

# LAPORAN INDIVIDU

## KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN LOKASI SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Disusun Sebagai Tugas Akhir Pelaksanaan  
Kegiatan PPL



Disusun oleh:  
FAJAR DWI SAFITRI  
12511241015

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 : Fajar Dwi Safitri  
NIM : 12511241015  
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.

Yogyakarta, 12 September 2015

**Mengetahui**

Koordinator PPL

Guru Pembimbing

SMK Negeri Surakarta

SMK Negeri Surakarta



Heri Susanto, S.Kom M.Pd

Tri Sunarmi, M.Pd

NIP. 19790323 200501 1 012

NIP. 19720313 200501 2 007

**Menyetujui**

Kepala Sekolah

Dosen Pembimbing PPL

SMK Negeri 4 Surakarta



Drs. Suxono, M.Si

Sri Palupi, M.Pd

NIP. 19630329 199512 1 003

NIP.19571111 198803 2 001

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kami ucapkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat, dan cinta kasih-Nya kepada kami sehingga dapat menyelesaikan kegiatan PPL yang dimulai dari tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 14 September 2015 dengan baik dan lancar.

Laporan kami susun sebagai bentuk pertanggungjawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program PPL 2015 di SMK Negeri 4 Surakarta selama satu bulan. Diharapkan tulisan pada laporan ini dapat memperkaya wawasan pembaca.

Dalam kegiatan PPL ini kami menyadari bahwa program kami tidak akan berjalan dengan lancar tanpa ada bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih pada semua pihak yang telah membantu tersusunnya laporan ini. Perkenankanlah kami mengucapkan terima kasih kepada

1. Drs. Suyono, M.Si selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 4 Surakarta yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta
2. Dr. Emy Budiastuti M.Pd selaku Dosen Pamong Lapangan PPL, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PPL.
3. Sri Palupi, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Lapangan PPL, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PPL.
4. Heri Susanto, S.Kom M.Pd selaku koordinator PPL SMK Negeri 4 Surakarta
5. Tri Sunarmi, M.Pd selaku guru pembimbing PPL, terimakasih atas bimbingannya selama melaksanakan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta
6. Semua bapak dan Ibu guru serta karyawan SMK Negeri 4 Surakarta yang telah menerima kami dengan baik
7. 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
8. Teman-teman PPL di SMK Negeri 4 Surakarta, terimakasih atas kerjasamanya selama ini.
9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu oleh penulis, yang telah memberikan doa, motivasi, dan bantuan dalam pelaksanaan PPL SMK Negeri 4 Surakarta.

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
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI.....	v
ABSTRAK .....	vi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Analisis Situasi.....	1
B. Rumusan Program Kegiatan PPL .....	9
<b>BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL</b>	
A. Persiapan Program Kerja PPL.....	10
B. Pelaksanaan PPL .....	14
C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi .....	15
<b>BAB III PENUTUP</b>	
A. Simpulan .....	17
B. Saran.....	17
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>19</b>
<b>LAMPIRAN – LAMPIRAN</b>	

## ABSTRAK

### PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA TAHUN 2015

Oleh :

**Fajar Dwi Safitri**

**12511241015**

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 XI adalah *White Board*, *handout*, *jobsheet*, papan flannel dan *powerpoint* pada pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental 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 2015, 18 Maret 2015, 28 April 2015 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 :

- 1.) Yang semula Jurusan Tatalaksana Makanan menjadi Tatalaksana Boga
- 2.) Yang semula Jurusan Tatalaksana Pakaian menjadi Tatalaksana Busana
- 3.) 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 turunya keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan tertanggal 22 Oktober 1983 Nomor 0461/U/1983 tentang perbaikan kurikulum Pendidikan Dasar dan

Menengah di lingkungan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Dengan turunnya kebijakan ini kurikulum semua jenis Sekolah Menengah Tingkat Atas mengalami perbaikan pula.

Akhirnya lahirlah kurikulum 1984, yang didalamnya antara lain terkandung mengenai sistem kredit. Dalam proses itu situasi dan kondisi di SMKK 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 SMKK 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 ke berbagai dunia usaha dan industry baik di dalam 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 4 Surakarta, 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 komplit 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 Disik 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 di setiap 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 10 Agustus 2015 sampai dengan 14 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 P2MK dan Tata Hidang. Segala sesuatu yang 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 Veronica Prihatiningsih, 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 kali pertemuan. Pada pelajaran P2MK setiap pertemuan yaitu 6 jam sedangkan pada pelajaran Tata Hidang setiap kali pertemuan 5 jam.

Pendekatan yang digunakan dalam mengajarkan materi adalah pendekatan *SAINTIFIK*. Pendekatan metode ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan intelek, khususnya kemampuan berpikir tingkat tinggi siswa selain itu juga pembelajaran ini menciptakan kondisi pembelajaran dimana siswa merasa bahwa belajar itu merupakan suatu kebutuhan dan untuk melatih siswa dalam mengkomunikasikan ide-ide, khususnya dalam menulis artikel ilmiah. Pembelajaran ini mempunyai karakteristik yaitu pembelajaran berpusat pada siswa, melibatkan keterampilan proses sains dalam mengkonstruksi konsep, hukum atau prinsip dan dapat mengembangkan karakter siswa.

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 XI adalah *White Board*, handout, jobsheet, papan flannel dan *powerpoint* pada pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental dan tata hidang.

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 P2MK 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 14 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, dan media pembelajaran. Rasa kesetiakawanan, solidaritas, dan kekompakan dalam satu tim hendaknya dijaga sampai kegiatan PPL berakhir.

## DAFTAR PUSTAKA

**TIM UPPL, 2015, *Panduan KKN-PPL Universitas Negeri Yogyakarta 2015*, ,UNY :  
Yogyakarta**

**TIM UPPL, 2015, *Panduan Pengajaran Mikro Universitas Negeri Yogyakarta  
2015*, UNY : Yogyakarta**

**TIM UPPL, 2015, *Materi Pembekalan KKN-PPL 2015*, UNY : Yogyakarta**

**TIM UPPL, 2015, *Materi Pembekalan pengajaran Mikro/PPL I*, UNY : Yogyakarta**

**TIM UPPL, 2015, *101 Tips Menjadi Guru Sukses 2015*, UNY : Yogyakarta**

# LAMPIRAN



**LAPORAN DANA PELAKSANAAN PPL/MAGANG III  
SMK NEGERI 4 SURAKARTA  
2015**

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

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK N 4 SURAKARTA  
ALAMAT SEKOLAH : Jl. L.U. Adi Sucipto No.40  
Surakarta  
GURU PEMBIMBING : Tri Sunarmi, M.Pd

NAMA MAHASISWA : FAJAR DWI SAFITRI  
NO. MAHASISWA : 12511241015  
JURUSAN/PRODI : PTBB/PEND.TEKNIK BOGA  
DOSEN PEMBIMBING : Sri Palupi, M.Pd

No.	Nama Kegiatan/ Program	Hasil Kuntitatif/Kualitatif	Serapan Dana (Rupiah)				
			Swadaya/Sekolah/ Lembaga	Mahasiswa	Pemda Kabupaten	Sponsor/ Lainnya	Jumlah
<b>1.</b>	<b>Penyusunan Program PPL</b>						
	a. Observasi						
	b. Menyusun Matrik Program PPL						
<b>2.</b>	<b>Administrasi Pembelajaran (Guru Pamong)</b>						
	a. Konsultasi RPP kelas XII	Mencetak RPP		10.000			10.000
	b. Membuat RPP kelas XII	Mencetak RPP		10.000			10.000
	<b>Kegiatan PPL</b>						
<b>3.</b>	<b>Pembelajaran kulikuler (Kegiatan Mengajar Terbimbing)</b>						
	a. Persiapan						
	1) Konsultasi						
	2) Mengumpulkan materi	Foto Copy Materi		50.000			50.000



**LAPORAN DANA PELAKSANAAN PPL/MAGANG III  
SMK NEGERI 4 SURAKARTA  
2015**

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

Universitas Negeri Yogyakarta

	3) Membuat RPP	Mencetak RPP		5.000			5.000
	4) Menyiapkan/membuat media			100.000			100.000
	b. Mengajar terbimbing						
	1) Praktik mengajar di kelas						
	2) Penilaian dan evaluasi						
<b>4.</b>	<b>Kegiatan Sekolah</b>						
	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	15.000				15.000
	i. Piket						
	j. Apel Pagi						



LAPORAN DANA PELAKSANAAN PPL/MAGANG III  
SMK NEGERI 4 SURAKARTA  
2015

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

Universitas Negeri Yogyakarta

Evaluasi PPL						
Penyusunan Laporan PPL						
Total		15.000	175.000	-	-	190.000



Kepala Sekolah

Drs. Sayono, M.Si

NIP. 19630329 199512 1 003

Menyetujui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Sri Palupi, M. Pd

NIP. 19571111 198803 2 001

Surakarta, 12 September 2015

Mahasiswa

Fajar Dwi Safitri  
NIM. 12511241015



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  
ALAMAT SEKOLAH : Jl. L.U. Adi Sucipto No.40  
Surakarta

NAMA MAHASISWA : FAJAR DWI SAFITRI  
NO. MAHASISWA : 12511241015  
JURUSAN/PRODI : PTBB/ PEND. TEKNIK  
BOGA

GURU PEMBIMBING : Tri Sunarmi, M.Pd

DOSEN PEMBIMBING : Sri Palupi, M.Pd

No.	Program/ Kegiatan PPL	Jumlah Jam per Minggu								Jumlah Jam
		Agustus				September				
		1	2	3	4	1	2	3	4	
<b>1.</b>	<b>Penyusunan Program PPL</b>									
	a. Observasi		12							12
	b. Menyusun Matrik Program PPL		6							6
<b>2.</b>	<b>Administrasi Pembelajaran (Guru Pamong)</b>									
	a. Konsultasi RPP kelas XII			1	1	1				3
	b. Membuat RPP kelas XII			5	5	5				15
	<b>Kegiatan PPL</b>									
<b>3.</b>	<b>Pembelajaran Kokulikuler (Kegiatan Mengajar Terbimbing)</b>									
	a. Persiapan									
	1) Konsultasi		1	1	1	1	1			5
	2) Mengumpulkan materi			1	1	1	2			6
	3) Membuat RPP			1	1	1	1			4
	4) Menyiapkan/membuat media			2	3	2	1			9
	b. Mengajar terbimbing									
	1) Praktik mengajar di kelas		16	22	22	22	22			104
	2) Penilaian dan evaluasi		2	2	2	2	2			10
<b>4.</b>	<b>Kegiatan Sekolah</b>									
	a. Upacara Bendera Hari Senin		1		1	1				3
	b. Upacara 17 Agustus									
	c. Lomba 17 Agustus				7					7
	d. Jumat sehat		1			1				2
	e. Jumat bersih			1			1			2
	f. Jumat religi				1					1
	g. Rapat dengan Kaprodi Boga dan Ketua MGMP		2		1					3
	h. Pengajian					1				1
	i. Piket pagi					1	1			2
	j. Apel pagi						1			1
<b>5.</b>	<b>Evaluasi PPL</b>		1	2	2	2	2			9
<b>6.</b>	<b>Penyusunan Laporan PPL</b>							20		20
										225

Menyetujui,

Surakarta, 10 Agustus 2015



Kepala Sekolah,

Drs. Suyono, M.Si

NIP.1963082919955121003

Dosen Pembimbing Lapangan

Sri Palupi, M.Pd

NIP.195711111988032001

Mahasiswa,

Fajar Dwi Safitri  
NIM.12511241015



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.4 Surakarta  
GURU PEMBIMBING : Tri Sunarmi, M.Pd

NAMA MAHASISWA : FAJAR DWI SAFITRI  
NO. MAHASISWA : 12511241015  
JURUSAN/PRODI : PTBB/PEND.TEKNIK BOGA  
DOSEN PEMBIMBING : Sri Palupi, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil Kegiatan	Hambatan	Solusi
1.	Senin 10-08-2015	<ul style="list-style-type: none"><li>- Upacara bendera hari senin</li><li>- Penerjunan mahasiswa PPL</li><li>- Pengamatan mengajar di Kelas XI Boga 3 mata pelajaran p2mk dan perkenalan</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Upacara berjalan dengan lancar</li><li>- Pihak sekolah menerima dengan baik</li><li>- Tidak ada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tidak ada</li><li>- DPL Pamong tidak bisa mendampingi mahasiswa pada saat penerjunan</li><li>- Tidak ada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tidak ada</li><li>- Mahasiswa PPL datang langsung ke sekolah tanpa DPL Pamong</li><li>- Tidak ada</li></ul>
2.	Selasa 11-08-2015	<ul style="list-style-type: none"><li>- Konsultasi dengan guru pamong mengenai jadwal mengajar dan mempelajari administrasi guru pamong (silabus, RPP, dan jurnal)</li><li>- Pengamatan mengajar di Kelas XI Boga 2 mata</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mendapatkan jadwal mengajar dan buku-buku administrasi yang harus dipelajari</li><li>- Guru pamong memperkenalkan</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Guru pamong belum memiliki jadwal terbaru yang sudah direvisi</li><li>- Tidak ada</li><li>- Tidak ada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mencari jadwal terbaru di ruang piket guru</li><li>- Tidak ada</li></ul>



## 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

		pelajaran tata hidang dan perkenalan	mahasiswa kepada siswa kelas XI Boga 2 mapel tata hidang		
3.	Rabu 12-08-2015	- Pengamatan mengajar mapel tata hidang kelas XI Boga 4 dan perkenalan	- Guru pamong memperkenalkan mahasiswa kepada siswa kelas XI Boga 4 mapel tata hidang	- Tidak ada	
4.	Kamis 13-08-2015	- Pengamatan mengajar mapel tata hidang kelas XI Boga 1 dan perkenalan  - Pengamatan mengajar mapel p2mk kelas XI Boga 2 dan perkenalan	- Guru pamong memperkenalkan mahasiswa kepada siswa kelas XI Boga 1 mapel tata hidang  - Guru pamong memperkenalkan mahasiswa kepada siswa kelas XI Boga 2 mapel p2mk	- Tidak ada	
5.	Jum'at 14-08-2015	- Jumat sehat & Jumat bersih  - Pengamatan mengajar mapel tata hidang kelas XI Boga 3 dan perkenalan	- Jalan sehat bersama siswa dan guru-guru  - Guru pamong memperkenalkan mahasiswa kepada siswa kelas XI Boga 3 mapel tata hidang	- 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

6.	Sabtu 15-08-2015	- Lomba peringatan 17 Agustus	- Ikut mendampingi siswa dalam melaksanakan kegiatan lomba.	- Tidak ada	- Tidak ada
----	---------------------	----------------------------------	---	-------------	-------------

Mengetahui,

Surakarta, September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan,

Guru Pembimbing,

Mahasiswa,

Sri Palupi, M.Pd.

Tri Sunarmi, M.Pd

Fajar Dwi Safitri

NIP: 19571111 198803 2 001

NIP. 19720313 200501 2 007

NIM: 12511241015



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.4 Surakarta  
GURU PEMBIMBING : Tri Sunarmi, M.Pd

NAMA MAHASISWA : FAJAR DWI SAFITRI  
NO. MAHASISWA : 12511241015  
JURUSAN/PRODI : PTBB/PEND.TEKNIK BOGA  
DOSEN PEMBIMBING : Sri Palupi, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil Kegiatan	Hambatan	Solusi
1.	Senin 17-08- 2015	- Mengikuti upacara 17 Agustus di kampus dan Monev Bidikmisi	-	-	-
2.	Selasa 18-08- 2015	- Mengajar tata hidang kelas XI Boga 2 (penilaian Laying table cloth dan napkin folding)  - Mengerjakan RPP dan PPT	- Siswa mengikuti pelajaran dengan aktif dan baik	- Tidak ada	-
3.	Rabu 19-08-2015	- Mengajar tata hidang kelas XI Boga 4 (penilaian laying table cloth, teori table set up, ice breaking games materi American service)  - Komsultasi RPP dan PPT	- Siswa mengikuti penilaian dengan lancar, dan aktif dalam pelajaran  - RPP dan PPT kurang lengkap	- Tidak ada  - Belum tau Format RPP yang baru	- Melengkapi RPP dan PPT
4.	Kamis 20-08-2015	- Mengajar tata hidang kelas XI Boga 1 (teori restaurant	- Siswa mengikuti pelajaran dengan aktif dan baik	- 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

		equipment dan table setting) - Mengajar p2mk kelas XI Boga 2 (presentasi ikan, unggas, dan pasta)	- Siswa mengikuti pelajaran dengan aktif dan baik	- Tidak ada	
5.	Jum'at 21-08-2015	- Jum'at bersih bersama guru dan siswa	- Mahasiswa ppl membersihkan ruang osis dan mendampingi siswa bersih-bersih	- Tidak ada	-
6.	Sabtu 22-08-2015	-	-	-	-

Mengetahui,

Surakarta, September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan,

Guru Pembimbing,

Mahasiswa,

Sri Palupi, M.Pd.

Tri Sunarmi, M.Pd

Fajar Dwi Safitri

NIP: 19571111 198803 2 001

NIP. 19720313 200501 2 007

NIM: 12511241015



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.4 Surakarta  
GURU PEMBIMBING : Tri Sunarmi, M.Pd

NAMA MAHASISWA : FAJAR DWI SAFITRI  
NO. MAHASISWA : 12511241015  
JURUSAN/PRODI : PTBB/PEND.TEKNIK BOGA  
DOSEN PEMBIMBING : Sri Palupi, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil Kegiatan	Hambatan	Solusi
1.	Senin 24-08-2015	<ul style="list-style-type: none"><li>- Konsultasi RPP</li><li>- Mengajar praktik p2mk kelas XI Boga 3 (stock dan sauce)</li><li>- Mengerjakan RPP penilaian mapel p2mk</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- RPP sudah baik</li><li>- Siswa kurang paham dalam pembuatan stock dan sauce</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tidak ada</li><li>- Tidak memperhatikan penjelasan dan tidak mencatat resep</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mencatat resep</li></ul>
2.	Selasa 25-08-2015	<ul style="list-style-type: none"><li>- Briefing dengan Kaprodi Boga dan MGMP</li><li>- Konsultasi RPP penilaian mapel p2mk</li><li>- Mengajar mapel tata hidang kelas XI Boga 2 (penilaian napkin folding dan teori restaurant equipment)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Membahas Tata tertib kelas, absensi Mahasiswa PPL</li><li>- RPP kurang lengkap</li><li>- Siswa mengukiti KBM dengan baik</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Kurang paham dengan tata tertib di SMK N 4 Surakarta</li><li>- Sumber materi kurang lengkap</li><li>- Tidak ada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Membaca buku saku SMK N 4 Surakarta</li><li>- Meminjam buku pada guru pamong dan meminjam buku di perpustakaan</li></ul>



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

		- Revisi RPP dan PPT penilaian mengajar			
3.	Rabu 26-08-2015	- Mengajar mapel tata hidang kelas XI Boga 4 - Fiksasi RPP, PPT dan media untuk penilaian	- Siswa mengikuti KBM dengan baik	-	-
4.	Kamis 27-08-2015	- Mengajar mapel tata hidang kelas XI Boga 1 - Penilaian Mengajar mapel p2mk kelas XI Boga 2 (praktik stock dan sauce)	- Siswa mengikuti KBM dengan baik - Siswa mengikuti KBM dengan baik dan hasil praktik sesuai dengan standart porsi, tekstur dan rasa	- Tidak ada - Tidak ada	-
5.	Jum'at 28-08-2015	- Jum'at religi	- Mahasiswa PPL, siswa, dan Guru mengikuti pengajian di Lapangan upacara SMK N 4 Surakarta	- Tidak ada	-
6.	Sabtu 29-08-2015	-	-	-	-

Mengetahui,

Surakarta, September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan,

Guru Pembimbing,

Mahasiswa,

  
Sri Palupi, M.Pd.

NIP: 19571111 198803 2 001

  
Tri Sunarmi, M.Pd

NIP. 19720313 200501 2 007

  
Fajar Dwi Safitri

NIM: 12511241015



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.4 Surakarta  
GURU PEMBIMBING : Tri Sunarmi, M.Pd

NAMA MAHASISWA : FAJAR DWI SAFITRI  
NO. MAHASISWA : 12511241015  
JURUSAN/PRODI : PTBB/PEND.TEKNIK BOGA  
DOSEN PEMBIMBING : Sri Palupi, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil Kegiatan	Hambatan	Solusi
1.	Senin 31-08-2015	- Mengikuti upacara bendera  - Mengajar praktik mapel p2mk kelas XI Boga 3 (soup)	- Seluruh warga SMK N 4 Surakarta mengikuti upacara bendera  - Siswa mengikuti kegiatan praktik dengan baik	- Tidak ada	-
2.	Selasa 1-09-2015	- Mengajar tata hidang kelas XI Boga 2	-	-	-
3.	Rabu 2-09-2015	- Penilaian mapel tata hidang kelas XI Boga 3 (teori russian service)  - Kunjungan DPL dan Dosen pembimbing Boga ke Sekolah	- Siswa mengikuti KBM dengan baik dan aktif  - Membahas mengenai penarikan PPL dan penyelesaian masalah	- Tdak ada	-
4.	Kamis 3-09-2015	- Mengajar mapel tata hidang kelas XI Boga 1 (perencanaan menu dan praktik table setting american service)	- Siswa belum mengerjakan perencanaan menu	- Siswa tidak tertib	-



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

5.	Jum'at 4-09-2015	- Jum'at sehat - Mengajar tata hidang kelas XI Boga 3 (teori russian service, games russian service dan post test)	- Mengikuti jalan sehat - Siswa mengikuti KBM dengan baik	- Tidak ada - Tidak ada	-
6.	Sabtu 5-09-2015	- Konsultasi RPP, Handout dan Media Power Point	-	-	-

Mengetahui,

Surakarta, September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan,

Guru Pembimbing,

Mahasiswa,

Sri Palupi, M.Pd.

Tri Sunarmi, M.Pd

Fajar Dwi Safitri

NIP: 19571111 198803 2 001

NIP. 19720313 200501 2 007

NIM: 12511241015



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 : Tri Sunarmi, M.Pd

NAMA MAHASISWA : FAJAR DWI SAFITRI  
NO. MAHASISWA : 12511241015  
JURUSAN/PRODI : PTBB/PEND.TEKNIK BOGA  
DOSEN PEMBIMBING : Sri Palupi, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil Kegiatan	Hambatan	Solusi
1.	Senin 7-09-2015	- Briefing pembahasan mengenai acara penarikan ppl - Mengajar mapel P2MK kelas XI Boga 3 (praktik salad)	- Penarikan dilakukan hari sabtu tgl 12 september 2015 - Siswa mengikuti kegiatan KBM dengan tertib	-	-
2.	Selasa 8-09-2015	- Mengajar mapel tata hidang kelas XI Boga 2 (teori russian service)	- Teori russian service	- Proses KBM terhambat, suasana kelas tidak kondusif karena ruang tata hidang di pakai untuk workshop	- Mencari kelas yang kosong untuk teori
3.	Rabu 9-09-2015	- Mengajar mapel tata hidang kelas XI Boga 4 (Materi Simulasi Russian service dan teori english service)	- Siswa mengikuti KBM dengan baik	-	-



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 10-09-2015	- Mengajar tata hidang kelas XI Boga 1 (praktik penataan table setting american service) - Mengajar mapel p2mk (praktik membuat mayonaise sauce, french dressing, winsor salad, mixed salad, mixed fruit salad dan mixed vegetable salad	- Siswa mengikuti KBM dengan baik  - Siswa mengikuti KBM dengan baik	-	-
5.	Jum'at 11-09-2015	- Mengajar mapel tata hidang kelas XI Boga 3 (Materi simulasi Russian Servicee, Teori English Service)	- Siswa mengikuti KBM dengan baik	-	-
6.	Sabtu 12-09-2015	-	-	-	-

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan,

Sri Palupi, M.Pd.

NIP: 19571111 198803 2 001

Guru Pembimbing,

Tri Sunarmi, M.Pd

NIP. 19720313 200501 2 007

Surakarta, September 2015

Mahasiswa,

Fajar Dwi Safitri

NIM: 12511241015



## LAPORAN OBSERVASI KONDISI SEKOLAH

NPma. 2

untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMKN 4 SURAKARTA      NAMA MHS : FAJAR DWI SAFITRI  
ALAMAT : JL.LU. ADISUCIPTO      NIM : 12511241015  
SEKOLAH : 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 <sup>2</sup> , meliputi luas taman 2.154 m <sup>2</sup> , lapangan olah raga 476 m <sup>2</sup> , luas bangunan 4683 m <sup>2</sup> , dan lain-lain 2870 m <sup>2</sup>
2.	Potensi Siswa	Juara I Olimpiade Penelitian Siswa Surakarta Tingkat Kota Surakarta Juara I Pionering Putra (Raimuna) Tingkat Kota Surakarta Juara I Festival Jenang Solo Tingkat Menteri Perikanan dan Kelautan Juara II Handling Tray Competition Tingkat Kota Surakarta Juara II Hasta Karya Kantong Plastik Putri (Raimuna) Tingkat Kota Surakarta Juara III Pemetaan Putri (Raimuna) Tingkat Kota Surakarta Juara III Citizen Journalism SMK Tingkat Kota Surakarta Juara Harapan I Pasukan Inti Tingkat Kota Surakarta Juara II LKS Dress Making Tingkat Nasional (2014) Juara II LKS Hotel Acomodation Tingkat Provinsi (2014) Juara II Noodle Fiesta Tingkat Kota Surakarta
3.	Potensi guru	Jumlah guru sebanyak 85, yang terdiri dari 78 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	Papan tulis, 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



LAPORAN OBSERVASI  
KONDISI SEKOLAH

NPma. 2

untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

		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.
12.	Kesehatan lingkungan	UKS, dan adanya taman di beberapa bagian sekolah yang setiap tamannya terdapat nama kelas yang bertanggung jawab atas taman tersebut.
13.	Lain-lain	<b>Kantin</b> 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. <b>BKK (Bursa Kerja Khusus)</b> Pelayanan bagi siswa yang akan bekerja atau melanjutkan kuliah. <b>Hotel SPARTA</b> Memiliki kamar, digunakan untuk pembelajaran praktik siswa Akomodasi Perhotelan dan untuk disewakan. <b>Meeting Room, Aula</b>

\*) 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,

Fajar Dwi Safitri

NIM. 12511241015



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

NPma. 1

untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA : FAJAR DWI SAFITRI PUKUL : 10.00-SELESAI  
MAHASISWA  
NO. MAHASISWA : 12511241015 TEMPAT PRAKTIK : SMK N 4 SURAKARTA  
TGL. OBSERVASI : 28 April 2015 FAK/ JUR/ PRODI : FT/PTBB/PT.BOGA

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
<b>A</b>	<b>Perangkat Pembelajaran</b>	
	1. Kurikulum	Kurikulum yang digunakan Kurikulum 2013
	2. Silabus	Ada
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	Ada
<b>B</b>	<b>Proses Pembelajaran</b>	
	1. Membuka pelajaran	Dengan berdoa, mengucapkan salam, dan mengabsen peserta didik.
	2. Penyajian materi	Teori : dengan powerpoint Praktek : dengan buku perencanaan menu, 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



LAPORAN OBSERVASI  
PEMBELAJARAN DI KELAS DAN  
OBSERVASI PESERTA DIDIK

NPma. 1

untuk mahasiswa

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,

Fajar Dwi Safitri  
NIM. 12511241015



# LAPORAN OBSERVASI MAHASISWA PADA GURU DALAM PEMBELAJARAN DI SEKOLAH

NPma. 1

untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

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
<b>Kegiatan Pendahuluan</b>			
<b>Melakukan apersepsi dan motivasi</b>			
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			
<b>Kegiatan Inti</b>			
<b>Guru menguasai materi yang diajarkan</b>			
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			
c. Menyajikan materi dalam tema secara sistematis dan gradual (dari yang mudah kesulit, dari konkrit keabstrak)			
<b>Guru menerapkan strategi pembelajaran yang mendidik</b>			
a. Melaksanakan pembelajaran sesuai dengan kompetensi yang akan dicapai			
b. Melaksanakan pembelajaran secara runtut			
c. Menguasai kelas dengan baik			Guru disegani oleh siswa



## LAPORAN OBSERVASI MAHASISWA PADA GURU DALAM PEMBELAJARAN DI SEKOLAH

NPma. 1

untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

d.	Melaksanakan pembelajaran bersifat kontekstual			
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
<b>Guru menerapkan pendekatan saintifik</b>				
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 telepon room service
d.	Menyajikan kegiatan peserta didik untuk keterampilan menganalisis			Guru meminta peserta didik menjawab maksud gambar dalam power point
e.	Menyajikan kegiatan peserta didik untuk keterampilan mengkomunikasikan			Guru meminta peserta didik mempresentasikan hasil jawaban
<b>Guru melaksanakan penilaian autentik</b>				
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
<b>Guru memanfaatkan sumber belajar/ media dalam pembelajaran</b>				
a.	Menunjukkan keterampilan dalam penggunaan sumber belajar pembelajaran			
b.	Menunjukkan keterampilan dalam penggunaan media pembelajaran			
c.	Menghasilkan pesan yang menarik			



LAPORAN OBSERVASI MAHASISWA PADA GURU DALAM PEMBELAJARAN DI SEKOLAH

NPma. 1

untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

d.	Melibatkan peserta didik dalam pemanfaatan sumber belajar pembelajaran	√		
e.	Melibatkan peserta didik dalam pemanfaatan media pembelajaran	√		
<b>Guru memicu dan/ atau memelihara keterlibatan peserta didik dalam pembelajaran</b>				
a.	Menumbuhkan partisipasi aktif peserta didik melalui interaksi guru, peserta didik, sumber belajar	√		Guru sering memberi pertanyaan tentang 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
<b>Guru menggunakan bahasa yang benar dan tepat dalam pembelajaran</b>				
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
<b>Penutup Pembelajaran</b>				
<b>Guru mengakhiri pembelajaran dengan efektif</b>				
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,

FAJAR DWI SAFITRI  
NIM. 12511241015

JADWAL MENGAJAR PPL UNY 2015

JAM KE	HARI	PUKUL	KELAS X				KELAS XI				KELAS XII			
			BO 1	BO 2	BO 3	BO 4	BO 1	BO 2	BO 3	BO 4	BO 1	BO 2	BO 3	BO 4
0		06.45-07.30												
1	SENIN	07.30-08.15							OR-SH					
2		08.15-09.00							OR-SH					
3		09.00-09.45	AY-HL			YN-AB			OR-SH					
4		10.00-10.45	AY-HL			YN-AB			OR-SH					
5		10.45-11.30	AY-HL			YN-AB			OR-SH					
6		11.30-12.15	AY-HL			YN-AB								
7		12.45-13.25	AY-HL			YN-AB			FJ-HL	OR-IM				
8		13.25-14.05	AY-HL			YN-AB			FJ-HL	OR-IM				
9		14.05-14.45				YN			FJ-HL	OR-IM				
10		14.45-15.25				YN			FJ-HL	OR-IM				
11		15.40-16.20				YN			FJ-HL	OR-IM				
12		16.20-17.00												
				DP 2		DP 3			DP 1	DP 4				
1	SELASA	07.15-08.15			AY-HL						YN	FL		
2		08.15-09.00			AY-HL						YN	FL		
3		09.00-09.45			AY-HL						YN	FL		
4		10.00-10.45			AY-HL						YN	FL		
5		10.45-11.30			AY-HL						YN	FL		
6		11.30-12.15			AY-HL									
7		12.45-13.25												
8		13.25-14.05							FJ-AY					
9		14.05-14.45			YN				FJ-AY					
10		14.45-15.25			YN				FJ-AY					
11		15.40-16.20			YN				FJ-AY					
12		16.20-17.00							FJ-AY					
				DP 1			TH				DP 1			
1	RABU	07.15-08.15									FJ-AY			
2		08.15-09.00									FJ-AY			
3		09.00-09.45									FJ-AY			
4		10.00-10.45									FJ-AY			
5		10.45-11.30									FJ-AY	IM-SH		
6		11.30-12.15										IM-SH		
7		12.45-13.25										IM-SH	FL	
8		13.25-14.05										IM-SH	FL	
9		14.05-14.45										IM-SH	FL	
10		14.45-15.25											FL	
11		15.40-16.20											FL	
12		16.20-17.00												
			DP 3				TH				DP 2	DP 2		

1	KAMIS	07.15-08.15	YN				FJ-AY	OR-SH						
2		08.15-09.00	YN				FJ-AY	OR-SH						
3		09.00-09.45	YN				FJ-AY	OR-SH					FL	
4		10.00-10.45		YN-AB			FJ-AY	OR-SH					FL	
5		10.45-11.30		YN-AB			FJ-AY	OR-SH					FL	
6		11.30-12.15		YN-AB									FL	
7		12.45-13.25		YN-AB				FJ-HL			IM-SH		FL	
8		13.25-14.05		YN-AB				FJ-HL			IM-SH			
9		14.05-14.45		YN-AB				FJ-HL			IM-SH			
10		14.45-15.25						FJ-HL			IM-SH			
11	15.40-16.20						FJ-HL			IM-SH				
12	16.20-17.00													
			DP 4	DP 4			TH	DP 1			DP 3		DP 2	
1	JUM'AT	07.30-08.15	YN-AB							FJ-AY				
2		08.15-09.00	YN-AB							FJ-AY				
3		09.00-09.45	YN-AB							FJ-AY				
4		10.00-10.45	YN-AB							FJ-AY				
5		10.45-11.30	YN-AB							FJ-AY	AB-HL			
6		13.00-13.45	YN-AB								AB-HL			
7	13.45-14.30									AB-HL				
8	14.30-15.15									AB-HL				
			DP 2			DP 3			TH					
1	SABTU	07.15-08.15			YN-AB		OR-SH							
2		08.15-09.00			YN-AB		OR-SH							
3		09.00-09.45	YN		YN-AB		OR-SH							
4		10.00-10.45	YN		YN-AB		OR-SH							
5		10.45-11.30	YN		YN-AB		OR-SH							
6		11.30-12.15	AY-HL		YN-AB								IM-SH	
7		12.45-13.25	AY-HL										IM-SH	
8		13.25-14.05	AY-HL										IM-SH	
9		14.05-14.45	AY-HL										IM-SH	
10		14.45-15.25	AY-HL										IM-SH	
11	15.40-16.20	AY-HL										IM-SH		
12	16.20-17.00													
					DP 2		DP 1						THD	

KODE	
AY	AYU
FJ	FAJAR
HL	HILDA
IM	IMEY
AB	ABY
OR	ORIN
YN	YUNITA
FL	FILDA
SH	SHINTA



**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](http://www.smkn4solo.sch.id) Email : [smkn4solo@gmail.com](mailto:smkn4solo@gmail.com)

F/751/WKS 1/21a

14 Juli 2014

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMK N 4 SURAKARTA  
Kelas /Semester : XI BOGA / Genap  
Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kontinental  
Materi Pokok : 3.2 Menganalisis kaldu (stock) secara organoleptik  
4.2 Membuat dan menyajikan kaldu (stock)  
Pertemuan ke : 2 dan 3  
Alokasi Waktu : 6 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 inginnya 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, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

**B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR**

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.
- 3.1 Menganalisis kaldu (stock) secara organoleptik
  - 3.1.1 Menjelaskan pengertian stock dengan santun
  - 3.1.2 Menjelaskan bahan-bahan stock dengan jujur
  - 3.1.3 Menjelaskan macam-macam stock dengan disiplin
  - 3.1.4 Menjelaskan alat-alat yang digunakan untuk membuat stock dengan santun
  - 3.1.5 Mengetahui cara pembuatan stock dengan tanggung jawab

- 3.1.6 Mengetahui cara penyimpanan stock dengan tanggung jawab
- 3.1.7 Menjelaskan kriteria hasil stock disiplin
- 4.1 Membuat dan menyajikan kaldu (stock)
  - 4.1.1 Menyusun perencanaan praktik membuat kaldu (stock) disiplin
  - 4.2.2 Mengolah kaldu (stock) dengan disiplin
  - 4.2.3 Menyajikan kaldu (stock) disiplin

**C. TUJUAN PEMBELAJARAN**

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian stock dengan santun
2. Siswa dapat menjelaskan bahan-bahan stock dengan jujur
3. Siswa dapat menjelaskan macam-macam stock dengan disiplin
4. Siswa dapat menjelaskan alat-alat yang digunakan untuk membuat stock dengan santun
5. Siswa dapat mengetahui cara pembuatan stock dengan tanggung jawab
6. Siswa dapat mengetahui cara penyimpanan stock dengan tanggung jawab
7. Siswa menjelaskan kriteria hasil stock disiplin
8. Siswa dapat menyusun perencanaan praktik membuat kaldu (stock) disiplin
9. Siswa dapat mengolah kaldu (stock) dengan disiplin
10. Siswa dapat menyajikan kaldu (stock) disiplin

**D. MATERI PEMBELAJARAN**

1. Pengertian stock
2. Bahan-bahan stock
3. Macam-macam stock
4. Alat-alat membuat stock
5. Cara membuat stock
6. Cara menyimpan stock
7. Kriteria hasil stock

**E. METODE PEMBELAJARAN**

- Pendekatan pembelajaran : *Scientific Learning*
- Metode Pembelajaran : Diskusi, *games* dan tanya jawab
- Model pembelajaran : *Discovery Learning dan Problem Based Learning*

**F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN**

1. Media : Hand out, Power Point Presentation, papan flanel
2. Alat : Laptop, LCD, dan Speaker Active
3. Sumber belajar :  
Prihastuti Ekawatiningsih,dkk, (2008). *Restoran*. Klaten. PT. Macanan Jaya Cemerlang  
Atat Siti Nuraini. 2010. *Sejarah Masakan Kontinental*. Slide File UPI. Sekolah Menengah Kejuruan

**G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN PERTEMUAN I**

Kegiatan	Model Pembelajaran : <i>Discovery</i>	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam. b. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses Kegiatan Belajar Mengajar (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan c. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik	15 menit

		<ul style="list-style-type: none"> <li>d. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran</li> <li>e. Mengingat kembali materi sebelumnya</li> <li>f. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai</li> <li>g.</li> <li>h. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</li> <li>i. Guru memandu membentuk membentuk kelompok</li> </ul>	
Inti	<p><i>Stimulation</i> (Pemberian Stimulus)</p> <p><i>Probelm Statement</i> (identifikasi masalah)</p> <p><i>Data Collecting</i> (Mengumpul data)</p> <p><i>Data Processing</i> (Mengolah Data)</p> <p><i>Verification</i> (Menguji Hasil)</p> <p><i>Generalization</i> (Menyampaikan)</p>	<p><b>1. Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Siswa mengamati foto/gambar mengenai macam-macam kaldu</li> </ul> <p><b>2. Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Masing-masing kelompok membuat daftar pertanyaan yang terkait dengan apa saja yang telah diamati dari gambar kemudian memecahkan bersama kelompok.</li> </ul> <p><b>3. Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Peserta didik menganalisis pengertian stock, macam-macam stock, alat yang digunakan , kriteria hasil stock</li> </ul> <p><b>4. Mengasosiasikan/mengolah informasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Peserta didik bermain games dengan cara menebak macam-macam stock dan kriteria stock yang baik</li> <li>b. Setiap kelompok membuat perencanaan untuk praktik sesuai dengan menu yang sudah dibagi</li> </ul> <p><b>5. Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Setelah selesai diskusi, juru bicara kelompok menyampaikan hasil pembahasan kelompok</li> <li>2. Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil dari diskusi dan ditanggapi oleh kelompok lain.</li> <li>3. Hasil diskusi tertulis seluruhnya dan buku perencanaan dikumpulkan kepada guru. Kemudian guru dan siswa bersama-sama membuat kesimpulan dari seluruh materi yang telah didiskusikan</li> </ul>	235 menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberikan penjelasan singkat untuk penguatan sekaligus memberi kesimpulan.</li> <li>2. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test)</li> <li>3. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya</li> <li>4. Guru menugaskan siswa untuk mencari informasi sebanyak-banyaknya tentang kaldu (stock)</li> </ul>	

		5. Menutup pelajaran dengan salam	
--	--	-----------------------------------	--

## PERTEMUAN II

Kegiatan	Model Pembelajaran: PBL	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa, memberi salam dan menyayikan lagu Indonesia Raya.</li> <li>2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan)</li> <li>3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik</li> <li>4. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran</li> <li>5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai</li> <li>6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</li> </ol>	15 menit
Inti	<p>Membimbing penyelidikan mandiri</p> <p>Mengembangkan dan menyajikan karya</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Siswa mengamati bahan dan alat yang digunakan untuk praktek membuat stock apakah sudah lengkap atau belum</li> </ul> </li> <li>2. <b>Menanya</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Siswa bertanya mengenai materi atau resep yang belum mengerti kepada guru</li> </ul> </li> <li>3. <b>Mengumpulkan informasi/eksperimen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Siswa membuat teknik penyajian hidangan</li> </ul> </li> <li>4. <b>Mengasosiasikan/mengolah informasi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Siswa melakukan praktik stock sesuai dengan pembagian</li> <li>- Siswa menyajikan hidangan yang sudah dibuat diatas meja hidang</li> </ul> </li> <li>5. <b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Siswa mengannalisis hasil praktik dan evaluasi</li> </ul> </li> </ol>	210 menit
Penutup		<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Guru memberikan penjelasan singkat untuk penguatan sekaligus memberi kesimpulan</li> <li>7. Guru melakukan penjajagan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test)</li> <li>8. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya</li> </ol>	15 menit

		9. Menutup pelajaran dengan salam	
--	--	-----------------------------------	--

## H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

### 1. Jenis/ Teknik Penilaian :

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes : • Observasi • Jurnal	• Observasi • Form jurnal
2.	Pengetahuan	Tes • Tertulis Non Tes • Penugasan	• Soal tes tertulis  • Lembar tugas • Lembar penilaian tugas
3.	Ketrampilan	Non Tes • Unjuk kerja	• Lembar penilaian unjuk kerja

#### a. Penilaian Sikap

### LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kontinental  
 Kelas/Semester : XI BOGA/Genap  
 Tahun Pelajaran : 2015/2016  
 Materi Pelajaran :

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
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
2.	KERJASAMA	1. Tidak mendominasi di dalam kelas 2. Menerima pendapat orang lain 3. Berbagi informasi dengan teman lain 4. Bersikap toleran kepada teman lain
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi

3.	KREATIVITAS	1. Mengajukan saran/gagasan dalam kelas/kelompok 2. Mengajukan pernyataan yang sesuai dengan materi 3. Kreatif dalam belajar 4. Memberikan respon perkembangan kelompok
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
4.	TANGGUNG JAWAB	1. Melakukan tugas 2. Komitmen terhadap tugas 3. Tanggungjawab terhadap tindakan yang dilakukan 4. Peduli terhadap tugas
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi

### FORMAT JURNAL PENILAIAN SIKAP

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

#### b. Penilaian Pengetahuan

##### SOAL URAIAN

Jawablah dengan benar!

1. Jelaskan pengertian stock!
2. Sebutkan fungsi Stock!
3. Jelaskan ciri masing-masing stock!
4. Jelaskan alat dan bahan pembuatan stock!

##### KUNCI JAWABAN

1. Kaldu ialah cairan yang didapat dari perebusan tulang, atau daging, unggas, ikan, sayur-sayuran dan bahan- bahan pemberi rasa dan aroma.
2. Fungsi stock :
  - a. Merangsang alat pencernaan sehingga menimbulkan nafsu makan
  - b. Sebagai dasar dalam pembuatan sup dan saus
  - c. Sebagai penyedap yang dapat ditambahkan dalam masakan tertentu
  - d. Dapat diberikan pada orang sakit
3. Brown stock
  - a. Brown stock
    - Warna : coklat (seperti air teh )
    - Rasa : khas daging
    - Aroma : khas daging dan bumbu
    - Tekstur : cair
  - b. Fish stock

- Warna : putih
- Rasa : khas daging
- Aroma : khas daging dan bumbu
- Tekstur : cair

4. Alat dan bahan pembuatan stock

- a. Stock pot adalah panci yang digunakan untuk merebus kaldu
- b. Roasting pan, pan yang digunakan untuk menggosongkan tulang dalam pembuatan brown stock
- c. Chopping board atau chopping block, digunakan untuk memotong tulang, baik tulang yang besar maupun yang kecil
- d. Bone knife, pisau tulang
- e. Vegetable knife, pisau yang digunakan untuk memotong dan mengiris sayuran
- f. Conical strainer, saringan yang berbentuk kerucut dan digunakan untuk menyaring stock sehingga bebas dari noda. Pada saat menyaring stock semua bahan padat dan kotoran akan menghadap ke dasar
- g. Tammy cloth atau muslim cloth. Kain yang digunakan untuk menyaring stock.
- h. Perforated spoon, digunakan untuk mengangkat lemak atau busa yang mengapung di permukaan stock.

Bahan pembuat kaldu :

- a. Daging/tulang sapi  
Kaldu sapi muda, lemaknya tidak banyak dari daging berbau susu, sedangkan sapi tua lebih banyak mengandung zat ekstraktif dan bila dimasak lemak tidak hancur.
- b. Ayam  
Yang digunakan untuk membuat kaldu ayam adalah tulang, kepala, dan kaki. Ayam yang baik untuk bahan kaldu adalah ayam yang sudah tua.
- c. Kambing  
Yang baik berumur 1 tahun, dan yang dibuat kaldu tulangnya saja.
- d. Ikan  
Dipergunakan ikan yang tidak berbau keras, dapat juga digunakan tulang, kepala ikan. Ikan yang baik digunakan adalah ikan kakap.
- e. Air  
Dipergunakan air yang bersih dan bebas dari bau atau rasa yang tajam, misalnya rasa kaporit, asin dan lain- lain.
- f. Bahan penyedap (mirepoix)  
Berasal dari nabati sejenis sayuran yang terdiri dari wortel, bawang Bombay, batang bawang, batang seldri, direbus bersama- sama selama proses pembuatan kaldu, sehingga dapat memberikan aroma pada kaldu
- g. Bahan penyedap (bouquette garni)  
Terdiri dari batang daun bawang, batang seledri segar, bayleaf, thyme yang halus, lada hitam diikat jadi satu direbus bersama kaldu.

**RUBRIK PENILAIAN PENGETAHUAN**

<b>NO.</b>	<b>KRITERIA</b>	<b>SKOR</b>
<b>1.</b>	<b>Menjawab lengkap, benar, sempurna sempurna</b>	<b>10</b>
<b>2.</b>	<b>Menjawab benar kurang lengkap</b>	<b>2-9</b>
<b>3.</b>	<b>Menjawab salah</b>	<b>1</b>
<b>4.</b>	<b>Tidak menjawab</b>	<b>0</b>
<b>Jumlah total skor dari 4 nomor</b>		<b>0-100</b>

**DAFTAR NILAI PRAKTIK  
MAPEL PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL**

Kelas :  
Menu :  
Hari/Tgl :

Nomor		Nama Siswa	Hasil Nilai Praktik (Tanggal & Bulan)			Nilai
Urut	Induk		Persiapan (A)	Proses Kerja (B)	Hasil Produk (C)	
			10%	15%	75%	

a. Prosedur Penilaian

No.	Aspek yang dinilai	Teknik/ Bentuk Penilaian	Waktu dan Prosedur Penilaian
1.	Sikap	Pengamatan siswa dalam praktik	Selama proses kegiatan praktik.
2.	Pengetahuan	Persiapan bahan dan alat praktik, langkah-langkah mengolah kaldu	Sebelum dan setelah kegiatan praktik. Presentasi hasil praktik kaldu
3.	Keterampilan	Persiapan bahan dan alat praktik, langkah-langkah mengolah kaldu	Selama proses kegiatan praktik. Penyelesaian tugas praktik.

Surakarta, 26 Agustus 2015

Guru Mata Pelajaran



**Tri Sunarmi, M.Pd**  
NIP. 19720313 200501 2 007

Mahasiswa PPL



**Fajar Dwi Safitri**  
NIM. 12511241015

Mengetahui,  
WKS1



**Heri Susanto, S.Kom.**  
NIP. 19790323 200501 1 012



# 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](http://www.smkn4solo.sch.id) Email : [smkn4solo@gmail.com](mailto:smkn4solo@gmail.com)

---

## STOCK

### A. Stock

Stock adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan daging atau tulang, sayuran dan bumbu-bumbu dengan panas sedang sehingga zat ekstrak yang terdapat didalamnya larut dalam cairan tersebut.

### B. Fungsi stock

1. Merangsang alat pencernaan
2. menimbulkan nafsu makan
3. sebagai penyedap yang dapat ditambahkan dalam makanan tersebut.
4. Sebagai dasar pembuatan sup atau saus.

### C. Macam-macam stock

stock menurut teknik pengolahan dan warnanya yaitu :

1. White stock (kaldu putih)

Stock ini dihasilkan **tanpa** proses penggosongan tulang dan sayuran sebelum direbus. White stock ini tampak bening dan jernih sehingga disebut dengan kaldu putih.

- a. Kaldu putih ayam

Menggunakan tulang ayam, sayap, kepala, kaki, dan bagian dalam yang dikenal dengan nama “*giblet*”. Tulang tersebut direbus hingga mendidih. Agar dihasilkan kaldu yang jernih, tulang di *blanch* dengan air panas dan di cuci dengan air dingin 2-3 kali. Diberi air dingin dididihkan kembali dan diberi sayuran. Lama memasaknya kurang lebih 2-4 jam.

- b. Kaldu sapi muda (veal)

Sama dengan kaldu ayam, hanya tulang yang digunakan adalah tulang sapi muda dan lamanya antara 5-6 jam.

- c. Kaldu putih kambing.

Sama dengan kaldu sapi muda, hanya penyedapnya ditambah dengan cengkeh, waktu memasak adalah 3-4 jam.

- d. Kaldu putih ikan

Untuk membuat kaldu ini sebaiknya dipilih tulang ikan yang tidak berbau keras. Kakap sangat baik digunakan untuk membuat kaldu ikan, selain tulang, dapat juga digunakan kulit ataupun kepala ikan, waktu memasak 20-30 menit



## 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](http://www.smkn4solo.sch.id) Email : [smkn4solo@gmail.com](mailto:smkn4solo@gmail.com)

### 2. Kaldu coklat (brown stock)

Kaldu coklat adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan tulang dan aromatic sayuran yang sebelumnya dimasak dahulu sampai berwarna coklat dalam waktu tertentu. Cara mem buat bahan supaya menjadi coklat warnanya dapat menggunakan alat oven dan selanjutnya diolah pada panick kaldu (*stock pot*) untuk mendapatkan warna yang lebih bagus dapat dengan menambahkan *tomato paste* dan tomat segar. Kaldu ini dibuat dari tulang sapi yang diroast di dalam oven, setelah berwarna coklat ditambahkan dengan *mirepoix*.

### D. Bahan stock

Ada 4 (empat) komponen bahan yang saling melengkapi dalam pembuatan stock yaitu:

#### 1. Tulang

Tulang merupakan bahan terbanyak . Hampir semua aroma dari bahan utama stock diambil dari tulang, baik tulang sapi (*beef*) , sapi muda (*veal*), ayam (*chicken*), ikan (*fish*) kadang-kadang juga digunakan kambing, babi dan binatang buruan. Jenis tulang yang digunakan menentukan macam *stock*.

#### 2. Daging

Dikarenakan daging harganya relatif mahal daging jarang digunakan, kecuali pada *chicken stock* . Broth dibuat dari proses simmer daging atau unggas, dan kadangkadang hanya merupakan basil sampingan dari daging atau ayam. Broth menunjukan bahan cair yang beraroma penuh dari proses *simmer*.

#### 3. *Mirepoix*

*Mirepoix* memiliki nilai penting setelah tulang dalam pembuatan stock. *Mirepoix* merupakan kombinasi antara bawang bom bay, wortel dan seledri. *mirepoix* memiliki bahan yang lebih bervariasi, karena termasuk juga daun bawang dan salah satu dari *herb*. *White mirepoix* dibuat tanpa wortel, ini dilakukan apabila dikehendaki stock tanpa warna, dapat juga ditambahkan jamur. Loncang dapat menggantikan sebagian bawang bombay dan dapat memberi rasa yang lebih istimewa.



Gambar 1. Bawang Bombay



Gambar 2. Wortel



Gambar 3. Sledri

## 4. Bouquet garni

Bouquet pada umumnya merupakan herb segar yang diikat dengan tali atau benang. Yang terdiri dari thyme, bay leaf, lada butir, dan daun bawang.



Gambar 4. Thyme



Gambar 5. Bay leaf



Gambar 6. Daun Bawang



Gambar 7. Lada butir



Gambar 8. Bouquet garni

## 5. Produk-produk asam

Asam, diperlukan untuk memudahkan larutan aringan pengikat. Produk-produk tomat member sumbangan aroma dan rasa asam untuk brown stock, tetapi white stock tidak menggunakan asam, sebab asam akan memberi warna yang tidak diinginkan. Penggunaan tomat dalam proses pembuatan *brown stock* perlu hati-hati, sebab dapat membuat stock menjadi buram.

## E. Peralatan yang digunakan dalam pengolahan stock/kaldu

Alat-alat yang digunakan untuk membuat stock :

1. **Stock pot:** sering diberi keran di dasarnya untuk menuangkan stock dari dasar panci- Gunanya agar stock yang disaring tetap bebas dan temak atau noda yang mungkin mengambang di permukaan.
2. **Roasting pan :** *pan yang digunakan untuk mencoklatkan tulang dalam pembuatan brown stock.*
3. **Chopping board:** *digunakan untuk tempat memotong tulang, baik tulang yang besar maupun yang kecil.*
4. **Bone knife:** pisau tulang
5. **Vegetable knife:** *pisau yang diguakan untuk memotong dan mengiris sayuran.*
6. **Conical strainer:** *saringan yang berbentuk kerucut dan digunakan untuk menyaring stock sehingga bebas dari noda. Pada saat menyaring stock semua bahan padat dan kotoran akan menghadap ke dasar.*
7. **Tammy cloth:** *kain yang digunakan untuk menyaring stock*
8. **Perforated spoon:** digunakan untuk mengangkat temak atau busa yang mengapung di permukaan stock.



## SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Jl. Laksamana Udara Adisucipto No. 40 Telp. (0271) 714855 Fax : (0271) 740840  
SURAKARTA Kode Pos 57143  
Website : [www.smn4solo.sch.id](http://www.smn4solo.sch.id) Email : [smkn4solo@gmail.com](mailto:smkn4solo@gmail.com)

---

### F. Prosedur pembuatan stock

Teknik pengolahan stock/kaldu secara teori

Hal-hal yang perlu diperhatikan pada teknik pembuatan stock/kaldu

#### a.) Prosedur pembuatan white stock

1. Potong tulang menjadi 3-4 inch (8-10 cm)
2. Cuci tulang dalam air dingin, atau dengan proses di blancing blanching. Tujuannya untuk mengangkat kotoran –kotoran yang dapat mengotori stock.
3. Letakkan tulang-tulang tersebut dalam stock pot, dan tuangi dengan air dingin hingga tulang tertutup.
4. Tambahkan mirepoix yang sudah di chop, herb dan spice
5. Rebuslah sampai mendidih, kemudian kecilkan apinya (simmer). Bersihkan buih-buih yang muncul. Supaya menghasilkan stock yang jernih.
6. Jaga stock jangan sampai mendidih dan biarkan tetap dalam keadaan simmer pelan. bersihkan kotoran-kotoran yang muncul sesering mungkin.
7. Rebus simmer sesuai dengan waktu yang diinginkan, waktu yang dibutuhkan untuk simmer beberapa kaldu tidak sama :  
tulang sapi beef dan veal selama 6 - 8 jam  
tulang ayam 3 - 4 jam  
tulang ikan 30 - 45 menit.  
Waktu selama itu dipergunakan untuk mengekstraksikan
8. Bersihkan kotoran dengan menggunakan melakukan penyaringan dengan conical strainer yang dilapisi dengan tammy cloth agar stock lebih jernih.
9. Dinginkan stock tersebut secepat mungkin setelah dingin masukkan dalam refrigerator dan tutup pot tersebut.

#### b.) Prosedur pembuatan brown stock

1. Potong tulang 3-4 atau 8-10 cm. tidak perlu dicuci.
2. Letakkan tulang-tulang tersebut dalam roasting pan dan coklatkan dengan panas oven 375 derajat, kurang lebih selama satu jam
3. Jika tulang-tulang telah coklat, angkat dari pan, dan letakan pada stock pot. Tuangi air dingin sampai menutupi tulang dan rebus simmer.
4. Buanglah minyak yang terdapat pada roasting pan.
5. Masukkan mire poix pada tray oven sampai coklat, masukkan mirepoix pada saat tulang-tulang tersebut agak coklat.
6. Buanglah kotoran yang terdapat pada permukaan brown stock
7. Masukkan mirepoix yang telah coklat dan tambahkan tomato paste. Simmer selama 3-4 jam
8. Selanjutnya sama seperti proses white stock.



## 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](http://www.smkn4solo.sch.id) Email : [smkn4solo@gmail.com](mailto:smkn4solo@gmail.com)

---

### G. Teknik pengolahan yang digunakan.

1. **Blanch:** yaitu proses memasak bahan makanan dalam air mendidih atau air panas dengan waktu yang relative singkat, yang kemudian setelah proses pemasakan tersebut bahan makanan langsung dimasukkan ke dalam air dingin, tujuannya adalah untuk memberhentikan pproses pematangan yang terjadi pada bahan makanan. Proses ini dilakukan hanya untuk sekedar melayukan (pada sayuran), atau membuang bagian/rasa yang tidak diinginkan.
2. **Simmer:** yaitu memasak bahan makanan dalam cairan, dan cairan tidak boleh sampai mendidih.
3. **Skim:** yaitu proses pembuangan kotoran di permukaan stock saat pengolahan.

### H. Kriteria hasil masing-masing stock.

Stock yang baik harus memenuhi standar yaitu :

1. **Kaldu putih (white stock):** jernih, bening, bersih tidak berlemak.
2. **Kaldu coklat (brown stock):** agak kecoklatan seperti air the, bersih, jernih, tidak berlemak.
3. Hasil stock yang **keruh** merupakan salah satu tanda **bahwa pada saat pembuatan stock tidak mengikuti prosedur yang benar.**

### I. Teknik penyimpanan stock/kaldu.

1. *Stock* dapat disimpan hingga 1 minggu dalam kulkas atau kamar pendingin pada temperature 1°C - 4°C. *Stock* dapat disimpan hingga 3 bulan pada *freezer*.
2. *Stock* harus benar-benar dingin sebelum disimpan dalam lemari pendingin, kamar pendingin atau *freezer*.
3. Untuk mempercepat proses pendinginan stock boleh ditempatkan dalam air es.
4. Gunakan *stock pot* dan berikan label serta tanggal pada semua *stock* yang akan di simpan.



**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](http://www.smkn4solo.sch.id) Email : [smkn4solo@gmail.com](mailto:smkn4solo@gmail.com)



F/751/WKS 1/21a

14 Juli 2014

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)**

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 4 Surakarta
Kelas/Semester	: XI BOGA / Genap
Mata Pelajaran	: Pengolahan Makanan Kontinental
Materi Pokok	: 3.3 Membedakan saus (sauce) dan turuanannya 4.3 Membuat dan menyajikan saus (sauce)
Pertemuan ke	: 4 dan 5
Alokasi Waktu	: 6 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 ingi 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, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

**B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR**

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.
- 3.3 Membedakan saus (sauce) dan turunannya
  - 3.1.1 Menjelaskan pengertian sauce dengan santun
  - 3.1.2 Menjelaskan fungsi sauce dengan jujur
  - 3.1.3 Menjelaskan alat dan bahan membuat sauce dengan disiplin
  - 3.1.4 Menjelaskan macam-macam sauce dasar dan turunannya dengan santun

- 3.1.5 Mengetahui standar kualitas sauce dengan tanggung jawab
- 3.1.6 Mengetahui cara penyimpanan sauce dengan tanggung jawab
- 4.1 Membuat dan menyajikan saus (sauce)
  - 4.1.1 Menyusun perencanaan praktik membuat saus (sauce) dengan disiplin
  - 4.2.2 Mengolah saus (sauce) dengan disiplin
  - 4.2.3 Menyajikan saus (sauce) dengan disiplin

**C. TUJUAN PEMBELAJARAN**

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian sauce dengan santun
2. Siswa dapat menjelaskan fungsi sauce dengan jujur
3. Siswa dapat menjelaskan alat untuk membuat sauce dengan jujur
4. Siswa dapat menjelaskan bahan untuk membuat sauce dengan jujur
5. Siswa dapat menjelaskan macam-macam sauce dasar dan turunannya dengan disiplin
6. Siswa dapat mengetahui standar kualitas sauce dengan tanggung jawab
7. Siswa dapat mengetahui cara penyimpanan sauce dengan tanggung jawab
8. Siswa menjelaskan standar kriteria hasil sauce dengan disiplin
9. Siswa dapat menyusun perencanaan praktik membuat sauce dengan disiplin
10. Siswa dapat mengolah sauce dengan disiplin
11. Siswa dapat menyajikan sauce dengan disiplin

**D. MATERI PEMBELAJARAN**

1. Pengertian sauce
2. Fungsi sauce
3. Alat dan bahan sauce
4. Macam-macam sauce
5. Cara membuat sauce
6. Cara menyimpan sauce
7. Kriteria hasil sauce

**E. METODE PEMBELAJARAN**

- Pendekatan pembelajran : *Scientific Learning*  
 Metode Pembelajaran : Diskusi, *games* dan tanya jawab  
 Model pembelajaran : *Discovery Learning dan Problem Based Learning*

**F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN**

1. Media : Hand out, Power Point Presentation, papan flanel
2. Alat : Laptop, LCD, dan Speaker Active
3. Sumber belajar :  
 Prihastuti Ekawatiningsih,dkk, (2008). *Restoran*. Klaten. PT. Macanan Jaya Cemerlang  
 Atat Siti Nuraini. 2010. *Sejarah Masakan Kontinental*. Slide File UPI. Sekolah Menengah Kejuruan

**G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN PERTEMUAN IV**

Kegiatan	Model Pembelajaran : <i>Discovery</i>	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam. b. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses Kegiatan Belajar Mengajar (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan c. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik	15 menit

		<ul style="list-style-type: none"> <li>d. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran</li> <li>e. Mengingat kembali materi sebelumnya</li> <li>f. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai</li> <li>g. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</li> <li>h. Guru memandu membentuk membentuk kelompok</li> </ul>	
Inti	<p><i>Stimulation</i> (Pemberian Stimulus)</p> <p><i>Probelm Statement</i> (identifikasi masalah)</p> <p><i>Data Collecting</i> (Mengumpul data)</p> <p><i>Data Processing</i> (Mengolah Data)</p> <p><i>Verification</i> (Menguji Hasil)</p> <p><i>Generalization</i> (Menyampaikan)</p>	<p><b>1. Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Siswa mengamati foto/gambar mengenai macam-macam sauce</li> </ul> <p><b>2. Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Masing-masing kelompok membuat daftar pertanyaan yang terkait dengan apa saja yang telah diamati dari gambar kemudian memecahkan bersama kelompok.</li> </ul> <p><b>3. Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Peserta didik menganalisis pengertian sauce, macam-macam sauce dan turunannya, alat yang digunakan , kriteria hasil sauce</li> </ul> <p><b>4. Mengasosiasikan/mengolah informasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Peserta didik bermain games dengan cara menebak macam-macam sauce dan kriteria sauce yang baik</li> <li>b. Setiap kelompok membuat perencanaan untuk praktik sesuai dengan menu yang sudah dibagi</li> </ul> <p><b>5. Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Setelah selesai diskusi, juru bicara kelompok menyampaikan hasil pembahasan kelompok</li> <li>2. Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil dari diskusi dan ditanggapi oleh kelompok lain.</li> <li>3. Hasil diskusi tertulis seluruhnya dan buku perencanaan dikumpulkan kepada guru. Kemudian guru dan siswa bersama-sama membuat kesimpulan dari seluruh materi yang telah didiskusikan</li> </ul>	210 menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberikan penjelasan singkat untuk penguatan sekaligus memberi kesimpulan.</li> <li>2. Guru melakukan penajagan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test)</li> <li>3. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya</li> <li>4. Guru menugaskan siswa untuk mencari informasi sebanyak-banyaknya tentang sauce</li> </ul>	15 menit

		5. Menutup pelajaran dengan salam	
--	--	-----------------------------------	--

### PERTEMUAN V

Kegiatan	Model Pembelajaran: PBL	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa, memberi salam dan menyayikan lagu Indonesia Raya.</li> <li>2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan)</li> <li>3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik</li> <li>4. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran</li> <li>5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai</li> <li>6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</li> </ol>	15 menit
Inti	<p>Membimbing penyelidikan mandiri</p> <p>Mengembangkan dan menyajikan karya</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Siswa mengamati bahan dan alat yang digunakan untuk praktek membuat sauce apakah sudah lengkap atau belum</li> </ul> </li> <li>2. <b>Menanya</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Siswa bertanya mengenai materi atau resep yang belum mengerti kepada guru</li> </ul> </li> <li>3. <b>Mengumpulkan informasi/eksperimen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Siswa membuat teknik penyajian hidangan</li> </ul> </li> <li>4. <b>Mengasosiasikan/mengolah informasi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Siswa melakukan praktik sauce sesuai dengan pembagian</li> <li>- Siswa menyajikan hidangan yang sudah dibuat diatas meja hidang</li> </ul> </li> <li>5. <b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Siswa menganalisis hasil praktik dan evaluasi</li> </ul> </li> </ol>	210 menit
Penutup		<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Guru memberikan penjelasan singkat untuk penguatan sekaligus memberi kesimpulan</li> <li>7. Guru melakukan penajagan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test)</li> <li>8. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya</li> </ol>	15 menit

		9. Menutup pelajaran dengan salam	
--	--	-----------------------------------	--

## H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

### 1. Jenis/ Teknik Penilaian :

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes : • Observasi • Jurnal	• Observasi • Form jurnal
2.	Pengetahuan	Tes • Tertulis Non Tes • Penugasan	• Soal tes tertulis  • Lembar tugas • Lembar penilaian tugas
3.	Ketrampilan	Non Tes • Unjuk kerja	• Lembar penilaian unjuk kerja

#### a. Penilaian Sikap

### LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kontinental  
 Kelas/Semester : XI BOGA/Genap  
 Tahun Pelajaran : 2015/2016  
 Materi Pelajaran :

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
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
2.	KERJASAMA	1. Tidak mendominasi di dalam kelas 2. Menerima pendapat orang lain 3. Berbagi informasi dengan teman lain 4. Bersikap toleran kepada teman lain
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi

3.	KREATIVITAS	1. Mengajukan saran/gagasan dalam kelas/kelompok 2. Mengajukan pernyataan yang sesuai dengan materi 3. Kreatif dalam belajar 4. Memberikan respon perkembangan kelompok
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
4.	TANGGUNG JAWAB	1. Melakukan tugas 2. Komitmen terhadap tugas 3. Tanggungjawab terhadap tindakan yang dilakukan 4. Peduli terhadap tugas
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi

### FORMAT JURNAL PENILAIAN SIKAP

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

#### b. Penilaian Pengetahuan

No	Instrumen Soal	Kunci jawaban	Skor penilaian
1.	Apa yang dimaksud dengan saus !	Saus merupakan cairan yang biasanya dikentalkan dengan salah satu bahan pengental, sehingga menjadi setengah cair (semi liquid), dan disajikan bersama daging, ikan atau kue-kue manis dengan maksud untuk mempertinggi kualitas makanan tersebut.	Jawaban benar bernilai 20
2.	Sebutkan saus turunan dari saus bechamel	a. Cream b. Mornay c. Soubis d. Mustar e. Horse	Setiap jawaban bernilai 5 (5 x 4 =20)
3.	Sebutkan 6 bahan cair yang digunakan dalam pembuatan saus!	1. White stock 2. Brown sauce 3. Susu 4. Tomat 5. Butter 6. Minyak	Jawaban benar bernilai 10. 10 X 6 = 60
	<b>Jumlah</b>		<b>100</b>

**RUBRIK PENILAIAN PENGETAHUAN**

NO.	KRITERIA	SKOR
1.	Menjawab lengkap, benar, sempurna sempurna	10
2.	Menjawab benar kurang lengkap	2-9
3.	Menjawab salah	1
4.	Tidak menjawab	0
Jumlah total skor dari 4 nomor		0-100

**DAFTAR NILAI PRAKTIK  
MAPEL PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL**

Kelas :  
Menu :  
Hari/Tgl :

Nomor		Nama Siswa	Hasil Nilai Praktik (Tanggal & Bulan)			Nilai
Urut	Induk		Persiapan	Proses Kerja	Hasil Produk	
			(A)	(B)	(C)	
			10%	15%	75%	

a. Prosedur Penilaian

No.	Aspek yang dinilai	Teknik/ Bentuk Penilaian	Waktu dan Prosedur Penilaian
1.	Sikap	Pengamatan siswa dalam praktik	Selama proses kegiatan praktik.
2.	Pengetahuan	Persiapan bahan dan alat praktik, langkah-langkah mengolah sauce	Sebelum dan setelah kegiatan praktik. Presentasi hasil praktik sauce
3.	Keterampilan	Persiapan bahan dan alat praktik, langkah-langkah mengolah sauce	Selama proses kegiatan praktik. Penyelesaian tugas praktik.

Guru Mata Pelajaran



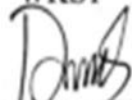
**Tri Sunarmi, M.Pd**  
NIP. 19720313 200501 2 007

Surakarta, 26 Agustus 2015  
Mahasiswa PPL




**Fajar Dwi Safitri**  
NIM. 12511241015

Mengetahui,  
WKS1



**Heri Susanto, S.Kom.**  
NIP. 19790323 200501 1 012

	<b>SMK NEGERI 4 SURAKARTA</b>		
	<b>HANDOUT PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL</b>		
	Kelas XI Semester 1	3.3 Membedakan saus (sauce) dan turunannya 3.4 Membuat dan menyajikan saus (sauce) dan turunannya	
	Oleh : TIM PPL UNY 2015	Kode guru VE/NM	Tgl. 27-08-2015 Hal 1 dari 6

## SAUCE

### A. Pengertian

Sauce adalah bahan cair atau cairan yang dikentalkan hingga semi liquid yang ditambahkan pada makanan untuk memberikan rasa dan menambah kelembapan pada makanan, dan disajikan bersama daging, ikan atau kue-kue manis dengan maksud untuk mempertinggi kualitas makanan tersebut.

### B. Fungsi sauce

1. Menambah rasa dan kelezatan pada suatu masakan.
2. Memberikan kelembapan pada makanan sehingga makanan yang agak kering bisa kelihatan agak basah, seperti *fried chicken* yang diberi dengan *tartar sauce* atau sandwich yang diolesi dengan mayonnaise.
3. Memperkaya aroma makanan tetapi perlu diingat bahwa sauce tidak boleh menutupi aroma asli hidang utamanya.
4. Meningkatkan penampilan, memberikan sauce dapat menambah daya tarik dan merangsang nafsu makan dan pemberi *sauce* yang benar adalah berwarna dan kontras agar makanan lebih menarik.
5. Mempertinggi nilai gizi, misalnya sayuran diberikan sauce *mayonnaise* artinya diberi tambahan protein dan lemak dalam hidangan tersebut.
6. Nama sauce dicantumkan dalam makanan supaya lebih menarik. Seperti contohnya *beef steak with demiglance sauce*

### C. Bahan pengental sauce

1. **Roux** : campuran butter margarine oil dengan tepung melalui proses pemanasan dengan perbandingan 1:1.  
Ada 3 cara pengolahan *roux* yaitu :
  - a. **White roux**: yaitu *roux* yang dimasak hanya beberapa menit, sekedar cukup untuk menghilangkan rasa tepung. Pengolahan *roux* dihentikan manakala *roux* sudah berbusa, seperti pasir

	<b>SMK NEGERI 4 SURAKARTA</b>		
	<b>HANDOUT PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL</b>		
	Kelas XI Semester 1	3.3 Membedakan saus (sauce) dan turunannya 3.4 Membuat dan menyajikan saus (sauce) dan turunannya	
	Oleh : TIM PPL UNY 2015	Kode guru VE/NM	Tgl. 27-08-2015 Hal 2 dari 6

dan pucat. *Roux* ini digunakan untuk saus dasar putih atau yang menggunakan bahan cair susu

- b. **Blond roux:** Waktu pengolahan *blond roux* lebih lama sedikit dibanding dengan *white roux*. Bila pengolahan *roux* mulai terjadi perubahan maka segera dihentikan. Hasilnya warna *roux* kekuningan pucat. *Blond roux* digunakan untuk *voloute sauce* dan saus-saus lain yang menggunakan dasar saus putih.
- c. **Brown roux:** Waktu pengolahan *roux* cukup lama, sampai diperoleh warna terang dan beraroma seperti kacang-kacangan. Pengolahan *roux* ini harus menggunakan panas rendah, sampai diperoleh warna coklat yang tidak gosong. Untuk mendapatkan warna coklat tua sebelum tepung itu digunakan maka dapat dicoklatkan dulu dalam oven, tetapi kemampuan mengentalkan



tepung ini hanya sepertiga dari *white roux*.

**Gambar 1. Macam-macam roux**

- 2. **Liaison:** campuran antara kuning telur dan cream yang dikocok secara bersamaan sebagai pengental soup dan sauce namun tidak boleh dipanaskan melebihi suhu titik didih.
- 3. **Slurry/white wash:** tepung terigu yang diberi tambahan air.

	<b>SMK NEGERI 4 SURAKARTA</b>		
	<b>HANDOUT PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL</b>		
	Kelas XI Semester 1	3.3 Membedakan saus (sauce) dan turunannya 3.4 Membuat dan menyajikan saus (sauce) dan turunannya	
	Oleh : TIM PPL UNY 2015	Kode guru VE/NM	Tgl. 27-08-2015 Hal 3 dari 6

- Corn starch:** campuran maizena dengan sir atau kaldu dingin ditambahkan pada sauce yang akan di kentalkan saat panas biasanya untuk jenis sauce bening atau sauce manis.

#### **D. Bahan cair yang digunakan dalam pembuatan sauce.**

Bahan cair yang digunakan untuk pembuatan saus adalah :

- White stock:** untuk pembuatan *white sauce* yang berasal dari ayam, sapi muda, dan ikan.
- Brown sauce:** dipergunakan untuk *brown sauce* dan *espagnole*
- Susu:** untuk pembuatan saus *bechamel* dan saus untuk *dessert*
- Tomat:** ditambah *stock* untuk pembuatan saus tomat
- Butter yang dijernihkan** untuk pembuatan *holandaise*
- Minyak:** untuk pembuatan *mayonaise* dan *vinaigrette*

#### **E. Bahan pengaroma dan Bumbu**

Bahan pengaroma dan bumbu yang dapat ditambahkan pada saus adalah garam, merica, *lemon juice*, peterselli, mint, dill, bawang (bombay, bawang merah, bawang putih) *wine*, mustard, parutan kulit jeruk, MSG dan cuka. Pemberian bumbu dan pengaroma ini dapat ditambahkan pada awal, tengah atau akhir pengolahan, tergantung pada waktu pengolahan itu sendiri. Pemberian garam jangan terlalu banyak, karena kalau berlebihan kita tidak akan dapat mengeluarkannya kembali.

#### **F. Penggolongan sauce.**

Sauce dapat digolongkan menjadi beberapa golongan berdasarkan :

- Warna :** white sauce, brown sauce, red sauce, dan yellow sauce.
- Temperature:** hot sauce, dan cold sauce.
- Bahan dasar:** meat based sauce, oil or butter based sauce.

Dari sekian banyak cara, maka pembagian berdasarkan pada basic atau sauce dasar yang banyak diikuti.

#### **G. Leading Sauce ( Saus Dasar)**

Ada 6 (enam) bahan cair yang digunakan untuk membuat saus dasar yaitu susu, kaldu putih, kaldu coklat, pure tomat, mentega yang dijernihkan dan minyak. Berdasarkan jenis bahan cair yang digunakan dapat

	<b>SMK NEGERI 4 SURAKARTA</b>		
	<b>HANDOUT PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL</b>		
	Kelas XI Semester 1	3.3 Membedakan saus (sauce) dan turunannya 3.4 Membuat dan menyajikan saus (sauce) dan turunannya	
	Oleh : TIM PPL UNY 2015	Kode guru VE/NM	Tgl. 27-08-2015

diklasifikasikan saus dasar yang digunakan dalam masakan kontinental, yaitu :

1. *Bechamel sauce*; dibuat dari bahan cair susu dengan pengental ragout putih.
2. *Veloute (Chicken veloute, Fish veloute, Veal veloute)*: Dibuat dari bahan cair kaldu putih ditambah bahan pengental ragu putih atau kuning.
3. *Brown sauce* atau *Espagnole*; Dibuat dari bahan cair kaldu coklat dengan bahan pengental ragu coklat.
4. *Tomato sauce*. Dibuat dari bahan cair tomat ditambah stock dengan bahan pengental roux.
5. *Hollandaise sauce* dan *Bernaise sauce* ; Dibuat dari bahan cair *butter*, ditambah bahan pengental kuning telur.
6. *Mayonaise sauce*; Dibuat dari bahan cair minyak dengan bahan pengental kuning telur. Sedang *vinaigratte* adalah saus yang dibuat dari bahan cair minyak tanpa bahan



Gambar 2. *Béchamel sauce*



Gambar 3. *Veloute*

#### H. Saus dasar dan turunannya.

<b>Sauce dasar putih (white sauce)</b>		
<b>Sauce béchamel : dibuat dari susu + roux</b>		
<b>Sauce dasar :</b>	<b>Nama sauce</b>	<b>campuran bahan</b>
<b>Béchamel</b>	Cream Sc.	Béchamel + fresh cream
	Mornay	Béchamel + onion
	Soubise	Béchamel + French



## SMK NEGERI 4 SURAKARTA

### HANDOUT PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

Kelas XI Semester 1

3.3 Membedakan saus (sauce) dan turunannya  
3.4 Membuat dan menyajikan saus (sauce) dan turunannya

Oleh : TIM PPL UNY 2015

Kode guru  
VE/NM

Tgl. 27-08-2015

Hal 5 dari 6

		mustard
	Horseradish	Béchamel + horseradish
	Aurora	Béchamel + puree tomat
	Nantuna	Béchamel + mentega udang + cream kental
	Chantilly	Béchamel + krim kocok
	Mustard	Béchamel + mustard
<b>Sauce veloute : dibuat dari roux + air kaldu</b>		
<b>Sauce dasar : veloute</b>		
	Allemande	Veal veloute + cream + egg yolk + lime
	Mushroom	Allemande + irisan jamur
	Supreme	Chicken veloute + cream + egg yolk + butter
<b>Sauce dasar coklat (brown sauce)</b>		
<b>Demiglance : espagnole (kaldu daging sapi) + kaldu kental</b>		
<b>Sauce dasar demiglance :</b>		
	Bigarade	Demiglance + anggur merah + jus jeruk
	Charcutiere	Demiglance + cuka + anggur putih + mustard + kecap inggris + bawang merah
	Deviled	Demiglance + anggur putih + tomato concase +bawang merah + lada halus
	Diane	Demiglance + biji lada + putih telur rebus + truffle
	Poivrade	Demiglance + lada halus
	Madeira	Demiglance + anggur Madeira + bawang merah



## SMK NEGERI 4 SURAKARTA

### HANDOUT PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

Kelas XI Semester 1

3.3 Membedakan saus (sauce) dan turunannya  
3.4 Membuat dan menyajikan saus (sauce) dan turunannya


Oleh : TIM PPL UNY 2015

Kode guru  
VE/NM

Tgl. 27-08-2015

Hal 6 dari 6

	Port wine	Demiglace + anggur port
<b><u>Sauce dasar minyak (basic oil sauce)</u></b>		
<b>Vinaigrette sauce : cuka + salad oil</b>		
<b>Sauce dasar :</b>	<b>Nama sauce</b>	<b>Campuran bahan</b>
	Revigote sc	Vinaigrette + capers + pickles
	Norvergen sc	Vinaigrette + cincangan telur + cuka
	Pecheur sc	Vinaigrette + lobster + spinny lobster
	Nantaise sc.	Ravigote + lobster + spinny lobster
	Cressonniere sc.	Vinaigrette + selada air + cincangan telur
	Livournaise sc	Vinaigrette + egg yolk + anchovy + pala
<b>Mayonnaise : egg yolk + cuka + salad oil</b>		
	Remoulade sc	Mayonnaise + capers + pickles + chopped parsley + chervil + tarragon + anchovy
	Tartar sc	Mayonnaise + hard boild egg + onion + capers
	Mousseline sc	Mayonnaise + cream
	Verte sc	Mayonnaise + chopped egg + mustard + chopped capers + pickles + tarragon + peterselly + chervil
<b>Hollandaise : mentega yang dijernihkan dipisahkan bagian lemak dan airnya</b>		
	Maltaise	Hollandaise + jus jeruk
	Mousseline	Hollandaise + krim
	Béarnaise	Hollandaise + taraggon

	<b>SMK NEGERI 4 SURAKARTA</b>		
	<b>HANDOUT PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL</b>		
	Kelas XI Semester 1	3.3 Membedakan saus (sauce) dan turunannya 3.4 Membuat dan menyajikan saus (sauce) dan turunannya	
	Oleh : TIM PPL UNY 2015	Kode guru VE/NM	Tgl. 27-08-2015 Hal 7 dari 6

		+ pettersely cincang
	Foyot	Béarnaise + demiglace
	Rachel	Béarnaise + demiglace
	Choron	Béarnaise + tomato concase
<b>Sauce tomat : tomat + roux + kaldu putih</b>		
	Portugis	Sauce tomat + bawang Bombay + tomat + bawang putih + peterseli
	Spanyol	Sauce tomat + paprika + jamur + bawang Bombay + bawang putih
	Creole	Sauce tomat + sledri + bawang putih + paprika + bawang bombay + thyme

### I. Kriteria sauce yang baik

1. Licin (*smooth*) semi liquid, sauce disebut berkualitas apabila memiliki kelembapan tertentu tidak ada gumpalan dalam keadaan panas masih bisa mengalir dan meninggalkan lapisan tipis pada sendok.
2. Mengkilap (*glossy*) memiliki warna khusus dan berkilau serta tidak kusam.
3. Kaya rasa dan tidak berminyak, sauce mempunyai cirri khas rasa yang diperoleh dari bahn utamanya yang berkualitas serta harus mampu meningkatkan atau melengkapi rasa dari hidangan utamanya.
4. Warna sauce penampilan, dan aroma sesuai dengan jenis sauce.

### J. Teknik penyimpanan sauce

Beberapa teknik penyimpanan sauce berdasarkan jenisnya sebagai berikut :

1. Sauce dasar roux
  - Ditutup dengan kertas roti yang dialas dengan mentega

	<b>SMK NEGERI 4 SURAKARTA</b>		
	<b>HANDOUT PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL</b>		
	Kelas XI Semester 1	3.3 Membedakan saus (sauce) dan turunannya 3.4 Membuat dan menyajikan saus (sauce) dan turunannya	
	Oleh : TIM PPL UNY 2015	Kode guru VE/NM	Tgl. 27-08-2015

- Cara menggunakan klembali dengan teknik *au bain marie* jika terlalu kental dapat ditambahkan dengan milk/stock namun jika terlalu cair dapat ditambahkan dengan bahan pengental.
2. Hollandaise sauce
    - Jangka pendek dalam refrigerator jika akan digunakan kembali bisa menggunakan teknik *au bain marie*
    - Jangka panjang dalam freezer dan perlu dilakukan thawing terlebih dahulu sebelum di *au bain marie*
  3. Mayonnaise sauce
    - Disimpan dalam refrigerator jika akan digunakan dinetralkan kembali dalam suhu ruangan terlebih dahulu.
    - Jika terlalu kental dapat ditambahkan cuka atau air jeruk nipis.

#### **K. Standar Kualitas Saus**

Ada 3 (tiga) hal yang menentukan kualitas saus adalah :

1. Kepekatan dan kondisi bagian utama (*body*)  
Saus disebut berkualitas apabila memiliki kelembutan tertentu yang ditandai dengan tidak adanya gumpalan, baik yang terlihat maupun hanya dapat dirasakan lewat indra cecapan. *Body* saus tidak terlalu encer atau kental, tetapi cukup dapat menutupi makanan secara ringan, tidak tebal, dan makanan itu masih nampak terlihat
2. Aroma  
Setiap saus memiliki aroma khusus, tidak sembarang aroma dapat digunakan, sebaiknya dipilih aroma yang benar-benar dapat meningkatkan atau melengkapi makanan.
3. Penampilan  
Penampilan saus ditujukan dengan kelembutan dan kilau yang baik. Masing-masing saus memiliki warna yang khusus, coklat tua, gading muda, putih dan merah.

## SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK  
 Paket Keahlian : Jasa Boga  
 Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental  
 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  
 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
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Makanan Kontinental	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan kontinental</li> </ul> Menanya <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ruang lingkup negara, pola susunan menu, karakteristik, contoh menu serta apakah ada perbedaan dari pola</li> </ul>	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  Portofolio Laporan tertulis	1 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>susunan menu diantara Negara-negara dalam lingkup kontinental</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Kerja kelompok untuk mengklasifikasi makanan continental berdasarkan karakteristiknya dengan menggunakan berbagai sumber</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan kerja kelompok</li> <li>Mempresentasikan diskusi dan kerja kelompok</li> </ul>	<p>kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>
3.1 Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental					
4.1 Mengkatagori berbagai menu makanan continental berdasarkan karakteristiknya					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kaldu (stock )</li> <li>• Pembuatan kaldu (stock )</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang kaldu (stock )</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan kaldu serta apakah kaldu menjadi dasar utama pada makanan kontinental</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Melakukan praktik membuat kaldu dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab</li> </ul>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/gambar</li> <li>• Bahan praktik</li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>pertanyaan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menganalisis hasil praktik membuat kaldu secara berkelompok dan mencatat temuan sebagai sumber data</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang salad</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad Indonesia</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat kaldu</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik</li> </ul>	Tes Kinerja membuat kaldu		
3.2 Menganalisis kaldu (stock )					
4.1.Membuat dan menyajikan kaldu (stock )					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saus dan turunannya</li> <li>Pembuatan</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang saus dan turunannya</li> </ul>	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Saus dan turunannya	<p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik jenis saus, turunan saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses yang terjadi selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan saus dan turunannya serta apakah ada perbedaan dari masing – masing saus di Indonesia dan continental</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat saus dan turunannya dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Kerja kelompok membedakan berbagai jenis saus yang telah diolah, dan mencatat sebagai sumber data</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat saus dan turunannya</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat saus dan turunannya</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan saus dan turunannya</li> <li>Mempresentasikan hasil praktik pembuatan saus dan turunannya</li> </ul>	<p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat saus dan turunannya</p>		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.3 Membedakan saus (sauce) dan turunannya					
3.4 Membuat dan menyajikan saus (sauce) dan turunannya					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan	<ul style="list-style-type: none"> <li>makanan</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca</li> </ul>	<p>Observasi pengamatan sikap</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	pembuka (appetizer) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembuatan makanan pembuka (appetizer)</li> </ul>	tentang makanan pembuka (appetizer)  Menanya <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan pembuka (appetizer) serta apakah secara tradisional makanan Indonesia memiliki makanan pembuka (appetizer) seperti pada makanan konridental</li> </ul>	selama pembelajaran berlangsung  Portofolio Laporan tertulis kelompok  Tes Tes tertulis/tes lisan  Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran  Tes Kinerja membuat makanan pembuka (appetizer)		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alat praktik</li> <li>• Buku referensi</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.4 Menganalisis makanan pembuka (appetizer)					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat dan menyajikann makanan pembuka (appetizer)</li> </ul>	Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Melakukan praktik membuat dan menyajikan makanan pembuka (appetizer) dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik makanan pembuka dan mencatat data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka (appetizer)</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka (appetizer)</li> </ul> Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan makanan pembuka</li> </ul>				

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan hasil praktik pembuatan makanan pembuka</li> </ul>			
<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 Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salad</li> <li>Pembuatan Salad</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari nasi</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, saus yang digunakan, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan salad serta apakah ada perbedaan antara salad Indonesia dan konridental</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat dan menyajikan hidangan salad dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik salad dan mencatat data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat salad</li> </ul>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat salad</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.5 Menganalisis salad		<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad</li> </ul>			
4.5. Menyiapkan dan menyajikan salad		Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat salad</li> <li>Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat salad</li> </ul>			
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sandwich</li> <li>Pembuatan Sandwich</li> </ul>	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang Sandwich</li> </ul> Menanya <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan Sandwich serta apakah pada pola makanan tradisional Indonesia mengenal hidangan Sandwich</li> </ul>	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis  Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran  Tes Kinerja <ul style="list-style-type: none"> <li>membuat Sandwich</li> </ul>	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia		Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat dan menyajikan Sandwich dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> </ul>			
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam		Mengasosiasi			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mendeskripsikan Sandwich</li> <li>Membuat dan menyajikan Sandwich</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat Sandwich</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat Sandwich</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat Sandwich</li> <li>Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat Sandwich</li> </ul>			
<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 Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hidangan dari sayuran dan telur</li> <li>Pembuatan hidangan dari sayuran dan telur</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari sayuran dan telur</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari sayuran dan telur serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari sayuran dan telur Indonesia dan konridental</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat dan menyajikan hidangan salad dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk</li> </ul>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>membuat hidangan</li> </ul>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.7 Mendeskripsikan hidangan dari sayuran dan telur</p> <p>4.7 Membuat dan menyajikan hidangan dari sayuran dan telur</p>		<p>menjawab pertanyaan</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur</li> <li>Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur</li> </ul>	<p>dari sayuran dan telur</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 Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hidangan dari pasta</li> <li>Pembuatan hidangan dari pasta</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari pasta</li> </ul> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari pasta serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari pasta Indonesia dan konridental</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan</li> </ul>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>	<p>3 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.8 Menganalisis hidangan dari pasta</p> <p>4.8 Membuat dan menyajikan hidangan dari pasta</p>		<p>berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktik membuat dan menyajikan menghadirkan hidangan pasta dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menganalisis hidangan dari pasta yang telah diolah</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari pasta</li> <li>Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta</li> </ul>	<p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>membuat hidangan dari pasta</li> </ul>		
<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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hidangan dari unggas</li> <li>Pembuatan hidangan dari unggas</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari unggas</li> </ul> <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari unggas</p>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis/lisan</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.9 Menganalisis hidangan dari unggas</p> <p>4.9. Membuat dan menyajikan hidangan dari unggas</p>		<p>serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari unggas Indonesia dan konridental</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat dan menyajikan hidangan dari unggas dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menganalisis hasil praktik membuat hidangan dari unggas</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan</p> <p>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari unggas</p> <p>Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas</p>	<p>Jurnal</p> <p>Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>membuat hidangan dari unggas</li> </ul>		
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hidangan dari daging</li> <li>Pembuatan hidangan dari daging</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari unggas</li> </ul> <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik,</p>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dianutnya.		komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari daging serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari daging Indonesia dan konridental	Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis / lisan  Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran  Tes Kinerja membuat hidangan dari daging		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia		Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat dan menyajikan hidangan dari daging dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menganalisis hasil praktik membuat dan menghidangkan hidangan dari daging</li> </ul>			
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional		Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging</li> </ul>			
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari daging</li> <li>Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging</li> </ul>			
3.10 Menganalisis hidangan dari daging					
4.10. Membuat dan menyajikan hidangan dari daging					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hidangan dari sea food</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca</li> </ul>	Observasi pengamatan sikap	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pembuatan hidangan dari sea food</li> </ul>	<p>tentang hidangan dari sea food</p> <p><b>Menanya</b> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari sea food serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari sea food Indonesia dan konridental</p> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat dan menyajikan hidangan dari sea food dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menganalisis hasil praktik membuat dan menyajikan hidangan dari sea food</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sea food</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sea food</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan</li> </ul>	<p>selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis / lisan</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat hidangan dari sea food</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.11 Menganalisis hidangan dari sea food					
4.11. Membuat dan menyajikan hidangan dari sea food					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>praktik membuat hidangan dari sea food</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sea food</li> </ul>			
<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"> <li>makanan penutup (dessert)</li> <li>Pembuatan makanan penutup (dessert)</li> </ul>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan penutup (dessert)</li> </ul> <p>Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan penutup (dessert) serta apakah apakah pada pola makanan Indonesia mengenal makanan penutup (dessert)</p>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat makanan penutup (dessert)</p> <p>Tes Proyek Membuat rangkaian hidangan dari pembuka sampai penutup</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Buku referensi</li> </ul>
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat makanan penutup (dessert) dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menganalisis hasil praktik makanan penutup</li> </ul> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup (dessert)</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik</li> </ul>			
3.12 Menganalisis makanan penutup (dessert)					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.12. Membuat dan menyajikan makanan penutup (dessert)		<p>membuat makanan penutup (dessert)</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat makanan penutup (dessert)</li> <li>• Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup (dessert)</li> </ul>			



**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](http://www.smkn4solo.sch.id) Email : [smkn4solo@gmail.com](mailto: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 hidangan.
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"> <li>1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa, menyanyikan lagu Indonesia Raya dan memberi salam</li> <li>2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan)</li> <li>3. Memantau kehadiran dengan mempresensi peserta didik</li> <li>4. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran</li> <li>5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai</li> <li>6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</li> </ol>	15 menit
Inti	Stimulation	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Menanya Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa mengamati gambar, buku panduan dan power point yang disampaikan guru.</li> </ul> </li> </ol>	190 menit

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

## G. PENILAIAN HASIL BELAJAR

### a. Jenis/ Teknik Penilaian :

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes : • Observasi • Jurnal	• Observasi • Form jurnal
2.	Pengetahuan	Tes • Tertulis Non Tes • Penugasan	• Soal tes tertulis • Lembar tugas • Lembar penilaian tugas
3.	Ketrampilan	Non Tes • Unjuk kerja	• 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
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
2.	KERJASAMA	1. Tidak mendominasi di dalam kelas 2. Menerima pendapat orang lain 3. Berbagi informasi dengan teman lain 4. Bersikap toleran kepada teman lain
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
3.	KREATIVITAS	1. Mengajukan saran/gagasan dalam kelas/kelompok 2. Mengajukan pernyataan yang bersangkutan paut dengan materi 3. Kreatif dalam belajar 4. Memberikan respon perkembangan kelompok
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi

		3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
4.	TANGGUNG JAWAB	1. Melakukan tugas 2. Komitmen terhadap tugas 3. Konsekwen terhadap tindakan yang dilakukan 4. Peduli terhadap tugas
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi

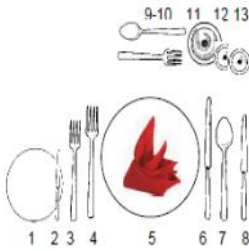
#### FORMAT JURNAL PENILAIAN SIKAP

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
-----	------	-------------

<p>1.</p>	<p>Pengertian Rusian service, bagaimana cara pelaksanaannya dan table setting yang dirapkan.</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;"><b>Keterangan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. B&amp;B Plate</li> <li>2. B&amp;B Knife</li> <li>3. Dessert Fork</li> <li>4. Dinner Fork</li> <li>5. Show plate, napkin</li> <li>6. Dinner Knife</li> <li>7. Soup Spoon</li> <li>8. Dessert Knife</li> <li>9. Dessert Spoon</li> <li>10. Dessert Fork</li> <li>11. Water Goblet</li> <li>12. Red wine glass</li> <li>13. White wine glass</li> </ol>
<p>2.</p>	<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"> <li>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.</li> <li>b. Piring kosong diletakkan didepan tamu dari sebelah kanan tamu dengan menggunakan service cloth dari sebelah kanan tamu sejalan dengan arah jarum jam.</li> <li>c. Sebelum makanan disajikan kepada tamu, perhatikanlah lebih dahulu makanan yang akan disajikan kepada tamu, lalu pindahkan/sajikan ke piring tamu dari sebelah kiri dengan menggunakan service spoon dan service fork.</li> <li>d. Penggunaan service spoon dan service fork untuk setiap jenis makanan dan tidak dipergunakan kembali untuk jenis makanan lainnya.</li> </ol>

		lainnya.
3.	Sebutkan dan jelaskan kegunaan alat berikut cara penggunaannya yang dibutuhkan pada saat melakukan pelayanan rusian.	Alat yang digunakan sama saat pelayanan american, namun ada alat khususnya: a. Service spoon dan service fork : alat untuk menyajikan makanan dari platter ke piring tamu. b. Platter/oval plate untuk menghadirkan makanan. c. Soup tureen untuk menghadirkan soup. d. Gravy boat untuk menghadirkan sauce.
4.	Sebut dan jelaskan perbedaan pelayanan rusian dengan pelayanan american.	a. Pelayanan rusian makanan yang disajikan pada tamu dihadirkan menggunakan oval plate atau silver plate. Pelayan akan memorsi makanan didepan tamu. Jika pelayanan american pelayan menghadirkan makanan kepada tamu dengan makanan sudah tertata rapi dipiring tamu yang biasa disebut juga ready on plate. 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.

#### 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. 19690524 199303 1 004

Mahasiswa PPL



Fajar Dwi Safitri  
NIM. 12511241015

## HAND OUT RPP RUSSIAN

### A. Pengertian Russian service

Pelayanan russian biasa juga disebut dengan platter service atau silver service. Platter service adalah suatu cara menghidangkan 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 pada pelayanan russian service

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

### C. Teknik pelayanan

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

### 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. 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	Rancangan Menu (Menu Planning).	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Rancangan Menu (Menu Planning) dari berbagai daerah</li> </ul> Menanya : <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian,</li> </ul>	Observasi <ul style="list-style-type: none"> <li>Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi</li> <li>Ceklist pengamatan ke</li> </ul>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>video/gambar/buku</li> <li>Referensi / bahan ajar terkait</li> <li>e-dukasi.net</li> <li></li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
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		struktur ,jenis Menu ,ciri, syarat-syarat menyusun menu.  Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang tugas menyusun menu sesuai dengan syarat syarat menyusun menu antar kelompok.</li> <li>Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat menyusun menu .</li> </ul>	mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi  Portofolio <ul style="list-style-type: none"> <li>Tugas mengumpulkan gambar Susunan Menu</li> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul>		
3.1. Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning)		Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan.</li> </ul>	Tes <ul style="list-style-type: none"> <li>Tes tertulis tentang Menyusun Menu (Menu Planning)</li> </ul>		
4.1. Menilai rancangan menu (menu planning)		Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas menyusun menu terkait dengan</li> </ul>	Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil kerja kelompok</li> </ul>			
<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 dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.2 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan</p> <p>4.2 Merencanakan persiapan peralatan</p>	<p>Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan dari berbagai bentuk/model</li> </ul> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran, jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang</li> </ul>	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi</li> <li>Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi</li> </ul> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>mengumpulkan gambar</li> </ul>	<p>6 minggu</p>	<p>video/gambar/buku</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan praktek Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan )</li> <li>Alat praktek Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan )</li> <li>Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan )</li> <li>Referensi / bahan ajar terkait</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>penataan Meja(Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan</p>		<p>tugas dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan antar kelompok.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul> <p>Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan )</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat rencana persiapan peralatan untuk penataan</li> </ul>	<p>Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p>Tes Tes tertulis tentang Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ;</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>e-dukasi.net</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan.</li> </ul> <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"> <li>Membuat laporan hasil kerja kelompok</li> </ul>	alat hidang serta lenan )		
<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Minuman non alkohol</b></li> <li><b>Pembuatan minuman non alkohol</b></li> </ul>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/gambar/ membaca buku yang berkaitan dengan jenis minuman non alkohol,</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian minuman non alkohol,</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>pengamatan sikap pada saat diskusi, presentasi</li> </ul> <p><b>Portofolio</b></p>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video/gambar/alat dan bahan pembuatan minuman non alkohol</li> <li>Refensi lain yang berkaitan dengan berbagai minuman</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<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>fungsi, jenis minuman non alkohol , bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, cara menyajikan, serta hubungan antara jenis minuman dengan fungsinya.</p> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secara berkelompok melakukan kajian literatur dan berdiskusi untuk mengumpulkan data guna menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan minuman non alkohol,</li> <li>• Membuat minuman berbagai non alcohol dengan menggunakan lembar tugas (job sheet)</li> <li>• Membedakan berbagai minuman non alcohol setelah praktik dilakukan guna memperoleh data tentang berbagai karakteristik minuman non alcohol</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secara berkelompok mengolah dan menganalisis data hasil kajian literature dan hasil praktik</li> <li>• Menyimpulkan jawaban pertanyaan dari data yang</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tugas mengumpulkan klipng gambar-gambar penataan <i>meja buffet</i></li> <li>• Membuat laporan kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tertulis</li> </ul> <p><b>Tes Kinerja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Observasi praktik</li> </ul> <p><b>Jurnal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pengamatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik dilihat dari kemampuan menjawab pertanyaan, diskusi,</li> </ul>		<p>non alcohol</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lembar tugas</li> </ul>
3.3. Membedakan berbagai minuman non alkohol					
4.3. Membuat minuman non alkohol					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>telah diolah dan dianalisis</p> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok</li> </ul>	presentasi		
<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 profesional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.4 Membedakann lipatan serbet (Folding Napkin)</p>	<p>Lipatan Serbet Makan (Folding Napkin)</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Melipat serbet Makan (Folding Napkin) dari berbagai bentuk/model</li> </ul> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran, fungsi, syarat-syarat dan prosedur melipat serbet/folding napkin</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mendiskusikan hasil</li> </ul>	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi</li> <li>Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi</li> </ul> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tugas mengumpu</li> </ul>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>video/gambar/buku</li> <li>Bahan praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin)</li> <li>Alat praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin)</li> <li>Referensi / bahan ajar terkait</li> <li>e-dukasi.net</li> <li></li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.4 Membuat lipatan serbet(Folding Napkin)		<p>pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat dan prosedur Melipat Serbet/Folding Napkin.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat lipatan serbet</li> <li>• Melakukan pengamatan serta membedakan secara berkelompok tentang tugas membuat lipatan Serbet/Folding Napkin antar kelompok</li> </ul> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan.</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas melipat serbet menu terkait dengan</li> </ul>	<p>lkan gambar lipatan Serbet/Folding Napkin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p>Tes Tes tertulis tentang Melipatan Serbet/Folding Napkin 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
		<p>pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil kerja kelompok</li> </ul>			
<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 profesional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.5. Menjelaskan jenis, karakteristik, dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum</p> <p>4.5. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Petugas Pelayanan makanan</li> <li>Penyusunan petugas pelayanan makanan</li> </ul>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan dengan petugas pelayanan di Restoran.</li> </ul> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait jenis, karakteristik, dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum di restoran dan prosedur pelayanan di restoran.</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan jenis, karakteristik, dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum dan prosedur</li> </ul>	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi</li> <li>Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi</li> </ul> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tugas mengumpulkan gambar Melayani</li> </ul>	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>video/gambar/buku</li> <li>Bahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</li> <li>Referensi / bahan ajar terkait</li> <li>e-dukasi.net</li> <li>lembar kasus</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>pelayanan di restoran.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan berdasarkan lembar kasus</li> </ul> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil kerja kelompok serta menyimpulkan.</li> </ul> <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil kerja kelompok</li> <li>Membuat laporan hasil kerja kelompok</li> </ul>	<p>Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p>Tes Tes tertulis tentang produk Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran 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 menurut agama yang dianutnya.	Menata Meja (Table set Up)	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Menata Meja (Table set Up)</li> </ul>	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi,</li> </ul>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>video/gambar/buku</li> <li>Bahan praktek Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board)</li> <li>Alat praktek bahan</li> </ul>

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 professional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>		<p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis ,fungsi syarat-syarat dan prosedur Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board)</li> </ul> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan pertanyaan guna mencari jawaban</li> <li>Melakukan praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) yang ditentukan</li> <li>Menganalisis dalam kelompok tentang hasil praktik</li> </ul> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) serta</li> </ul>	<p>pengamatan dan presentasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi</li> </ul> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tugas mengumpulkan gambar Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board)</li> <li>Laporan tertulis</li> </ul>		<p>Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Referensi / bahan ajar terkait</li> <li>e-dukasi.net</li> </ul>
3.6. Menganalisis penataan meja (table set up) dan meja Persediaan (side board)					
4.6 Menata Meja (table set up) dan meja persediaan (side board)					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>menyimpulkan.</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Membuat laporan hasil kerja kelompok</li> </ul>	<p>kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>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>		
1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan Pelayanan Makan dan Minum, sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Melayani pesanan makan dan minum di Restoran	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan pelayanan di Restoran.</li> </ul> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait pengertian, fungsi,</li> </ul>	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi</li> </ul>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• video/gambar/buku</li> <li>• Bahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</li> <li>• Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</li> <li>• Referensi / bahan ajar</li> </ul>

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>jenis, karakteristik, dan prosedur pelayanan makan minum di restoran; seberapa besar peran pelayanan makan minum dalam industry makanan</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait pelayanan makan dan minum di restoran.</li> <li>Melakukan praktik dan Melayani makan dan minum di restoran yang ditentukan</li> <li>Kerja kelompok untuk menentukan pelayanan makan dan minum berdasarkan kasus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi</li> </ul> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tugas mengumpulkan gambar Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</li> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul>		<p>terkait</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>e-dukasi.net</li> <li>lembar kasus</li> </ul>
3.7 Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran		<p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik serta menyimpulkan.</li> </ul>	<p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang produk Melayani Pesanan Makan dan Minum di</p>		
4.7 Melayani Makan dan Minum Di Restoran.		<p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Melayani makan dan minum di restoran terkait dengan</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil kerja kelompok</li> </ul>	<p>Restoran Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</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 ADISUCIPTO NO.40 Fax./Telp. Sekolah/Lembaga : (0271)  
 Nama DPL PPL/ Magang III : Sri Palupi, M.Pd  
 Prodi / Fakultas DPL PPL/ Magang III : PENDIDIKAN TEKNIK BOGA / 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.



Mhs. Sahui,  
 Kepala Sekolah / Lembaga  
 Drs. Suyono, M. Si  
 NIP. 196303291995121003

Mhs PPL/ Magang III Prodi PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
  
**FAJAR DNISAFITRI**  
 NIM. 12511241015

# DOKUMENTASI

