengganti piring atau wadah sate, nasi langgi, nasi liwet, pecel dll. Harus dipegang karena tidak bisa berdiri sendiri 2. Pinjung Fungsi : Biasanya digunakan untuk membungkus penganan atau kue	Nilai 25 jika jawaban benar Nilai 15 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab	25
TOTAL SKOR				100

c. Unjuk kerja mengerjakan tugas/ soal, dinilai dengan menggunakan rubrik berikut:

No.	Nama siswa	Tugas / Soal			
		1	2	3	4
1.					
2.					
3.					
dst.					

Rubrik penilaian

Indikator	1	2	3	4
Tugas / Soal	Terjawab semua	Benar	Sistematis	Tepat waktu dalam mengerjakan tugas

Penskoran

Penilaian pada masing-masing dengan memberikan skor antara 1 – 4. Masing-masing skor mendeskripsikan tingkat kemampuan siswa, yaitu:

SKOR	Penjelasan
4	Sangat Baik
3	Baik
2	Kurang
1	Sangat Kurang

Skor maksimal dalam penilaian proses untuk aspek tersebut adalah 4 dan skor minimal adalah 1. Apabila seorang siswa memperoleh total nilai 2 maka nilai yang diperoleh adalah: $2/4 = 0,5$ dikonveksi menjadi: $0,5 \times 4 = 2$

3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

- Remedial diberikan pada siswa yang belum mencapai skor 75 dengan mengulang materi inti segera setelah selesai penilaian.
- Pengayaan dapat diberikan pada kelompok siswa yang capaian skornya >75 , yaitu dengan melakukan tugas kolaboratif tambahan berbentuk membuat soal dan jawaban tentang materi lipatan daun.

G. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

- Media : LKS, Power Point, Gambar, Foto
- Alat : White Board, spidol, lcd projector dan laptop

Surakarta, 11 Agustus 2014

Guru Pengampu



Dwi Eni Handayani, S.Pd

NIP.197006072008012013

Guru Mata Pelajaran



Ayu Rinangku

NIM. 12511241034

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/ Semester : X/1 dan 2

Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

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

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Peralatan pengolahan makanan(alat masak dan pesawat memasak) • Pengoperasian Peralatan pengolahan makanan(pesawat memasak) 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • MengamatiAlat – alat memasak dan pesawat memasak <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkaitdenganpengertian, macam – macam peralatan, fungsi, cara penyiapan, ,caramenggunakan, caraperawatandanapakahadahubunganantaraperalatdenganjumlahdanjenis makanan yang akan diolah <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusikelompokuntukmengumpulkan data terkaitdenganpertanyaan yang diajukandenganmenggunakanberbagaisumber • Melakukan praktik mengoperasikan macam – macam peralatan pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik pengoperasian peralatan sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Alatmasakdanpesawat memasak • Referensi bahan ajar peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak) • Macam – macam Peralatan persiapan pengolahan makanan • Macam – macam Pesawat memasak
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)</p> <p>4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)</p>		<p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penggunaan peralatan Mempresentasikan laporan hasil praktik mengoperasikan peralatan persiapan pengolahan dan macam-macam pesawat memasak 	<p>Tes Kinerja</p> <p>Mengoperasikan pesawat memasak</p>		
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran</p>	<p>Penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, tehnik memarut kelapa, tehnik menanganai kelapa muda agar mudah diparut, tehnik membuat santan kental dan cair)</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang berbagai penanganan dasar pengolahan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis penanganan dasar, bahan dan alat yang digunakan, teknik pembuatan, cara penanganan dasar dan cara penyimpanan hasil penanganan dasar, serta apakah ada hubungan antara penanganan dasar dengan produk /kue Indonesia <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber Melakukan praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan 	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>Melakukan penanganan</p>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar penanganan dasar Bahan praktik penanganan dasar pengolahan makanan Alat praktik penanganan dasar pengolahan makanan Bahan Ajar penanganan dasar pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.2. Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan</p> <p>4.2. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</p>		<p>dan mencatat langkah dan temuan saat praktik berlangsung sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penanganan dasar pengolahan makanan Mempresentasikan laporan diskusi dan hasil praktik terkait dengan jawaban pertanyaan 	<p>dasar pengolahan makanan</p>		
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam</p>	Potongan bahan makanan	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang potongan bahan makanan nabati dan hewani <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, ciri-ciri potongan, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, teknik pembuatan, kriteria hasil potongan, penyimpanan potongan bahan makanan, serta apakah ada hubungan antara potongan bahan makanan dan jenis makanan yang akan diolah <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat potongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai standar dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar Bahan praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani Alat praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani Buku tentang potongan bahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.3. Mendeskripsikan potongan bahan makanan</p> <p>4.3. Membuat potongan bahan makanan</p>		<p>terkait dengan pertanyaan yang diajukan</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>Tes Kinerja</p> <p>Membuat potongan bahan makanan</p>		
<p>1.1 . Menyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam</p>	Teknik pengolahan makanan	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentang teknik pengolahan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara melakukan berbagai teknik pengolahan, dan apakah ada perbedaan teknik pengolahan diantara berbagai negara <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek melakukan berbagai teknik pengolahan dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p>	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar Bahan untuk melakukan berbagai teknik pengolahan makanan Alat praktik untuk melakukan berbagai teknik pengolahan makanan Buku tentang berbagai teknik pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja</p> <p>3.4. Menjelaskan tehnik pengolahan makanan</p> <p>4.4. Melakukan berbagai tehnik pengolahan makanan</p>		<ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 			
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja</p>	Garnish makanan dan minuman	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentangteknik pengolahan makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan garnish makanan dan minuman dan apakah ada perbedaan antara garnish makanan dan minuman <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat garnish makanan dan minuman dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Menganalisis hasil praktik membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman secara berkelompok Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar tentang garnish Bahan untuk <i>garnish</i> makanan dan minuman Alat praktik untuk <i>garnish</i> makanan dan minuman Buku pembuatan <i>garnish</i> makanan dan minuman

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.5. Menganalisis <i>garnish</i> makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya		<ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 			
4.5. Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Alas hidangan dari lipatan daun	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentang alas hidangan dari lipatan daun <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan alas hidangan dari lipatan daun serta apakah ada jenis daun lain yang dapat digunakan sebagai alas hidangan <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat alas hidangan dari lipatan daun dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat alas hidangan dari lipatan daun</p>	3 minggu	<p>Sumber:</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar/foto Bahan praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun Alat praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun Buku untuk pembuatan alas hidangan dari lipatan daun
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.6. Mendeskripsikan jenis,					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk alas hidangan dari lipatan daun</p> <p>4.6. Membuat alas hidangan dari lipatan daun</p>		hasil praktik			
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<p>Wadah hidangan dari sayuran dan buah</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentang wadah hidangan dari sayuran dan buah <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan wadah hidangan dari sayuran dan buah serta apakah ada hubungan antara wadah hidangan dengan jenis hidangan yang akan disajikan <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktek membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah</p>	6 minggu	<p>Sumber:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Video /film/gambar/foto • Bahan praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun • Alat praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun • Buku untuk pembuatan wadah hidangan dari sayuran dan buah

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.7. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah		<ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 			
3.7. Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentangbumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil , penyimpananbumbu dasar dan turunannya, serta apakah ada jenis makanan yang hanya menggunakan bumbu dasar atau bumbu turunannya atau menggunakan bumbu dasar dan turunannya <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia dan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat bumbu dasar dan turunannya Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik yang ditemukan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuatbumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar bumbu dasar dan turunannya Referensi bahan ajar bumbu dasar dan turunannya Bahan bumbu dasar Indonesia Alat praktik pembuatan bumbu dasar Indonesia
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
sikap kerja		<p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi dan hasil analisis untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi , hasil praktik dan hasil analisis praktik Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 			
3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia					
4.8. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<p>Sambal pada makanan Indonesia</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengertian sambal Klasifikasi sambal Macam – macam sambal Tehnik pembuatan sambal 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar atau membaca buku tentangsambal pada masakan Indonesia <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil , penyimpanansambal, serta apakah ada perbedaan jenis sambal di setiap daerah di Indonesia <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktek membuat sambal pada masakan Indonesiadan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk menjawab 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video /film/gambar sambal pada masakan Indonesia Bahan praktik pembuatan sambal Alat praktik pembuatan sambal Bahan ajar sambal Indonesia
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung	<ul style="list-style-type: none"> Bahan – bahan sambal pada masakan Indonesia 				

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>jawab, peduli,santun,ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alat – alat yang digunakan untuk membuat sambal • Persiapan pembuatan sambal • Tehnik pembuatan macam – macam sambal • Langkah – langkah pembuatan macam – macam sambal <p>Kiat – kiat membuat macam – macam sambal</p>	<p>pertanyaan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat sambal pada masakan Indonesia • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi dan hasil analisis untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi , hasil praktik dan hasil analisis praktik • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	<p>dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat sambal pada masakan Indonesia</p>		
<p>3.9. Menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia</p>					
<p>4.9. Membuat sambal pada masakan Indonesia</p>					



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

F04
UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah/ Lembaga : SMK Negeri 4 SURAKARTA
 Alamat Sekolah/ Lembaga : Jl. LAKSAMANA UDARA ARISUCIPTO No. 40 Fax./ Telp. Sekolah/Lembaga : (0271) 74
 Nama DPL PPL/ Magang III : Sri Palupi, M.Pd
 Prodi / Fakultas DPL PPL/ Magang III : PENDIDIKAN TEKNIK BOKA / FAKULTAS TEKNIK
 Jumlah Mahasiswa PPL/ Magang III :

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PPL/ Magang III
1.	13 Agustus 2015		Memantau Mahasiswa PPL UNY		
2.	26 Agustus 2015		Memantau mahasiswa PPL UNY dan format laporan		
3.	2 September 2015		Memantau Mahasiswa PPL UNY		

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

Mengetahui,
 Kepala Sekolah / Lembaga :
 Mhs PPL/ Magang III Prodi : PENJAMINAN MUTU
 DPL PPL/ Magang III : BOKA
 NIP. 19630329 199512 1 003 NIM. 1201241034

LAMPIRAN GAMBAR





