

**LAPORAN INDIVIDU**  
**KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN**  
**LOKASI SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

Disusun Sebagai Tugas Akhir Pelaksanaan  
Kegiatan PPL



Disusun oleh:  
**FILDA SUTRIANI**  
12511244030

**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 : Filda Sutriani  
NIM : 12511244030  
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 Agustus 2015. Hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini.

Yogyakarta, 14 September 2015

### Mengetahui

Koordinator PPL  
SMK Negeri 4 Surakarta



Heri Susanto, S.Kom, M.Pd

NIP. 19790323 200501 1 005

Guru Pembimbing  
SMK Negeri 4 Surakarta



Dra Yenni Liza,

NIP. 19620508 198803 2 005

### Menyetujui

Dosen Pembimbing PPL



Sri Palupi, M.Pd

NIP.19571111 198803 2 001

Kepala Sekolah



Drs. Susno M.Si

NIP. 19630329 199512 1 003

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kami ucapkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat, dan cintakasihnya kepada kami sehingga dapat menyelesaikan kegiatan KKN – PPL yang dimulau dari tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 12 September 2015 dengan baik dan lancar.

Laporan kami susun sebagai bentuk pertanggung jawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program PPL 2015 di SMK Negeri 4 Surakarta kurang lebih satu bulan, pada tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 12 September 2015. 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 makalah 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 selaku Dosen Pembimbing Lapangan PPL, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PPL.
3. Dra. Yenni Liza guru pembimbing PPL, terimakasih atas bimbingannya selama melaksanakan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta
4. Heri Susanto, M.Pd selaku koordinator PPL SMK Negeri 4 Surakarta
5. Teman-teman KKN di SMK Negeri 4 Surakarta, terimakasih atas kerjasamanya selama ini.
6. Semua bapak dan Ibu guru serta karyawan SMK Negeri 4 Surakarta yang telah menerima kami dengan baik

7. Keluarga, 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. 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.

Yogyakarta, 12 September 2015

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGATAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>v</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
Analisis Situasi.....	1
Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL / Magang III .....	9
<b>BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL .....</b>	<b>10</b>
Persiapan .....	10
Pelaksanaan PPL / Magang III .....	13
Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi .....	17
<b>BAB III PENUTUP.....</b>	<b>19</b>
Kesimpulan .....	19
Saran .....	19
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>22</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>23</b>

## **ABSTRAK**

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

**Oleh :**

**FildaSutriani**

**12511244030**

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 ke dalam pembelajaran di sekolah.

Kegiatan PPL dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus – 12 September sebanyak 14 kali praktik terbimbing dan mandiri. Sedangkan kompetensi yang diampu adalah Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia disetiap pertemuan yaitu 5 jam, pada pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan setiap kali pertemuan 3 jam. Mahasiswa mengampu lima kelas yaitu XII Boga 1, 2, 3 dan X Boga 1 dan 2. Kegiatan yang dilakukan selama PPL antara lain: persiapan sebelum mengajar meliputi penyusunan RPP, penyusunan materi ajar, penyusunan dan pengembangan media pembelajaran, dan evaluasi.

Secara keseluruhan program kerja PPL terlaksana dengan baik meskipun terdapat hambatan-hambatan selama pelaksanaan kegiatan. Hambatan-hambatan selama pelaksanaan diharapkan dapat menambah pengalaman mahasiswa sehingga mahasiswa dapat meningkatkan kompetensi diri di bidang pendidikan. Selain itu kerjasama yang telah terjalin dengan baik antara pihak sekolah dan pihak universitas diharapkan dapat terjalin lebih erat dan dapat ditingkatkan lagi.

**Kata Kunci: PPL, SMK N 4 Surakarta**

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dari program perkuliahan dan keharusan bagi setiap mahasiswa yang menempuh jenjang Strata Satu (S.I) Kependidikan pada lembaga Perguruan Tinggi. Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) yang merupakan salah satu perguruan tinggi dan merupakan metamorphosis dari IKIP Yogyakarta juga mewajibkan mahasiswanya untuk melaksanakan program PPL.

Program PPL dilakukan sebagai wujud pengabdian kepada masyarakat dan juga sebagai terhadap pendidikan nasional. Sesuai dengan visi dan misi UNY, bahwa produktivitas tenaga kependidikan, khususnya calon guru, baik dalam segi kualitas, maupun kuantitas tetap menjadi perhatian utama Universitas. Hal ini dapat ditunjukkan dengan adanya beberapa usaha pembaruan, peningkatan dalam bidang keguruan seperti: Pengajaran Mikro (micro teaching), dan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di sekolah, yang diarahkan untuk mendukung terwujudnya tenaga kependidikan yang profesional..

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) bertujuan untuk melatih mahasiswa untuk menetapkan pengetahuan dan kemampuan yang telah dimiliki dalam suatu proses pembelajaran sesuai bidang studinya masing-masing sehingga mahasiswa mendapatkan pengalaman faktual yang dapat digunakan sebagai dasar untuk mengembangkan diri sebagai calon tenaga kependidikan yang sadar akan tugas dan tanggung jawabnya sebagai tenaga akademis dalam dunia pendidikan.

Kegiatan PPL merupakan wawasan untuk memproses menjadi calon- calon guru masa depan. Berproses untuk menyiapkan program yang berkaitan dengan bidang pengajaran dan pemberdayaan potensi yang dimiliki sekolah tersebut. Disinilah PPL ditantang untuk mampu mengembangkan ilmu dan pengetahuannya. Sebelum pelaksanaan, tim PPL perlu mempersiapkan menyusun program secara matang untuk memperlancar praktik mengajar, yaitu administrasi guru yang meliputi Kontrak pembelajaran, analisis hasil evaluasi, RPP, silabi, dll. Untuk membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran perlu di

adakannya observasi kelas dan konsultasi kepada guru pembimbing. Semua itu untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

## **A. Analisis Situasi**

### **1. Sejarah SMK N 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 hanya 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. Baru pada tahun 1967, di bawah kepemimpinan Bapak Soekamto S, BA dengan didukung personalia yang ada, SKKA berangsur-angsur membenahi diri menjadi lebih maju dari sebelumnya.

Di tahun ini dibuka 3 (tiga) 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 s.d. 1976 proses pemekaran SKKA relatif 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 :

- a. Yang semula Jurusan Tatalaksana Makanan menjadi Tatalaksana Boga
- b. Yang semula Jurusan Tatalaksana Pakaian menjadi Tatalaksana Busana

c. Yang semula Jurusan Membimbing dan Merawat Anak menjadi Tatalaksana Rumah Tangga

Sedangkan Jurusan Kerajinan Batik sudah tidak dibuka lagi. Menjelang usia 20 tahun, SMKK, bersamaan dengan turunnya 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 di dalamnya 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 industri baik di dalam maupun di luar negeri. Adapun Kepala Sekolah yang pernah memimpin sampai saat ini adalah :

Ib. Soenarjo	Tahun 1964 - 1965
Bp. Soekamto	Tahun 1965 - 1987
Ib. Moehartati Moelyadi	Tahun 1987 - 1993
Ib. Siti Koemaryatoen	Tahun 1993 - 1998
Bp. Moechtingudin, BSc	Tahun 1998 - 2002
Bp. Drs. Rakhmat	Mei-Juli 2002
Ibu. Dra. Agnes Sri	Tahun 2002-2006
Bp. Drs. Sugiyarto, M.Pd	Tahun 2006 - 2012
Bp. Suratno, S.Pd.,M.Pd	Tahun 2012 - Sekarang

## 2. Visi SMK N 4 Surakarta

Mewujudkan SMK yang berkualitas, bernuansa industri dan berbudaya lingkungan

## 3. Misi SMK N 4 Surakarta

- 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 pengamalan ajaran agama yang dianut dan budaya bangsa sebagai sumber kearifan dalam bertindak
- f. Menerapkan nilai budaya dan karakter bangsa, kejujuran, kedisiplinan, dan kerjasama

#### **4. Letak Geografis dan Kondisi Fisik Sekolah**

SMK N 4 Surakarta yang beralamat di Jl. LU Adi sucipto No 40 Surakarta ini terletak di tempat yang strategis karena berada di pinggir jalan raya sehingga mudah dijangkau dengan alat transportasi umum. Selain itu, SMK N 4 Surakarta memiliki suasana yang tenang dan nyaman sehingga kegiatan belajar mengajar dapat berjalan secara kondusif. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa PPL UNY, maka diperoleh analisis situasi SMK N 4 Surakarta sebagai berikut:

##### **a. Kondisi Fisik Sekolah**

Kondisi Fisik Sekolah dapat dikatakan baik, ini terlihat dari tata letak ruang, bangunan dan kebersihan lingkungan yang sangat terjaga serta penghijauan taman yang ada disekolah SMK N 4 Surakarta. Adapun gedung dan fasilitas sekolah adalah sebagai berikut

- 1) Ruang Kepala Sekolah
- 2) Ruang Waka
- 3) Ruang Tata Usaha
- 4) Ruang Guru
- 5) Ruang OSIS
- 6) Ruang Bahasa
- 7) Ruang Lab. Komputer
- 8) Ruang Lab. IPA
- 9) Gardu Satpam

10) Menara Air

11) Laboratorium Boga, Busana, Kecantikan dan Perhotelan

Peralatan yang tersedia sudah lengkap dan sangat menunjang untuk mendukung kegiatan praktikum. Untuk luas ruangan, beberapa laboratorium tersebut sudah cukup luas sehingga siswa lebih leluasa dalam melaksanakan kegiatan praktikum. Adapun petugas yang menjadi penanggungjawab laboratorium di SMK N 4 Surakarta adalah sebagai berikut :

a) Ruang Laboratorium Keahlian Perhotelan

- (1) Ruang Laundry
- (2) Ruang Hotel

b) Ruang Laboratorium Keahlian Jasa Boga

- (1) Ruang Praktik Boga 1
- (2) Ruang Praktik Boga 2
- (3) Ruang Praktik Boga 3
- (4) Ruang Praktik Patiseri 1
- (5) Ruang UP Boga
- (6) Ruang Tata Hidang 1

c) Ruang Cafeteria Ruang Laboratorium Keahlian Busana Butik

- (1) Ruang Praktik Busana 1
- (2) Ruang Praktik Busana 2
- (3) Ruang Praktik Busana 3
- (4) Ruang Praktik Busana 4
- (5) Ruang Sanggar Busana
- (6) Gudang Busana oleh

d) Ruang Keahlian Tata Kecantikan

- (1) Ruang praktik kecantikan kulit dan instruktur
- (2) Ruang praktik kecantikan rambut, gudang Ruang Aula

e) Penggandaan

f) UKS

g) Bimbingan dan Penyuluhan

h) Rumah Jaga

i) KM/ WC siswa

j) KM/ WC guru

k) KM/ WC kepala sekolah

- l) KM/ WC karyawan/ TU
- m) Ruang Ibadah
- n) Gudang
- o) Koperasi Siswa
- p) Selasar/ penghubung
- q) Sanggar busana
- r) Lapangan basket
- s) Gudang bekas dinas P dan K
- t) Tempat sepeda motor siswa
- u) Tempat sepeda motor guru

Secara keseluruhan, sarana dan prasarana diatas kondisinya cukup baik dan menunjang terselenggaranya kegiatan pembelajaran yang kondusif. Walaupun ada beberapa fasilitas yang perlu sedikit dilakukan perbaikan, baik pengecatan dan penataan ruang.

## **5. Potensi Siswa, Guru dan karyawan**

### **a. Potensi sekolah**

SMK N 4 Surakarta cukup bergengsi diantara SMK di Surakarta, karena SMK N 4 Surakarta adalah sekolah berbasis RSBI (Rintisan Sekolah Berbasis Internasional). Selain itu SMK N 4 Surakarta merupakan SMK tertua di kota Surakarta. SMK N 4 Surakarta mempunyai program - program sekolah yang bertujuan untuk meningkatkan potensi sekolah baik dari guru maupun siswa. Selain itu SMK N 4 Surakarta mempunyai beberapa usaha antara lain Unit Produksi boga dan busana, Laundry, Salon dan lain-lain. Dengan adanya beberapa usaha tersebut diharapkan dapat meningkatkan pendapatan sekolah dan terutama dapat memberikan pembelajaran berbasis *teaching factory* bagi siswa SMK N 4 Surakarta.

### **b. Potensi Siswa**

SMK N 4 Surakarta terdiri dari 36 kelas terdiri atas 12 kelas Jasa Boga, 12 kelas Busana, 6 kelas Kecantikan rambut dan kulit, 6 kelas Perhotelan. Siswa - siswa SMK N 4 Surakarta cukup aktif baik dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar di dalam kelas maupun kegiatan ekstrakurikuler.

### **c. Potensi Guru**

Guru dan pegawai di SMK N 4 Surakarta berjumlah 90 orang yang terdiri dari 2 guru pengajar bergelar S2, 70 guru pengajar bergelar S1, 4 guru pengajar bergelar D3 serta 17 tenaga administrasi.

d. **Potensi Karyawan**

SMK N 4 Surakarta mempunyai karyawan yang ditempatkan pada Tata Usaha, Petugas Perpustakaan, Petugas BK, karyawan, karyawan Unit Produksi, Satpam, dan Pemelihara Sekolah.

## **6. Media Pembelajaran**

Media yang tersedia antara lain *white board*, LCD, alat-alat peraga dan media laboratorium IPA, media audio-visual, media komputer, serta alat-alat kesenian berupa alat musik.

## **7. Kegiatan Ekstrakurikuler**

SMK Negeri 4 Surakarta memiliki kegiatan Ekstrakurikuler sebagai wahana penyaluran dan pengembangan minat dan bakat siswa-siswanya. Kegiatan Ekstrakurikuler tersebut secara struktural berada di bawah koordinasi sekolah. Kegiatan ekstrakurikuler yang dilaksanakan di sekolah ini antara lain :

- a. Pramuka
- b. PMR (Palang Merah Remaja)
- c. KIR (Karya Ilmiah Remaja)
- d. Olah Raga Dan Seni
  - 1) Bola Basket
  - 2) Volley Ball
  - 3) Vokal
  - 4) Tari
- e. *English Club*
- f. Ekstra kejuruan ( boga, busana, kecantikan)
- g. Rohis

## **8. Fasilitas dan Media KBM**

Fasilitas dan media KBM yang tersedia di SMK N 4 Surakarta diantaranya perpustakaan, laboratorium, masjid, alat-alat olahraga, lapangan olahraga (basket, voli dan lain-lain). Laboratorium terdiri dari laboratorium IPA, laboratorium bahasa dan laboratorium komputer. Ruang praktik terdiri atas ruang praktik boga, ruang praktik busana, dan ruang praktik kecantikan.

Laboratorium bahasa digunakan sebagai media pembelajaran bahasa. Laboratorium komputer digunakan untuk memberikan keterampilan komputer kepada siswa yaitu dengan memberikan mata pelajaran TIK (Teknologi Informasi dan Komunikasi) pada siswa kelas X, XI dan XII. Layanan internet juga tersedia di sekolah ini, sehingga para siswa dapat mengetahui informasi yang lebih luas.

Perpustakaan, yang menyediakan buku-buku penunjang kegiatan pembelajaran siswa, di kelola oleh seorang petugas. Siswa dapat meminjam buku maksimal 1 minggu dan jika melebihi akan dikenakan denda. Dengan adanya fasilitas ini siswa dapat menambah referensi pengetahuan mereka.

Media pembelajaran yang tersedia di SMK N 4 Surakarta juga bermacam-macam sesuai dengan mata pelajarannya. Tiap-tiap kelas memiliki papan tulis berupa *whiteboard*. Selain itu, di beberapa kelas juga terdapat layar proyektor untuk pembelajaran yang menggunakan *powerpoint*. Dengan adanya beberapa media tersebut, maka kegiatan pembelajaran dapat terlaksana dengan baik dan lancar.

Alat-alat olah raga yang tersedia juga sudah lengkap (misalnya bola voli, bola basket dan bola sepak, cakram dan lain-lain). Lapangan olahraga yang dimiliki lapangan basket, lapangan voli, dan lapangan untuk lompat jauh.

Tempat ibadah berupa masjid yang digunakan untuk sholat bagi yang muslim dan untuk kegiatan keagamaan rohis. Sedangkan kegiatan pendalaman iman Kristen dan Katolik dilaksanakan setiap hari jumat setelah pembelajaran selesai diruang teori.

## **9. Perpustakaan Sekolah**

Perpustakaan SMK N 4 Surakarta dikelola oleh seorang staff perpustakaan. Perpustakaan memiliki buku-buku yang bervariasi, namun sebagian buku masih kurang. Buku tersebut terdiri atas kamus Bahasa Inggris, Bahasa Indonesia, Buku jurusan, dll.

Sistem pelayanan di Perpustakaan SMK N 4 Surakarta yaitu siswa meminjam buku dengan jangka waktu peminjaman satu minggu dan apabila terjadi keterlambatan akan dikenakan denda Rp 100,00 per hari. Untuk buku paket, sistem peminjaman dapat dilakukan peminjaman langsung ketika pembelajaran akan berlangsung.

## **10. Bimbingan Konseling**

Bimbingan dan Konseling di SMK N 4 Surakarta melaksanakan layanan dengan melakukan pembelajaran di kelas. Selain di kelas, layanan dapat berupa layanan informasi, orientasi, aplikasi data, konseling individual, bimbingan

kelompok, konferensi kasus, alih tangan kasus, *home visit*, kolaborasi dengan orang tua, guru maupun pihak sekolah yang lain serta beberapa administrasi bimbingan dan konseling.

Layanan diberikan untuk membantu permasalahan siswa baik masalah pribadi, sosial, belajar maupun karir. Guru pembimbing membantu permasalahan siswa dengan sebaik mungkin sesuai dengan tingkat profesional bimbingan dan konseling. Dalam menyelesaikan masalah siswa, selain melakukan analisis data guru pembimbing juga melakukan analisis dengan cara lain misalnya wawancara, observasi dan kerjasama pihak lain yang terkait.

## **11. Unit Kesehatan Sekolah**

SMK N 4 Surakarta terdapat 1 ruangan UKS yang di dalamnya terdapat fasilitas obat-obatan dan 1 dokter jaga yang dapat dimanfaatkan bagi siswa yang membutuhkan. Kondisi UKS terlihat sudah baik karena kelengkapan obat yang memadai serta kebersihan ruangan yang terawat.

## **12. Tempat Ibadah**

Masjid digunakan selain sebagai tempat ibadah juga digunakan sebagai tempat pembelajaran mata pelajaran Agama Islam dan kegiatan-kegiatan seperti pengajian dan rohis.

## **B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL**

### **1. Program PPL**

#### **a. Penyusunan Perangkat Persiapan Pembelajaran**

Perangkat pembelajaran yang digunakan oleh mahasiswa PPL SMK N 4 Surakarta menyesuaikan dengan fasilitas yang disediakan oleh sekolah antara lain LCD, *laptop*, *whiteboard*, dan spidol. Sedangkan perangkat persiapan pembelajaran yang dipersiapkan oleh mahasiswa yang bersangkutan, antara lain pembuatan RPP, silabus, program semester yang disusun sebelum pembelajaran dilaksanakan. Selain itu mahasiswa praktikan dituntut mampu menerapkan inovasi pembelajaran di kelas, menyusun dan mengembangkan alat evaluasi serta mempelajari administrasi guru dan kegiatan lain yang menunjang kompetensi mengajar.

#### **b. Kegiatan Praktik Mengajar**

Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan mulai tanggal 12 Agustus 2015. Kegiatan tersebut dilaksanakan sesuai dengan jadwal mengajar guru pembimbing masing-masing. Praktik mengajar dilaksanakan minimal 4 kali oleh setiap praktikan PPL pada masing-masing jurusan. Berikut ini adalah rancangan kegiatan PPL secara global sebelum melakukan praktik mengajar di kelas.

1. Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai jadwal mengajar, pembagian materi, dan persiapan mengajar, yang akan dilaksanakan mulai tanggal 12 Agustus 2015 dan sebelumnya praktikan melakukan kegiatan observasi pembelajaran di kelas Jasa Boga yang dilakukan pada tanggal 20 Februari 2015.
2. Membantu guru dalam mengajar serta mengisi kekosongan kelas apabila terdapat guru pembimbing tidak masuk atau ada kepentingan.
3. Menyusun persiapan untuk praktik terbimbing, artinya tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa ditentukan oleh guru dan harus di konsultasikan kepada guru pembimbing mata pelajaran.
4. Melaksanakan praktik mengajar terbimbing, artinya bahwa bimbingan dilaksanakan pada kelas dengan materi berbeda. Praktik mengajar di kelas dilakukan minimal 4 kali tatap muka dan dalam pelaksanaannya diamati oleh guru pembimbing.
5. Menyusun persiapan untuk praktik mengajar secara mandiri yaitu materi yang diajarkan dipilih oleh Guru pembimbing dan mahasiswa diberi kesempatan untuk mengelola proses pembelajaran secara penuh, namun tetap ada bimbingan dan pemantauan dari guru.
6. Melakukan diskusi dan refleksi terhadap tugas yang telah dilakukan, baik yang terkait dengan kompetensi profesional, sosial, maupun interpersonal, yang dilakukan dengan teman sejawat, guru koordinator sekolah, dan dosen pembimbing.
7. Menyusun laporan PPL pada akhir kegiatan PPL.

## **BAB II**

### **PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL**

#### **A. KEGIATAN PPL**

##### **1. Persiapan Program dan Kegiatan PPL**

Persiapan sangat diperlukan oleh mahasiswa sebelum diterjunkan secara langsung ke sekolah untuk melaksanakan praktik PPL. Sebelum penerjunan PPL secara langsung ke sekolah, maka sebelumnya mahasiswa melakukan persiapan, yang meliputi kegiatan observasi kondisi sekolah, observasi kelas, pengajaran mikro, pembekalan PPL, dan persiapan mengajar.

Pelaksanaan PPL memerlukan persiapan-persiapan agar pelaksanaannya dapat berjalan dengan lancar. Oleh sebab itu diperlukan persiapan-persiapan sebagai berikut:

##### **a. Pengajaran Mikro / *Micro Teaching***

*Micro Teaching/ pengajaran mikro* merupakan pengajaran yang dilaksanakan dengan membagi mahasiswa ke dalam kelompok-kelompok kecil. Pengajaran ini bertujuan untuk melatih mahasiswa dalam melakukan kegiatan pembelajaran sebelum terjun ke lapangan secara langsung di sekolah.

Pelaksanaan *micro teaching* dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 10-16 orang. Pelaksanaan kegiatan PPL daerah Surakarta oleh 1 dosen pembimbing yaitu Ibu Sri Palupi,S.Pd yang bertujuan agar mahasiswa lebih fokus dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran. Dengan adanya pembelajaran *micro teaching*, maka diharapkan mahasiswa memperoleh bekal/ pengalaman dan telah mempersiapkan mental sebelum terjun langsung ke sekolah.

Dosen pembimbing memberikan masukan, baik berupa kritik maupun saran setiap kali praktikan selesai praktik mengajar. Berbagai macam

metode dan media pembelajaran dicoba dalam kegiatan ini, sehingga praktikan memahami media yang sesuai untuk setiap materi. Dengan demikian, pengajaran mikro bertujuan untuk membekali mahasiswa agar lebih siap dalam melaksanakan PPL, baik segi materi maupun penyampaian atau metode mengajarnya. Pengajaran mikro juga sebagai syarat bagi mahasiswa untuk dapat mengikuti PPL yaitu harus lulus dalam matakuliah *micro teaching*.

#### **b. Pembekalan**

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY, dilaksanakan dalam bentuk pembekalan KKN dan PPL yang dilaksanakan di ruang kuliah kampus KPLT UNY tanggal 05 Juni 2015 oleh Dosen Pembimbing PPL UNY. Dalam kegiatan pembekalan, DPL memberikan arahan kepada mahasiswa mengenai hal-hal yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan PPL di SMK N 4 Surakarta. DPL membuka forum tanya jawab dengan mahasiswa agar mahasiswa dapat menyampaikan hal-hal yang belum diketahui dalam pelaksanaan PPL di Sekolah.

#### **c. Observasi**

Sebelum praktikan melaksanakan kegiatan PPL, mahasiswa diberi kesempatan untuk melakukan pengamatan atau observasi. Observasi yang dilakukan pada masa pra-PPL wajib dilaksanakan. Selain itu juga terdapat observasi ketika pelaksanaan. Observasi tersebut dimaksudkan agar mahasiswa dapat merancang program PPL sesuai dengan situasi dan kondisi di lapangan. Observasi dibagi menjadi dua macam, yaitu:

##### **1) Observasi Lingkungan Sekolah**

Observasi lingkungan sekolah dilaksanakan pada tanggal 20 Februari 2015 dan 21 Mei 2015. Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PPL di sekolah. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam observasi itu adalah lingkungan fisik sekolah, sarana prasarana sekolah, dan kegiatan belajar mengajar secara umum.

##### **2) Observasi Pembelajaran di Kelas**

###### **a) Observasi Pra PPL**

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses belajar dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan tanggal 20 Februari 2015 di kelas X Boga. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu, sikap siswa dalam menerima pelajaran juga dapat memberi gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar. Adapun hasil observasi belajar adalah sebagai berikut:

1. Perangkat Pembelajaran
  - a. Satuan Pembelajaran.
  - b. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran
2. Proses Pembelajaran
  - a. Membuka Pelajaran
  - b. Penyajian Materi
  - c. Metode Pembelajaran
  - d. Penggunaan Bahasa
  - e. Penggunaan Waktu
  - f. Gerak
  - g. Cara Memotivasi Siswa
  - h. Teknik Bertanya
  - i. Teknik Penguasaan Kelas
  - j. Penggunaan Media
  - k. Bentuk dan Cara Evaluasi
  - l. Menutup Pelajaran
3. Perilaku Siswa

- a. Perilaku siswa di dalam kelas
- b. Perilaku siswa di luar kelas

#### **4) Bimbingan Mikro/ PPL**

Bimbingan mikro/PPL merupakan wadah bagi mahasiswa PPL untuk membicarakan masalah yang dihadapi selama PPL dengan dosen mikro/ pembimbing PPL. Melalui bimbingan mikro, dapat dicari penyelesaian dari masalah yang dihadapi, khususnya masalah-masalah yang terkait selama PPL.

#### **5) Persiapan Mengajar**

Persiapan mengajar sangat diperlukan sebelum dan sesudah mengajar. Melalui persiapan yang matang, mahasiswa PPL diharapkan dapat memenuhi target yang ingin dicapai. Persiapan yang dilakukan untuk mengajar antara lain:

##### **a) Konsultasi dengan guru pembimbing**

Konsultasi dengan guru pembimbing dilakukan sebelum dan setelah mengajar. Sebelum mengajar guru memberikan materi yang harus disampaikan pada waktu mengajar. Selain itu bimbingan sebelum mengajar juga dilakukan untuk mendiskusikan kegiatan yang akan dilaksanakan selama proses belajar mengajar. Bimbingan setelah mengajar dimaksudkan untuk mengevaluasi cara mengajar mahasiswa PPL. Hal ini agar mahasiswa dapat memperbaiki kekurangan-kekurangan selama proses belajar mengajar sehingga selanjutnya dalam mengajar mahasiswa menjadi lebih baik.

##### **b) Penguasaan materi**

Materi yang akan disampaikan pada siswa harus sesuai dengan kurikulum yang digunakan. Mahasiswa harus menguasai materi dan menggunakan berbagai macam bahan ajar, selain itu juga mencari banyak referensi agar dapat mengembangkan materi sehingga pengetahuan yang didapat semakin berkembang. Materi harus tersusun dengan baik dan jelas agar penyampaian materi dapat diterima dan mudah dipahami.

##### **c) Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)**

Penyusunan RPP dilaksanakan sebelum praktikan mengajar, sehingga praktikan dapat mempersiapkan materi, media, dan metode yang akan digunakan. Dalam penyusunan RPP, mahasiswa juga perlu untuk menyusun RPP cadangan karena tidak selamanya situasi dan kondisi akan sama seperti yang telah direncanakan, sehingga ketika RPP yang telah disusun tidak dapat dilaksanakan maka mahasiswa masih tetap dapat melaksanakan kegiatan mengajar.

Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di Kelas X BO , X BO , XII BO 1, XII BO 2 dan XII BO 3. Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK N 4 Surakarta , maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum 2013. Materi yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu Sereal, Hasil olahan sereal, dan olahan unggas dalam masakan Indonesia.

d) Pembuatan media pembelajaran

Media pembelajaran merupakan faktor pendukung yang penting untuk keberhasilan proses pengajaran. Media pengajaran adalah suatu alat yang digunakan sebagai media dalam menyampaikan materi kepada siswa agar mudah dipahami oleh siswa. Media ini selalu dibuat sebelum mahasiswa mengajar agar penyampaian materi tidak membosankan. Media dibuat berdasarkan metode yang akan digunakan selama proses belajar mengajar, sehingga media benar-benar efektif dan mencapai tujuan pembelajaran.

e) Pembuatan alat evaluasi

Alat evaluasi ini berfungsi untuk mengukur seberapa jauh siswa dapat memahami materi yang disampaikan. Alat evaluasi berupa latihan dan penugasan bagi siswa, baik secara individu maupun kelompok.

## **B. Pelaksanaan PPL**

Berdasarkan rumusan program dan rancangan kegiatan PPL dilaksanakan selama kegiatan PPL di SMK N 4 Surakarta, pada umumnya seluruh program kegiatan dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Pelaksanaan kegiatan PPL akan dibahas secara detail, sebagai berikut :

**a. Praktik Mengajar**

Praktik mengajar dilakukan mulai 10 agustus sampai 11 september 2015. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar dikelas X BO 1, X BO 2, X BO 3 dan X BO 4 dengan alokasi waktu sebanyak 29 jam dengan 7 kali pertemuan. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan :

No	Tanggal	Kelas yang diampu	Jam pelajaran ke-	Kegiatan
1.	11 Agustus 2015	XI PASTRY 3	9-11	Mempelajari Pembuatan Replika Makanan dari kain flanel  Metode : Sainifik
2.	13 Agustus 2015	X BO 2	1-4	Mempelajari Tentang sereal  Metode : Sainifik
3.	18 Agustus 2015	XII BO 2	1-5	Praktek Olahan Unggas gulai ayam dan sate ayam madura  Metode : Sainifik
4.	18 Agustus 2015	X BO 3	9-11	Mempelajari Tentang ciri-ciri tepung  Metode : Sainifik
5.	19 Agustus 2015	XII BO 1	7-11	Praktek Olahan Unggas gulai ayam dan sate ayam madura  Metode : Sanifik

6.	20 Agustus 2015	XII BO 3	3-7	Praktek Olahan Unggas gulai ayam dan sate ayam madura  Metode : Sanitifik
7.	24 Agustus 2015	X BO 4	9-11	Mempelajari tentang membedakan ciri-ciri tepung  Metode : Sainifik
8.	24 Agustus 2015	X BO 4	9-11	Praktik membuat masakan berbahan dasar Serealialia dengan menu Spaghetti carbonara dan Naga sari  Metode : Project Based Learning
9.	25 Agustus 2015	X BO 3  XII BO 2	9-11  1-5	Praktik membuat masakan berbahan dasar Serealialia dengan menu Spaghetti carbonara dan Naga sari  Metode : Project Based Learning  Praktik PUJB
10	27 Agustus 2015	X BO 2  XII BO 3	1-3  3-7	Praktik membuat masakan berbahan dasar Serealialia dengan menu Spaghetti carbonara dan Naga sari  Praktik PUJB  Metode : Project Based Learning dan Sainifik
11	29 Agustus 2015	X BO 1	3-5	Praktik membuat masakan berbahan dasar Serealialia dengan menu Spaghetti carbonara dan Naga sari  Metode : Project Based Learning
12	31 Agustus 2015	X BO 4	9-11	Mempelajari Tentang Kacang-kacangan  Metode : Sainifik
13	1 September 2015	XII BO 2  X BO 3	1-5  9-11	Praktek olahan unggas Ayam Betutu dan Sate Ayam Madura  Mempelajari Tentang Kacang-kacangan

				Metode : Sainifik
14	2 September 2015	XII BO 1	7-11	Praktek olahan unggas Ayam Betutu dan Ayam panggang bumbu rujak  Metode : Sainifik
15	3 September 2015	X BO 2  XII BO 3	1-3  3-7	Mempelajari Tentang Kacang-kacangan  Praktek olahan unggas Ayam Betutu dan Ayam panggang bumbu rujak  Metode : Project Based Learning
16	5 September 2015	X BO 1	3-5	Mempelajari Tentang Kacang-kacangan  Metode : Sainifik
18	7 September 2015	X BO 4	9-11	Mempelajari tentang praktik pembuatan susu kedelai dan ampyang gula jawa.  Metode : Project Based Learning
19	8 September 2015	XII BO 2  X BO 3	1-5  9-11	Praktik olahan unggas sate ambal dan ayam bakar bumbu bali  Mempelajari tentang praktik pembuatan susu kedelai dan ampyang gula jawa.  Metode : Project Based Learning
20	9 September 2015	XII BO 1	7-11	Praktik olahan unggas sate ambal dan ayam bakar bumbu bali  Metode : Project Based Learning
21	10 September 2015	X BO 2	1-3  3-7	Mempelajari tentang praktik pembuatan susu kedelai dan ampyang gula jawa.  Praktik olahan unggas sate ambal dan ayam bakar bumbu bali  Metode : Project Based Learning
22	12 September 2015	X BO 1	3-5	Mempelajari tentang praktik pembuatan susu kedelai dan ampyang gula jawa.  Metode : Project Based Learning

Dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran, metode yang digunakan adalah ceramah, games, latihan soal, diskusi, saintifik dan tanya jawab. Masukan yang

sering diberikan oleh guru pembimbing berkaitan dengan penyampaian materi dan pengaturan waktu.

Praktik mengajar yang dimaksud adalah praktik mengajar di dalam kelas. Praktik mengajar di dalam kelas dilakukan secara terbimbing, artinya dalam pelaksanaan pembelajaran di kelas, guru pembimbing mendampingi atau memberikan pengawasan dan evaluasi. Kegiatan praktik mengajar meliputi:

- 1) Membuka Pelajaran:
  - a) Membuka pelajaran dengan salam dan doa
  - b) Presensi
  - c) Menyampaikan Tujuan Pembelajaran
- 2) Kegiatan Inti:
- 3) Penutup
  - a) Menyimpulkan kegiatan pembelajaran
  - b) Memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya
  - c) Salam

#### **b. Pendekatan, Metode, dan media pembelajaran**

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 ketrampilan proses sains dalam mengkonstruksi konsep, hukum atau prinsip dan dapat mengembangkan karakter siswa.

Model pembelajaran menggunakan *Problem Based Learning* yaitu strategi pembelajaran yang menggunakan proyek/ kegiatan sebagai sarana pembelajaran untuk mencapai kompetensi sikap, pengetahuan, dan ketrampilan. Pendekatan pembelajaran terletak pada aktivitas peserta didik untuk memecahkan masalah dengan menerapkan ketrampilan meneliti, menganalisis, membuat sampai dengan mempresentasikan pembelajaran berdasarkan pengalaman nyata.

Media yang digunakan pada pembelajaran di kelas X adalah White Board, handout, jobsheet dan *powerpoint* pada pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan dan Ilmu Gizi.

**c. Umpan Balik Pembimbing**

Setelah melaksanakan praktik mengajar, praktikan mendapat pengarahan dari guru pembimbing mengenai hasil evaluasi dalam mengajar sehingga praktikan mengetahui kelemahan dalam mengajar. Pengarahan ini bertujuan agar praktikan dapat memperbaiki kesalahan dan kekurangan yang ada sehingga selanjutnya praktikan mampu meningkatkan kualitas mengajar.

**d. Evaluasi**

Pada tahap ini, praktikan dinilai oleh guru pembimbing, baik dalam membuat persiapan mengajar, melakukan aktifitas mengajar di kelas, penguasaan materi, kepedulian terhadap siswa, maupun penguasaan kelas. Praktikan juga melakukan evaluasi terhadap murid-murid dengan memberikan tugas baik individu maupun berkelompok. Hal tersebut dilakukan guna mengetahui sejauh mana kemampuan siswa yang telah diajar selama pelaksanaan PPL dalam menyerap materi yang diberikan

**e. Penyusunan Laporan**

Tindak lanjut dari program PPL adalah penyusunan laporan sebagai pertanggungjawaban atas kegiatan PPL yang telah dilaksanakan. Laporan PPL berisi kegiatan yang dilakukan selama PPL. Laporan ini disusun secara individu dengan persetujuan guru pembimbing, koordinator PPL sekolah, Kepala Sekolah, dan DPL-PPL Jurusan.

**f. Penarikan**

Penarikan mahasiswa PPL dilakukan pada tanggal 14 September 2015 oleh pihak UPPL yang diwakilkan pada DPL PPL masing-masing.

**C. Analisis Hasil**

Selama pelaksanaan PPL dengan menjalani profesi sebagai guru, memberikan banyak pengalaman dan gambaran yang jelas bahwa profesi guru bukan hanya menuntut penguasaan materi dan metode pembelajaran saja, tetapi juga menuntut kemampuan mengatur waktu, mengelola kelas, berinteraksi dengan warga sekolah, dan mempersiapkan segala administrasi guru.

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 10 Agustus sampai dengan 12 September 2015. Praktikan telah mengajar sebanyak 11 kali. Jadwal mengajar

praktikan sebanyak 35 jam pelajaran dengan 4 kali pertemuan di kelas X BO 3, 4 kali pertemuan di kelas X BO 1,2 kali pertemuan di kelas X BO 2, 1 kali di kelas X BO 4 .

Praktikan menggunakan buku selama kegiatan mengajar yaitu :

1. Modul

Pengolahan Bahan Makanan. Harnani Fatmawati, S.Pd.2013

2. Bahan Ajar

Ilmu Gizi . Tantri Miharti, S.Pd .2013

Selama praktik mengajar di kelas, praktikan tidak mengalami hambatan yang sulit, hanya diawal pertemuan praktikan dalam proses pembelajaran masih belum sesuai dengan RPP. Setelah melakukan konsultasi dengan guru pembimbing, praktikan mendapatkan arahan tentang cara melaksanakan kegiatan pembelajaran agar sesuai dengan RPP. Praktikan juga berkonsultasi mengenai metode yang akan diterapkan pada pertemuan selanjutnya. Metode dapat berjalan dengan baik apabila praktikan bisa menguasai kelas. Konsultasi memberikan manfaat bagi praktikan dalam praktik mengajar agar kelemahan selama mengajar dapat diperbaiki. Sehingga pada pertemuan selanjutnya praktikan dapat mengajar lebih baik.

Secara garis besar, siswa-siswi SMK N 4 Surakarta menerima dengan baik mahasiswa PPL, hanya ada beberapa siswa yang terlihat acuh dan ramai sendiri ketika dijelaskan. Untuk mengatasi hal tersebut praktikan :

- a. Memberikan pertanyaan kepada siswa yang kurang memperhatikan selama proses pembelajaran berlangsung.
- b. Menggunakan variasi metode pembelajaran yang lebih banyak melibatkan siswa dan dapat diikuti oleh siswa, sehingga siswa tidak ada waktu untuk ramai sendiri.
- c. Menegur siswa agar kembali untuk mendengarkan pelajaran yang disampaikan.

Selama kegiatan PPL, praktikan mendapatkan banyak manfaat dan pengetahuan. Menjadi seorang tenaga pendidik yang baik bukan hanya dengan dapat mengajar dengan baik, karena diperlukan penguasaan materi dan pemilihan metode yang tepat sehingga materi dapat dengan mudah diterima dan dipahami oleh siswa. Selain itu, juga harus dapat mengelola kelas sehingga proses mengajar tidak terganggu. Untuk dapat melaksanakan proses mengajar yang baik maka diperlukan persiapan yang matang sebelum mengajar.

Kesulitan, hambatan, dan tantangan dalam melaksanakan program PPL dapat diatasi dengan baik dengan bimbingan guru pembimbing lapangan, beserta dosen pembimbing lapangan. Mahasiswa telah berusaha mengoptimalkan kemampuannya

dalam melaksanakan program ini. Secara ringkas, rincian praktik mengajar yang telah terlaksana adalah sebagai berikut:

- a. Praktik Mengajar: dimulai tanggal 10 Agustus sampai dengan 12 September 2015. Setiap mahasiswa mempunyai guru pembimbing dalam kegiatan pembelajaran di kelas. Jumlah jam mengajar per minggu disesuaikan dengan jumlah jam pelajaran untuk masing-masing mata pelajaran yang diampu.
- b. Pembuatan atau Penambahan Media Pembelajaran, berupa media dan alat pembelajaran yang dapat digunakan untuk memperlancar kegiatan belajar mengajar di kelas. Kegiatan ini hanya dilaksanakan oleh beberapa mahasiswa PPL dibawah bimbingan dari guru pengampu mata pelajaran yang bersangkutan.
- c. Administrasi guru, mahasiswa belajar melaksanakan administrasi guru seperti pengisian kemajuan kelas, pengisian perangkat administrasi guru seperti presensi siswa, daftar nilai dan rekapitulasi hasil evaluasi tes formatif.
- d. Jumlah pertemuan/jam praktik mengajar mahasiswa tergantung dengan kesepakatan guru pembimbing lapangan masing-masing. Pelaksanaannya sesuai dengan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang telah dirancang.

#### **D. Refleksi**

##### **1. Faktor Pendukung**

- a. Guru pembimbing yang sangat perhatian, sehingga kekurangan-kekurangan praktikan dalam proses pembelajaran dapat diketahui. Selain itu, praktikan diberikan masukan-masukan untuk perbaikan.
- b. Guru pembimbing yang sangat rapi dalam administrasi, sehingga praktikan mendapatkan banyak ilmu dan pengalaman dalam pembuatan administrasi guru.
- c. Guru pembimbing yang mempunyai prinsip "*target oriented*" sehingga pembelajaran dapat berjalan pada waktu yang tepat dan sesuai dengan harapan.

##### **2. Faktor Penghambat**

Media pembelajaran yang digunakan terbatas karena sarana dan prasarana sekolah yang kurang. Walaupun demikian selama praktik PPL, praktikan masih mengalami beberapa hambatan atau permasalahan, antara lain:

Permasalahan dan cara Mengatasi

- a. Masalah yang timbul pada kegiatan PPL ini antara lain :
  - 1) Kemampuan siswa dalam menerima materi tidak sama.
  - 2) Setiap kelas mempunyai sifat yang berbeda.

- 3) Ada beberapa siswa dalam kelas yang ramai pada waktu pelajaran sedang berlangsung.
- b. Untuk mengatasi masalah tersebut, mahasiswa praktikan melakukan hal-hal berikut :
- 1) Melakukan pendekatan interpersonal untuk mendorong siswa agar lebih giat lagi belajarnya.
  - 2) Pada saat belajar menggunakan model pembelajaran yang dapat membuat siswa aktif.
  - 3) Gaya mengajar untuk masing-masing kelas harus berbeda, menyesuaikan karakteristik siswa di tiap-tiap kelas.
  - 4) Penyampaian materi harus pelan-pelan.
  - 5) Memberikan peringatan agar tidak ramai pada waktu pelajaran.
  - 6) Praktikan mengajak komunikasi dengan setiap siswa yang ramai sehingga siswa tersebut akan merasa lebih diperhatikan.

## **BAB III**

### **PENUTUP**

#### **A. SIMPULAN**

Pelaksanaan kegiatan PPL Universitas Negeri Yogyakarta 2015 dimulai tanggal 10 Juli sampai dengan 12 September berlokasi di SMK N 4 Surakarta. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh praktikan selama masa observasi, praktikan memperoleh gambaran tentang situasi dan kondisi kegiatan belajar mengajar mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan kelas X BO1, X BO2 dan Pengetahuan dan Pengolahan Masakan Indonesia kelas XII BO1, XII BO2, XII BO3. Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman apangan (PPL) di SMK N 4 Surakarta, banyak pengalaman yang praktikan dapatkan mengenai situasi dan permasalahan pendidikan di suatu sekolah.

Program kerja PPL yang berhasil dilakukan adalah penyusunan rencana pembelajaran, penyusunan pelaksanaan pembelajaran, praktik mengajar dan mengadakan evaluasi pembelajaran. Dari kegiatan PPL terpadu yang dilaksanakan selama 5 minggu (dari tanggal 10 Agustus sampai 12 September 2015), maka dapat dibuat suatu kesimpulan sebagai berikut :

##### **1. Program PPL**

Dari pelaksanaan PPL di SMK N 4 Surakarta dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

- a. Kegiatan PPL merupakan wadah bagi mahasiswa untuk mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya kedalam praktik keguruan atau praktik kependidikan.
- b. Kegiatan PPL merupakan salah satu sarana untuk menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan keterampilan professional.
- c. Membantu praktikan untuk belajar bagaimana berinteraksi dengan siswa baik di kelas (dalam proses pembelajaran) maupun di luar kelas (luar jam belajar)

sehingga mahasiswa sadar akan perannya sebagai pengajar dan pendidik yang wajib memberikan teladan dan sebagai pengayom siswa di sekolah.

## **B. SARAN**

Berdasarkan pengalaman selama kegiatan PPL, maka penulis memberikan saran-saran sebagai berikut:

### **1. Bagi Sekolah**

- a) Peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara pihak sekolah dengan mahasiswa PPL.
- b) Implementasi kurikulum 2013 yang harus disampaikan dan ditanamkan kepada siswa sehingga siswa dapat berfikir kritis dan kreatif.
- c) Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.
- d) Sarana dan prasarana yang sudah ada, hendaknya dapat dimanfaatkan dengan lebih efektif.
- e) Sekolah perlu mempertahankan pembinaan iman dan takwa serta penanaman tata krama warga sekolah khususnya siswa yang selama ini sudah berjalan sangat bagus. Selain itu, kedisiplinan pihak sekolah perlu ditingkatkan agar siswa memiliki kedisiplinan dan menunjang proses pembelajaran agar tujuan sekolah dan pembelajaran dapat tercapai.
- f) Kegiatan belajar mengajar maupun pembinaan minat dan bakat siswa hendaknya lebih ditingkatkan lagi kualitasnya agar prestasi yang selama ini diraih bisa terus dipertahankan.

### **2. Bagi Mahasiswa**

- a) Ketika observasi harus sungguh-sungguh agar dalam penyusunan program dapat direncanakan secara matang dan program tersebut dapat terlaksana dengan baik.
- b) Membina kebersamaan dan kekompakan baik diantara mahasiswa PPL ataupun dengan pihak sekolah sehingga dapat bekerja sama dengan baik.
- c) Persiapan mengajar perlu ditingkatkan dan dipersiapkan dengan sungguh-sungguh agar ketika praktek mengajar dapat berjalan dengan baik
- d) Mahasiswa PPL harus belajar lebih keras, menimba pengalaman sebanyak-banyaknya, dan memanfaatkan kesempatan PPL sebaik-baiknya.
- e) Mahasiswa diharapkan dapat memahami kondisi karakter dan kemampuan akademis siswa.

- f) Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi.

### 3. Bagi Universitas

- a) Pembekalan dari UPPL sebaiknya dilakukan sebelum mahasiswa membuat proposal dan perumusan program PPL agar mahasiswa mendapatkan bekal yang memadai dalam perumusan program PPL dan pelaksanaannya. Serta peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara Universitas dengan pihak sekolah.
- b) Pembekalan kegiatan PPL dan sosialisasi ketentuan yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa dan sekolah hendaknya dikemas lebih baik lagi agar tidak terjadi simpang siur informasi yang menjadikan pihak mahasiswa dan sekolah menjadi kebingungan di tengah-tengah pelaksanaan PPL seperti ketentuan warna seragam, berapa kali mengajar, dsb.
- c) Kunjungan ke sekolah-sekolah mohon untuk lebih diperhatikan agar setiap sekolah benar-benar mendapat kunjungan dari pihak UPPL.
- d) Pihak UPPL sebagai lembaga koordinator PPL yang menangani secara langsung kegiatan PPL diharapkan mampu melakukan sosialisasi secara efektif dan terperinci, sehingga program-program dapat berjalan sesuai dengan harapan UPPL dan mahasiswa.



## DAFTAR PUSTAKA

Pusat Layanan PPL dan PKL UNY. Yogyakarta

Tim LPPM UNY. 2012. *Panduan KKN-PPL 2013 UNY*. Yogyakarta

Tim LPPM UNY. 2012. *Materi pembekalan KKN-PPL 2013 UNY*. Yogyakarta.

Panduan PPL UNY 2013

<http://lppmp.uny.ac.id/>;

<http://lppmp.uny.ac.id/pusat-layanan-ppl-dan-pkl>





## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL

### SMK NEGERI 4 SURAKARTA

FO2

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 SURAKARTA

ALAMAT SEKOLAH: JL. LU ADI SUCIPTO NO 40

### MINGGU I

No.	Hari/ Tanggal	MateriKegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 10 Agustus	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Upacara bendera di SMK N 4 Surakarta.</li><li>➤ Penerjunan Mahasiswa PPL</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Upacara berjalan dengan tertib dan hikmat.</li><li>➤ Penerimaan dilakukan oleh mahasiswa ppl uny di SMK 4 Surakarta diterima oleh Kepala sekolah dan wakil Kepala sekolah.</li></ul>	<p>Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.</p> <p>Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini</p>	
2.	Jum'at, 14 Agustus	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Jum'at Bersih</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Melaksanakan kegiatan jum'at bersih bersama para guru dan murid-murid SMK N 4 Surakarta</li></ul>	<p>Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.</p>	
3.	Sabtu, 15 Agustus	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Lomba</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Mendampingi lomba 17 an dilapangan basket bersama murid-murid dan dewan guru.</li></ul>	<p>Tidak ada hambatan</p>	

4.	Senin, 17 Agustus 2015	➤ Upacara Bendera	➤ Mengikuti acara upacara bendera memperingati hari kemerdekaan republik indonesia diikuti para murid mahasiswa PPL dan Dewan Guru.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.	
5.	Senin, 24 Agustus 2015	➤ Upacara Bendera	➤ Upacara bendera rutin hari senin diikuti murid, mahasiswa PPL dan Dewan Guru.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.	
6.	Selasa, 25 Agustus 2015	➤ Evaluasi	➤ Evaluasi bagi mahasiswa PPL boga dilaksanakan di ruang instruktur, dipimpin oleh ibu Yeni sebagai Kaprodi boga dan ibu Asih sebagai wakilnya.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.	
7.	Rabu, 26 Agustus 2015	➤ Kunjungan DPL	➤ Mendapat Kunjungan dari ibu Sri palupi, membahas tentang ujian PPL dan Laporan Individu.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
8.	Senin, 31 Agustus 2015	➤ Upacara Bendera	➤ Upacara bendera rutin hari senin diikuti murid, mahasiswa PPL dan Dewan Guru	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.	
9.	Senin 31, Agustus 2015	➤ Rapat Evaluasi	➤ Rapat Evaluasi seluruh mahasiswa PPL dilaksanakan di ruang Osis, membahas tentang Evaluasi kelompok	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.	
10.	Jum'at, 4 September 2015	➤ Jum'at Religi	➤ Pengajian yang diikuti siswa dewan guru dan mahasiswa PPL	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.	
11.	Senin, 7 September 2015	➤ Upacara	➤ Upacara Bendera diikuti oleh Siswa-siswi, Dewan Guru dan Mahasiswa PPL	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.	
12.	Jum'at, 11 September 2015	➤ Pelepasan siswa LKS	➤ Pelepasan Siswa lomba LKS diikuti oleh siswa, Dewan guru dan Mahasiswa PPL	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini.	



## JADWAL MENGAJAR

Hari	Jam	Waktu	Kelas
Senin	0	06.45 – 07.30	
	1	07.30 – 08.15	
	2	08.15 – 09.00	
	3	09.00 – 09.45	
	4	10.00 – 10.45	
	5	10.45 – 11.30	
	6	11.30 – 12.15	
	7	12.45 – 13.25	
	8	13.25 – 14.05	
	9	14.05 – 14.45	X BOGA 4
	10	14.45 – 15.25	X BOGA 4
	11	15.40 – 16.20	X BOGA 4
Selasa	1	07.15 – 08.15	XII BO 2
	2	08.15 – 09.00	XII BO 2
	3	09.00 – 09.45	XII BO 2
	4	10.00 – 10.45	XII BO 2
	5	10.45 – 11.30	XII BO 2
	6	11.30 – 12.15	
	7	12.45 – 13.25	
	8	13.25 – 14.05	
	9	14.05 – 14.45	X BO 3
	10	14.45 – 15.25	X BO 3
	11	15.40 – 16.20	X BO 3
	12	16.20 – 17.00	
Rabu	1	07.15 – 08.15	
	2	08.15 – 09.00	
	3	09.00 – 09.45	
	4	10.00 – 10.45	
	5	10.45 – 11.30	
	6	11.30 – 12.15	
	7	12.45 – 13.25	XII BO 1
	8	13.25 – 14.05	XII BO 1
	9	14.05 – 14.45	XII BO 1
	10	14.45 – 15.25	XII BO 1
	11	15.40 – 16.20	XII BO 1
	12	16.20 – 17.00	
Kamis	1	07.15 – 08.15	X BOGA 2
	2	08.15 – 09.00	X BOGA 2
	3	09.00 – 09.45	X BOGA 2
	4	10.00 – 10.45	XII BO 3
	5	10.45 – 11.30	XII BO 3
	6	11.30 – 12.15	XII BO 3
	7	12.45 – 13.25	XII BO 3
	8	13.25 – 14.05	XII BO 3
	9	14.05 – 14.45	
	10	14.45 – 15.25	
	11	15.40 – 16.20	
	12	16.20 – 17.00	
Jumat	1	07.30 – 08.15	
	2	08.15 – 09.00	
	3	09.00 – 09.45	
	4	10.00 – 10.45	
	5	10.45 – 11.30	
	6	13.00 – 13.45	
	7	13.45 – 14.30	
	8	14.30 – 15.15	
Sabtu	1	07.15 – 08.15	
	2	08.15 – 09.00	
	3	09.00 – 09.45	X BOGA 1
	4	10.00 – 10.45	X BOGA 1
	5	10.45 – 11.30	X BOGA 1
	6	11.30 – 12.15	
	7	12.45 – 13.25	
	8	13.25 – 14.05	
	9	14.05 – 14.45	
	10	14.45 – 15.25	
	11	15.40 – 16.20	
	12	16.20 – 17.00	





**FORMAT OBSERVASI  
KONDISI SEKOLAH \*)**

NPma. 2

untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMKN 4 SURAKARTA      NAMA MHS. : FILDA SUTRIANI  
ALAMAT SEKOLAH : JL.LU. ADISUCIPTO NO.40 SURAKARTA      NO. MAHASISWA : 12511244030  
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 LKS bidang Dress Making Tingkat Provinsi Jawa Tengah
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 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



**FORMAT OBSERVASI  
KONDISI SEKOLAH \*)**

NPma. 2

untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

		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 KKN-PPL**

Koordinator PPL Sekolah/ Instansi

Surakarta,     Maret 2015  
Mahasiswa PPL,

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

Filda Sutriani  
NIM. 12511244030

## OBSERVASI MAHASISWA PADA GURU DALAM PEMBELAJARAN DI SEKOLAH

1. Nama Guru : Dra. Yenni Liza
2. Nama Sekolah : SMK Negeri 4 Surakarta
3. Mata Pelajaran : PPMI
4. Tema : Olahraga Unggas

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	√		Guru menjelaskan mengapa sarapan sangat penting
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
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 piramida gizi seimbang
d.	Menyajikan kegiatan peserta didik untuk keterampilan menganalisis	√		Guru meminta peserta didik berdiskusi
e.	Menyajikan kegiatan peserta didik untuk keterampilan mengkomunikasikan	√		Guru meminta peserta didik mempresentasikan hasil diskusi kelompok
<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	√		
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	√		Menggunakan bahasa

	dan lancar			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	√		Guru mengecek catatan peserta didik di akhir pembelajaran
b.	Melaksanakan tindak lanjut dengan memberikan arahan, atau kegiatan, atau tugas sebagai remedi/ pengayaan	√		Guru menita peserta didik untuk mencari zat gizi apa saja yang dibutuhkan tubuh

Surakarta, 29 April 2015  
Mahasiswa Observer,



Filda Sutriani  
NIM. 12511244030



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

NPma. 1

untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : FILDA SUTRIANI  
NO. MAHASISWA : 12511244030  
TGL. OBSERVASI : 29 APRIL 2015

PUKUL : 08.00-SELESAI  
TEMPAT PRAKTIK : SMKN 4 SURAKARTA  
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 KTSP untuk kelas XII, Kurikulum 2013 untuk kelas X dan XI
	2. Silabus	Ada
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	Ada
<b>B</b>	<b>Proses Pembelajaran</b>	
	1. Membuka pelajaran	Dengan mengucapkan salam dan mengabsen peserta didik.
	2. Penyajian materi	Teori : dengan powerpoint Praktek : dengan jobsheet, sebelum praktek dimulai guru menjelaskan materi yang akan dipraktekkan.
	3. Metode pembelajaran	Ceramah, diskusi, kuis (tanya jawab), presentasi.
	4. Penggunaan bahasa	Bahasa Indonesia
	5. Penggunaan waktu	1 jam pelajaran selama 45 menit
	6. Cara memotivasi siswa	Dengan adanya tambahan nilai untuk siswa yang bisa menjawab pertanyaan dari guru.
	7. Teknik bertanya	Bagi siswa yang akan bertanya selama proses pembelajaran dengan cara mengacungkan jari/ tangan kemudian ditunjuk oleh guru.
	8. Teknik penguasaan kelas	Guru keliling kelas dalam proses pembelajaran
	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.
11. Menutup pelajaran	Membuat kesimpulan dan menutup pelajaran dengan salam.	

**\*) Catatan : sebagai bahan penyusunan program kerja KKN-PPL**

Surakarta, 29 April 2015

Koordinator PPL Sekolah/ Instansi

Mahasiswa,

Heri Susanto, S. Pd.

Filda Sutriani

NIP. 19790323 200501 1 012

NIM. 12511244030

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : SMK NEGERI 4 SURAKARTA  
Mata pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan  
Kelas/Semester : X ( Sepuluh) / Gasal  
Alokasi Waktu : 3 x 45 menit

### A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. 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 phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, dan menalar 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

- 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.
- 2.4 Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

### C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menunjukkan 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. Ingin tahu dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan pangan.
3. Bekerjasama dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.
4. Menunjukkan sikap kreatif dalam pemilihan bahan makanan dan pengolahan makanan pada situasi kerja.
- 5.

### D. Materi Pembelajaran

#### a. Pengertian sereal

Sereal merupakan biji-bijian dari familia gramineae yang kaya akan karbohidrat. diantaranya yaitu

- Padi (*Oriza Sativa*)
- Jagung (*Seamays*)
- Gandum (*Trysicum sp*)



Gandum adalah salah satu dari sereal dari suku padi-padian yang kaya akan karbohidrat. Gandum biasanya digunakan untuk memproduksi tepung terigu, pakan ternak ataupun difermentasi untuk menghasilkan alkohol. Gandum berasal dari biji gandum, biji gandum (*kernel*) berbentuk oval dengan panjang 6-8 mm dan diameter 2-3 mm. Gandum memiliki tekstur yang keras. Biji gandum terdiri dari tiga bagian yaitu bagian kulit (*bran*), bagian endosperma, dan bagian lembaga (*wheat germ*).

Kualitas gandum dapat dilihat pada kandungan protein. Gandum juga mengandung gluten yang tidak terdapat pada sereal lainnya. Gluten merupakan protein gandum yang tidak larut dalam air dan mempunyai sifat elastis seperti karet yang berfungsi sebagai pembuat kerangka pada makanan. Gluten gandum menunjukkan sifat-sifat fisik adonan yang berbeda dari adonan-adonan yang dibuat dari sereal lainnya.

Protein gluten merupakan bagian yang sangat penting karena merupakan komposisi pembentuk struktur dalam pembuatan berbagai macam adonan roti, *puff pastry*, *cookies*, dan *cake*. Hal itu tidak saja mempengaruhi secara kuantitas

namun juga kualitas produk. kandungan gluten dipengaruhi oleh pertase protein.

a) Terigu dan Perubahan Sifat Terigu Akibat Pengolahan

Tepung terigu diperoleh dari hasil pengolahan biji gandum. Proses pengolahan gandum menjadi tepung terigu dibagi dalam dua proses, yakni proses pembersihan (*cleaning*) dan penggilingan (*milling*). Terigu dan Perubahan Sifat Terigu Akibat Pengolahan Tepung terigu diperoleh dari hasil pengolahan biji gandum. Proses pengolahan gandum menjadi tepung terigu dibagi dalam dua proses, yakni proses pembersihan (*cleaning*) dan penggilingan (*milling*).

Selain sebagai bahan utama dalam pembuatan roti, tepung terigu juga merupakan bahan utama dalam pembuatan pasta.

Pasta adalah hasil olahan tepung terigu jenis *hard durum* atau *semolina* yang terbuat dari jenis gandum yang keras. Pasta kering (*pasta secca*) terbuat dari campuran tepung terigu dan air. Pasta adalah makanan olahan yang digunakan pada masakan Italia, dibuat dari campuran tepung terigu, air, telur dan garam yang membentuk adonan, sehingga dapat dibentuk menjadi berbagai variasi ukuran dan bentuk.

Proses pengolahan pasta adalah dengan cara direbus dalam air mendidih terlebih dahulu hingga matang tetapi tidak terlalu lunak dalam bahasa Italia disebut "*al dente*".

b) Beras dan Perubahan Sifat Beras Akibat Pengolahan

Padi (*Oryza sativa*) merupakan salah satu anggota *family Graminea* yang sudah dibudidayakan sejak lama. Beras diolah setelah tangkai dan kulit bijinya dilepaskan dengan cara digiling atau ditumbuk. Secara praktis, beras adalah gabah yang bagian kulitnya telah dibuang dengan cara digiling atau disosoh. Bagian terbesar beras adalah pati. Beras juga mengandung protein, vitamin, mineral dan air. Pati beras tersusun dari dua polimer karbohidrat, yaitu *amilosa* dan *amilopektin*.

Sebutir gabah terdiri atas pembungkus pelindung luar, sekam, dan buah. Endosperma terdiri dari kulit ari dan bagian endosperma yang sesungguhnya, yaitu terdiri dari lapisan subaleurone dan endosperma pati



Tepung beras biasa digunakan untuk makanan tradisional. Tepung yang terbuat dari beras ketan hitam atau putih, dihasilkan dengan cara digiling, ditumbuk atau dihaluskan dan diayak. Tepung beras ketan putih teksturnya mirip dengan tepung beras, tetapi bila diraba tepung beras ketan akan

terasa lebih berat dan mudah melekat pada tangan. Untuk membedakan antara tepung beras dengan tepung beras ketan anda dapat melarutkannya dengan sedikit air, larutan tepung beras akan lebih encer sedangkan larutan tepung ketan akan lebih kental. Hal ini disebabkan tepung ketan lebih banyak mengandung amilopektin sehingga larutan yang dihasilkan akan lebih lengket.

Tepung beras diperoleh dari penggilingan atau penumbukan beras dari tanaman padi (*Oryza sativa*). Tepung beras ketan berasal dari penggilingan atau penumbukan beras ketan putih atau beras ketan hitam sampai mencapai kehalusan yang diinginkan. Tepung beras dan tepung beras ketan akan mudah rusak jika proses pengeringannya tidak sempurna. Selain itu, kerusakan tepung beras dan tepung beras ketan dapat dipengaruhi oleh faktor internal dan faktor eksternal.

a. Hasil olahan berbahan dasar sereal



b. Macam-macam tepung dan ciri-cirinya

- Tepung terigu
- Tepung tapioka
- Tepung beras
- Tepung ketan
- Tepung sagu
- Tepung pati jagung

c. Hasil olahan



c) **Metode Pembelajaran**

Pendekatan Pembelajaran : Saintifik

Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, Tanya jawab dan penugasan

Strategi pembelajaran : Group Investigation

d) **ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN**

1. Media : Power point

1  
 Dari Yana  
**PENGETAHUAN BAHAN PANGAN**  
**SEREALIA**

- 2
- Sereal adalah pangan penting karena merupakan makanan pokok yang adalah juga sebagai sumber tenaga bagi manusia.
  - Sereal akan menyediakan sebanyak 66 kebutuhan kalori.



- 7
- 
- Apakah gluten itu?
  - Mengapa langka?
  - Mengapa penting?

8

**Penambahan pengalir**

terdapat protein pada tepung terigu.

terdapat protein yang merupakan protein yang digigit protein terigu.

9

terdapat protein pada tepung terigu.

terdapat protein yang merupakan protein yang digigit protein terigu.



12

**Pasta**



2. Alat : LCD, White Board, Boardmarker, Kertas
3. Sumber belajar :
  - Internet
  - Referensi bahan ajar Pengetahuan Bahan makanan
  - Buku-buku atau diktat
  - Majalah dan tabloid resep masakan

**e) LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN**

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa 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 mengabsen peserta didik</li> </ol>	25 menit

	<ol style="list-style-type: none"> <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>	
Inti	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengamati <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ceramah guru tentang sereal</li> <li>2. Deskripsi guru tentang macam-macam sereal dan gambarnya</li> </ol> </li> <li>2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengajukan pertanyaan tentang jenis-jenis sereal dan hasil olah nya.</li> </ol> </li> <li>3. Mengumpulkan informasi/ eksperimen <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Melakukan praktik pengolahan makana berbahan dasar sereal, mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>2. Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ol> </li> <li>4. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>2. Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ol> </li> <li>5. Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>2. Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ol> </li> </ol>	265 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test)</li> <li>2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya</li> <li>3. Menutup pelajaran dengan salam</li> </ol>	25 menit

#### f) Penilaian Hasil Belajar

1. Jenis/ Teknik Penilaian : Penilaian sikap dan praktik
2. Bentuk instrument dan instrumen :
  - a. Bentuk instrumen :
    - 1) Tes : -

2) Non tes : Skala penilaian dan unjuk kerja

b. Instrument :

Soal essay :

- 1) Apa yang disebut dengan serealia?
- 2) Apa saja Jenis-jenis serealia?
- 3) Hasil olahan apa saja yang terbuat dari serealia?
- 4) Sebut dan jelaskan olahan makanan berbahan dasar serealia.

### KUNCI JAWABAN SOAL POST TEST

No	Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian	Skor												
1	biji-bijian dari famili <i>Graminae</i> (rumput-rumputan) yang kaya akan karbohidrat, sehingga merupakan makanan pokok manusia, pakan ternak, dan industri yang menggunakan karbohidrat sebagai bahan baku.	Nilai 25 jika jawaban benar Nilai 15 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab	25												
2	Jenis serealia: Padi ( <i>Oryza sativa</i> ), jagung ( <i>Zea mays</i> ), gandum ( <i>Triticum sp.</i> ).	Nilai 25 jika menyebutkan 3 jawaban benar Nilai 20 jika menyebutkan 2 jawaban benar Nilai 10 jika menyebutkan 1 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab	25												
3	Hasil olahan dari serealia : a. Tepung terigu b. Tepung beras c. Tepung pati jagung d. Tepung ketan e. Tepug tapioka	Nilai 25 jika menyebutkan 5 jawaban benar Nilai 15 jika menyebutkan 4 jawaban benar Nilai 10 jika menyebutkan 2 jawaban benar Nilai 5 jika menyebutkan 1 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab	25												
4	Jenis vitamin pada bahan pangan: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Nama Bahan Pangan</th> <th>Makanan hasil olah</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tepung terigu</td> <td>Roti</td> </tr> <tr> <td>Tepung beras</td> <td>Kue lapis</td> </tr> <tr> <td>Tepung ketan</td> <td>Klepon</td> </tr> <tr> <td>Tepung kanji</td> <td>Siomay</td> </tr> <tr> <td>Tepung pati jagung</td> <td>Tambahan pembuatan kue,saos,dan</td> </tr> </tbody> </table>	Nama Bahan Pangan	Makanan hasil olah	Tepung terigu	Roti	Tepung beras	Kue lapis	Tepung ketan	Klepon	Tepung kanji	Siomay	Tepung pati jagung	Tambahan pembuatan kue,saos,dan	Nilai 25 jika menyebutkan 5 jawaban benar Nilai 20 jika menyebutkan 4 jawaban benar Nilai 15 jika menyebutkan 3 jawaban benar Nilai 10 jika menyebutkan 2 jawaban benar Nilai 5 jika menyebutkan 1 jawaban benar	25
Nama Bahan Pangan	Makanan hasil olah														
Tepung terigu	Roti														
Tepung beras	Kue lapis														
Tepung ketan	Klepon														
Tepung kanji	Siomay														
Tepung pati jagung	Tambahan pembuatan kue,saos,dan														

		es krim	Nilai 0 jika tidak menjawab	
<b>TOTAL SKOR</b>				100

### 3. 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 sereal.	Sebelum dan setelah kegiatan praktik. Presentasi hasil pengolahan berbahan dasar sereal.
3.	Keterampilan	Penerapan teknik pengolahan Boilling, penyajian hasil praktik.	Selama proses kegiatan praktik. Penyelesaian tugas praktik.

1. Jenis/Teknik Penilaian : Penilaian tertulis dan praktik

2. Bentuk instrument dan instrumen :

a. Bentuk instrumen :

1) Tes : -

2) Non tes : Skala penilaian dan unjuk kerja

b. Instrumen Penilaian Tes Tertulis

NO	Aspek	NO	Butir Soal
a	Pemahaman	1	
		2	
		3	
b	Penerapan	1	
		2	
		3	
c	Analisis	1	
		2	
		3	
d	Evaluasi ( Khusus Klas X)	1	
		2	
		3	

Surakarta, 11 Juli 2015

Guru Pembimbing

Guru Mata Pelajaran

**Dra. Yenni Liza**

NIP. 19620508 198803 2 005

**Filda Sutriani**

NIM. 12511244030

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN****(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta  
Mata Pelajaran : pengetahuan bahan makanan  
Kelas/Semester : X / Gasal  
Alokasi Waktu : 3 JP × 45 menit (315 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 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.

**B. KOMPETENSI DASAR**

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 1.2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion
- 2.1. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.
- 2.2. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.
- 2.4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

### C. INDIKATOR

1. Menunjukkan rasa syukur dapat mempelajari keterampilan mengolah dan menyajikan spaghetti dan nagasari sebagai hasil olah sereal.
2. Menunjukkan rasa ingin tahu cara pembuatan spaghetti dan nagasari.
3. Menunjukkan sikap peduli lingkungan pada saat kegiatan belajar di kelas.
4. Menunjukkan sikap disiplin pada saat kegiatan belajar di kelas.
5. Menunjukkan sikap menghargai terhadap teman di kelas dan lingkungan sekolah.
6. Menjelaskan cara pembuatan spaghetti dan nagasari..
7. Menyebutkan jenis-jenis bahan yang digunakan.
8. Menjelaskan teknik pengolahan spaghetti dan nagasari .
9. Menjelaskan kriteria hasil pengolahan spaghetti dan nagasari.
10. Menjelaskan cara pemilihan bahan untuk pembuatan spaghetti dan nagasari.

### D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Spaghetti Carbonara
2. Nagasari

### E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan pembelajaran : Demonstrasi  
Metode Pembelajaran : Praktikum, ceramah, dan tanya jawab  
Strategi pembelajaran : Praktik berkelompok

### F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Bahan makanan, peralatan pengolahan produk kue dan saos rendah lemak.
2. Alat : White Board, spidol.
3. Sumber belajar :

### G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"><li>a. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam.</li><li>b. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat yang diperlukan untuk praktik pembuatan spaghetti Carbonara dan Nagasari.</li><li>c. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik.</li><li>d. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti praktikum.</li><li>e. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai.</li><li>f. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</li></ol>	20 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mengamati</li></ol>	280 menit

	<ol style="list-style-type: none"> <li>a. Melihat guru pada saat mendemonstrasikan secara garis besar tahapan pembuatan spaghetti dan nagasari yang akan dipraktekkan.</li> <li>2. Membaca resep spaghetti dan nagasari</li> <li>3. Menanya <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Guru menanyakan tentang materi dan demonstrasi yang sudah di perlihatkan kepada siswa.</li> <li>b. Siswa bertanya tentang materi, dan resep sebelum praktikum.</li> </ol> </li> <li>4. Mengumpulkan informasi/eksperimen <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Guru menjelaskan tentang tata cara praktikum secara berkelompok.</li> <li>b. Guru membagi kelas menjadi 8 kelompok</li> <li>c. Guru menjelaskan maksud pembelajaran dan tugas masing-masing kelompok.</li> <li>d. Siswa menyiapkan bahan dan peralatan untuk praktikum.</li> <li>e. Siswa melaksanakan praktikum pembuatan produk dengan menu: Spagjetti carbonara dan nagasari.</li> </ol> </li> <li>5. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Guru dan siswa membahas penemuan-penemuan selama praktikum.</li> </ol> </li> <li>6. Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Siswa menyajikan hasil praktikum.</li> <li>b. Guru dan siswa mengamati kriteria hasil praktikum yang sudah sesuai dengan standar maupun yang belum.</li> <li>c. Guru memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan hasil praktikum.</li> </ol> </li> </ol>	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru melakukan penjajagan hasil praktikum peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah dipraktikkan.</li> <li>2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya.</li> <li>3. Menutup pelajaran dengan salam.</li> </ol>	15 menit
<b>TOTAL</b>		<b>315 menit</b>

## H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/Teknik Penilaian : Pengamatan
2. Bentuk instrument dan instrumen :
  - a. Bentuk instrumen : Lembar Penilaian Praktik
  - b. Instrumen
    - i. Apa bahan yang digunakan pada pembuatan spaghetti?
    - ii. Apa bahan yang digunakan pada pembuatan nagasari?
    - iii. Sebutkan kriteria bahan pada pembuatan spaghetti dan nagasari?
    - iv. Sebutkan dan jelaskan Kriteria hasil spaghetti carbonara dan nagasari!
    - v. Jelaskan teknik pembuatan spaghetti dan nagasari ?

DAFTAR NILAI PRAKTIK PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA  
SMK NEGERI 4 SURAKARTA  
TAHUN PELAJARAN 2014/2015  
MAPEL: PENGETAHUAN BAHAN PANGAN

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%	

3. Pedoman penskoran

1) Total nilai sempurna praktikum adalah 100 poin.

2) Penilaian :

- Persiapan (10 poin) : meliputi persiapan jobsheet, persiapan alat dan bahan praktikum.
- Proses Kerja (15 poin) : meliputi tertib kerja, sanitasi hygiene, dan ketepatan waktu pengolahan.
- Hasil Produk (75 poin) : meliputi kualitas hasil makanan yang dinilai dari warna, tekstur, aroma, dan rasa. Serta cara penyajian dan ketepatan menggunakan alat saji.

Guru Pembimbing

Surakarta, 27 Juli 2015  
Guru Mata Pelajaran

**Dra. Yenni Liza**

NIP. 19620508 198803 2 005

**Filda Sutriani**

NIM. 12511244030



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

**Universitas Negeri Yogyakarta**

---

NAMA MAHASISWA : FILDA SUTRIANI  
NO. MAHASISWA : 11511244024  
TGL. OBSERVASI : 25 FEBRUARI 2015  
PUKUL : 08.00- 12.00 WIB  
TEMPAT PRAKTIK : SMK N 4 SURAKARTA  
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga

No.	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
<b>1.</b>	<b>Perangkat Pembelajaran</b>	
	1. Kurikulum 2013	Pembelajaran menggunakan Kurikulum 2013
	2. Silabus	Silabus ada, sesuai dengan KI dan KD
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	RPP ada
<b>2.</b>	<b>Proses Pembelajaran</b>	
	1. Membuka pelajaran	Salam dan menenangkan siswa sebelum memulai pelajaran.
	2. Penyajian materi	Praktik uji kompetensi boga dasar
	3. Metode pembelajaran	Ceramah, praktik
	4. Penggunaan bahasa	Penggunaan bahasa dalam penyampaian materi di kelas menggunakan bahasa Indonesia baik dan benar.
	5. Penggunaan waktu	Penggunaan waktu yang digunakan selama pelajaran berlangsung sesuai jadwal, yaitu 45 menit.

		membantu siswa secara langsung jika ada siswa yang kesulitan dalam praktik.
	7. Cara memotivasi siswa	Guru memberikan motivasi kepada siswa dengan pujian yang membanggakan dan meningkatkan semangat siswa dan kepercayaan diri siswa.
	8. Teknik bertanya	Guru menyuruh siswa untuk memberikan pertanyaan apabila ada kesulitan dalam praktik.
	9. Teknik penguasaan kelas	Guru mengamati setiap siswa yang berada di kelas.
	10. Penggunaan media	Guru menggunakan media Lcd, papan tulis dan spidol.
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Guru menjelaskan hasil praktik kepada siswa.
	12. Menutup Pelajaran	Guru menutup pelajaran dengan membuat kesimpulan tentang praktik saat itu. Guru menutup dengan berdoa dan salam.
<b>3.</b>	<b>Perilaku Siswa</b>	
	1. Perilaku Siswa di dalam kelas	Siswa sangat aktif dalam proses pembelajaran.
	2. Perilaku siswa di luar kelas	Perilaku siswa di luar kelas seperti anak-anak SMK lainnya, ada yang aktif dan ada yang terkesan lebih banyak diam.

Surakarta, 21 Mei 2014

Guru Pembimbing



**Dra. Yenni Liza**  
NIP. 19620508 198803 2 005

Mahasiswa



**Fida Sutriani**  
NIM. 12511244030

		membantu siswa secara langsung jika ada siswa yang kesulitan dalam praktik.
	7. Cara memotivasi siswa	Guru memberikan motivasi kepada siswa dengan pujian yang membanggakan dan meningkatkan semangat siswa dan kepercayaan diri siswa.
	8. Teknik bertanya	Guru menyuruh siswa untuk memberikan pertanyaan apabila ada kesulitan dalam praktik.
	9. Teknik penguasaan kelas	Guru mengamati setiap siswa yang berada di kelas.
	10. Penggunaan media	Guru menggunakan media Lcd, papan tulis dan spidol.
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Guru menjelaskan hasil praktik kepada siswa.
	12. Menutup Pelajaran	Guru menutup pelajaran dengan membuat kesimpulan tentang praktik saat itu. Guru menutup dengan berdoa dan salam.
<b>3.</b>	<b>Perilaku Siswa</b>	
	1. Perilaku Siswa di dalam kelas	Siswa sangat aktif dalam proses pembelajaran.
	2. Perilaku siswa di luar kelas	Perilaku siswa di luar kelas seperti anak-anak SMK lainnya, ada yang aktif dan ada yang terkesan lebih banyak diam.

Surakarta, 21 Mei 2014

Guru Pembimbing



**Dra. Yenni Liza**

NIP. 19620508 198803 2 005

Mahasiswa



**Fida Sutriani**

NIM. 12511244030

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)**

Sekolah : SMK N 4 SURAKARTA  
Bidang Keahlian : Jasa Boga  
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia  
Kelas/ Semester : XII/ 1 dan 2  
Materi Pokok : Membuat Hidangan Lauk Pauk dari Unggas  
- Ayam Betutu  
- Ayam Panggang Bumbu Rujak  
Pertemuan ke : 4 (praktek)  
Alokasi waktu : 5 x 45 (225 menit)

**A. Kompetensi Inti (KI)**

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran ,damai) santun, responsive dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahun tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait.

Dengan pengembangan dari yang dipelajarinya disekolah secara mandiri serta bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu menggunakan metoda sesuai keilmuan.

## B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 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 jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional.
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja.

## C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menunjukkan sikap syukur kepada Tuhan atas aneka ragam hidangan sayur Indonesia berkuah sedikit.
2. Menunjukkan sikap disiplin dengan datang tepat waktu.
3. Antusias dalam mencari informasi tentang pengolahan hidangan sayur Indonesia berkuah sedikit.
4. Menyampaikan pendapat secara santun dalam berdiskusi.
5. Menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat ketika berdiskusi.
6. Mice an place sebelum memulai praktik pembuatan hidangan sayur Indonesia berkuah sedikit.
7. Menyiapkan bahan yang diperlukan untuk pembuatan hidangan sayur Indonesia berkuah sedikit.
8. Menyiapkan alat untuk membuat hidangan sayur Indonesia berkuah sedikit.
9. Melakukan proses pembuatan hidangan sayur Indonesia berkuah sedikit.
10. Membuat hidangan lauk pauk dari daging sesuai criteria hasil yang sesuai.
11. Menyajikan hidangan lauk pauk dari daging sesuai criteria hasil yang sesuai.

#### D. Materi Pembelajaran

Lauk pauk adalah Lauk-pauk adalah suatu hidangan yang merupakan pelengkap nasi yang dapat berasal dari bahan hewani dan produknya, tumbuh-tumbuhan, atau kombinasi bahan hewani dan tumbuhan yang biasanya dimasak dengan bumbu tertentu. Teknik pengolahan lauk pauk diantaranya dengan cara digoreng, dikukus, dibakar, kombinasi dari beberapa teknik dan dengan teknik ganda.

Ayam Betutu adalah masakan kebanggaan Bali. Biasanya dibuat dari ayam yang dibungkus daun pisang, lalu dibungkus lagi dengan pelepah pinang hingga rapat. Ayam ditanam dalam lubang di tanah dan ditutup dengan bara api selama 6-7 jam sampai matang.



Gambar 1. Ayam Betutu

Ayam Panggang Bumbu Rujak adalah ayam yang dimasak menggunakan bawang merah, bawang putih, cabai rawit, cabai merah, gula jawa, garam yang kemudian dibakar.



Gambar 2. Ayam Panggang Bumbu Rujak

## E. Kegiatan Pembelajaran

PERTEMUAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	WAKTU
Kegiatan pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengawali pelajaran dengan Berdoa Dan memberi salam</li> <li>- Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihankelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan</li> <li>- Memantau kehadiran siswa dengan mengabsen peserta didik</li> <li>- Memotivasi siswa untuk lebih focus dan semangat dalam mengikuti praktikum.</li> <li>- Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai</li> <li>- Menyampaikan cakupan materi secara garis besar</li> </ul>	
Kegiatan inti (PBL)	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Melihat guru pada saat mendemonstrasikan secara garis besar tahapan pembuatan ayam betutu , dan ayam panggang bumbu rujak yang akan dipraktekkan.</li> <li>- Membaca resep pembuatan ayam betutu, dan ayam panggang bumbu rujak.</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Guru menanyakan tentang materi dan demonstrasi yang sudah di perlihatkan kepada siswa.</li> <li>- Siswa bertanya tentang materi dan resep sebelum praktikum.</li> </ul>	

	<p><b>Eksperimen/eksplorasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Guru menjelaskan tentang tata cara praktikum secara berkelompok.</li> <li>- Guru membagi kelas menjadi 8 kelompok</li> <li>- Guru menjelaskan maksud pembelajaran dan tugas masing-masing kelompok.</li> <li>- Siswa menyiapkan bahan dan peralatan untuk praktikum.</li> <li>- Siswa melaksanakan praktikum pembuatan masakan dengan menu: ayam betutu, dan ayam panggang bumbu rujak.</li> </ul> <p><b>Asosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Guru dan siswa membahas penemuan-penemuan selama praktikum.</li> </ul> <p><b>Komunikasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Siswa menyajikan hasil praktikum.</li> <li>- Guru dan siswa mengamati kriteria hasil praktikum yang sudah sesuai dengan standar maupun yang belum.</li> <li>- Guru memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan hasil praktikum.</li> </ul>	
Kegiatan akhir	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Guru melakukan penjajagan hasil praktikum peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah dipraktikkan.</li> <li>- Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya.</li> <li>- Menutup pelajaran dengan salam.</li> </ul>	
<b>Total waktu</b>		225menit

F. Penilaian, Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

1. Teknik penilaian

- Pengamatan

2. Instrumen penilaian

- Lembar penilaian praktek

DAFTAR NILAI PRAKTIK PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA  
SMK NEGERI 4 SURAKARTA  
TAHUN PELAJARAN 2015/2016  
MAPEL: PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA

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%	

3. Pedoman penskoran

a) Total nilai sempurna praktikum adalah 100 poin.

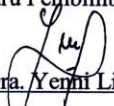
b) Penilaian :

- Persiapan (10 poin) : meliputi persiapan jobsheet, persiapan alat dan bahan praktikum.
- Proses Kerja (15 poin) : meliputi tertib kerja, sanitasi hygiene, dan ketepatan waktu pengolahan.
- Hasil Produk (75 poin) : meliputi kualitas hasil makanan yang dinilai dari warna, tekstur, aroma, dan rasa. Serta cara penyajian dan ketepatan menggunakan alat saji.

1. Media : Bahan makanan, peralatan pengolahan ayam betutu dan ayam panggang bumbu rujak.
2. Alat : White Board dan Boardmarker
3. Sumber Belajar : Buku pedoman resep, internet

Surakarta, 1 September 2015

Guru Pembimbing

  
Dra. Yenni Liza

NIP. 19620508 198803 2 005

Guru Mata Pelajaran

  
Filda Sugiarni

NIM. 12511244030

## DOKUMENTASI PPL



## SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK  
 Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan  
 Kelas /Semester : X/ 1 dan 2

Kompetensi Inti:

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena 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 dipelajarinya 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 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	<b>Daging dan Hasil olahannya</b>	<b>Mengamati :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan daging dan berbagai jenis hasil olah daging</li> </ul> <b>Menanya :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang daging dan hasil olahannya terkait dengan struktur, potongan, komposisi, fungsi, mutu, proses pembuatan dan pengaruh</li> </ul>	<b>Observasi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi</li> </ul> <b>Portofolio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <b>Tes</b>	6 Jpl (@ 2 x 3 Jpl) atau 3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video/Gambar struktur dan potongan daging</li> <li>daging dan hasil olahannya</li> <li>Referensi / bahan ajar terkait daging dan hasil</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>		<p>pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan bahan makanan, pengaruh bagian daging dengan teknik pengolahan.</p>	<p>Tes tertulis</p>		<p>olahnya</p>
<p>3.1. Menganalisis bahan makanan dari daging dan hasil olahannya</p>		<p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan penilaian mutu dan keempukan daging secara berkelompok serta uji coba pengaruh pengolahan terhadap daging, serta keempukan daging dari berbagai bagian-bagian daging</li> <li>Mendiskusikan hasil uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang daging dan hasil olahannya</li> </ul>	<p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan</p>		<p>• Alat pengolahan makanan</p>
<p>4.1 Mengevaluasi mutu daging dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan</p>		<p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah, dan menganalisis data hasil uji coba dan penilaian daging secara berkelompok</li> <li>Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, dan pengaruh pengolahan terhadap mutu dan bagian potongan daging serta hasil olahannya</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi daging dan hasil olahannya</li> </ul>	<p>pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi tentang daging dan hasil olahannya</li> </ul>			
<p>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.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.2. Menganalisis bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya</p> <p>4.2. Mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan</p>	<p><b>Unggas dan hasil olahannya</b></p>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan unggas dan berbagai jenis hasil olah ikan</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang unggas dengan struktur, potongan, komposisi, fungsi, mutu, proses pembuatan hasil olah dan pengaruh pengolahan terhadap daging ; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada unggas dan hasil olahannya</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan uji coba serta mutu unggas segar, pengaruh pengolahan terhadap unggas, serta dengan bagian-bagian unggas secara berkelompok</li> <li>Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang unggas dan hasil olahannya</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi</li> </ul> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>	<p>4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video/Gambar struktur dan potongan unggas</li> <li>daging unggas dan hasil olahannya</li> <li>Referensi / bahan ajar terkait unggas dan hasil olahannya</li> <li>Alat pengolahan makanan</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi</li> <li>• Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu dan bagian potongan unggas dan hasil olahnya</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi unggas dan hasil olahnya</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi unggas dan hasil olahnya</li> </ul>			
<p>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.</p>	<p><b>Ikan dan hasil olahnya</b></p>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan ikan dan berbagai jenis hasil olah ikan</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang ikan dengan struktur, fungsi, potongan, komposisi, mutu, proses pembuatan hasil olah ikan dan pengaruh pengolahan; serta hubungan</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi</li> </ul> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p>	<p>4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) Atau 2 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gambar struktur dan potongan ikan</li> <li>• ikan dan hasil olahnya</li> <li>• Referensi / bahan ajar terkait ikan dan hasil olahnya</li> <li>• Alat pengolaha</li> </ul>
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p>					
<p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja		<p>pengolahan dengan perubahan pada ikan dan hasil olahannya</p> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu ikan segar, pengaruh pengolahan terhadap ikan, dan hasil olahannya</li> <li>Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang ikan dan hasil olahannya</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi</li> <li>Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu ikan dan hasil olahannya</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi ikan dan hasil olahannya</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi ikan dan hasil olahannya</li> </ul>	Tes tertulis		n makanan
3.3.Menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil olahannya			<b>Jurnal</b>		
4.3.Mengevaluasi mutu ikan dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan			Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung		
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan	<b>Susu dan hasil olahannya</b>	<b>Mengamati :</b>	<b>Observasi</b>	8 Jpl (@ 2 x 4 Jpl) atau	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gambar susu dan hasil olah</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
pengamalan menurut agama yang dianutnya.		<p>dengan susu, dan hasil olah susu</p> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang susu terkait dengan fungsi, komposisi, mutu, proses pembuatan hasil olah dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada susu dan hasil olahnya</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu susu segar, pengaruh pengolahan terhadap susu, dan hasil olahnya secara berkelompok</li> <li>Mendiskusikan hasil uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang ikan dan hasil olahnya</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan, penilaian mutu dan uji coba serta hasil diskusi</li> <li>Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu ikan dan hasil olahnya</li> </ul>	<p>n sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi</p> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>	4 minggu	<p>susu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan praktek susu dan hasil olahnya</li> <li>Referensi / bahan ajar terkait susu dan hasil olahnya</li> <li>Alat pengolahan makanan</li> </ul>
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					
3.4. Menganalisis bahan makanan dari susu dan hasil olahnya					
4.4. Mengevaluasi mutu susu dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<b>Mengkomunikasikan :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi ikan dan hasil olahnyanya</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi ikan dan hasil olahnyanya</li> </ul>			
<p>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.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.5. Menganalisis bahan makanan dari telur dan hasil olahnyanya</p> <p>4.5. Mengevaluasi mutu telur dan hasil olahnyanya serta perubahannya setelah pengolahan</p>	<b>Telur dan hasil olahnyanya</b>	<b>Mengamati :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur telur dan berbagai jenis hasil olah telur</li> </ul> <b>Menanya :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang telur dengan struktur, bagian-bagian, komposisi, fungsi, mutu telur dan proses pembuatan hasil olah telur; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada telur dan hasil olahnyanya</li> </ul> <b>Mengumpulkan Data:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu telur segar, pengaruh pengolahan terhadap telur, dan hasil olahnyanya secara berkelompok</li> <li>Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber</li> </ul>	<b>Observasi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi</li> </ul> <b>Portofolio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <b>Tes</b> <p>Tes tertulis</p> <b>Jurnal</b> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap</p>	<p>4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video/Gambar struktur telur dan jenis-jenis hasil olah telur</li> <li>telur dan hasil olahnyanya</li> <li>Referensi / bahan ajar terkait telur dan hasil olahnyanya</li> <li>Alat pengolahan makanan</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>buku tentang telur dan hasil olahannya</p> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi</li> <li>• Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu telur, pengaruh pengolahan terhadap mutu telur dan hasil olahannya</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi telur dan hasil olahannya</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi telur dan hasil olahannya</li> </ul>	selama proses berlangsung		
<p>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.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan</p>	<b>Lemak dan minyak</b>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati video/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan lemak dan minyak</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang lemak dan minyak terkait dengan komposisi, fungsi, mutu , sifat-sifat lemak dan minyak pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi</li> </ul> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laporan tertulis kelompok</li> </ul>	4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Video/Bahan praktek lemak dan minyak</li> <li>• Referensi / bahan ajar terkait lemak dan minyak</li> <li>• Alat pengolahan makanan</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja		<p>pada sifat lemak dan minyak</p> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu lemak dan minyak, perbandingan lemak dan minyak; pengaruh pengolahan terhadap lemak dan minyak</li> <li>Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang lemak dan minyak</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi</li> <li>Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu lemak dan minyak; , pengaruh pengolahan terhadap mutu lemak dan minyak</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi lemak dan minyak</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi lemak dan minyak</li> </ul>	<p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		
3.6. Menganalisis bahan makanan dari Lemak dan minyak					
4.6. Mengevaluasi perubahan sifat-sifat lemak dan minyak akibat pengolahan					
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja	Sereal (gandum dan	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengamat</li> </ul>	8 Jpl (@ 2 x 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video/Gambar</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>beras) dan hasil olahnya</p>	<p>video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur sereal</p>	<p>n sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi</p>	<p>Jpl) atau 2 minggu</p>	<p>sereal dan hasil olahnya</p>
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p>		<p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang sereal terkait dengan struktur, komposisi, fungsi, mutu, sifat-sifat sereal dan hasil olahnya; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat sereal dan hasil olahnya</li> </ul>	<p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan praktek sereal dan hasil olahnya</li> </ul>
<p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p>			<p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Referensi / bahan ajar terkait sereal dan hasil olahnya</li> </ul>
<p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>		<p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu sereal dan hasil olahnya; pengaruh pengolahan terhadap sereal dan hasil olahnya</li> <li>Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang sereal dan hasil olahnya</li> </ul>	<p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Alat pengolahan makanan</li> </ul>
<p>3.7. Memilih bahan makanan dari sereal (gandum dan beras) dan hasil olahnya</p>					
<p>4.7. Menalar perubahan sifat-sifat bahan makanan dari sereal akibat pengolahan</p>		<p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi</li> <li>Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu sereal; pengaruh pengolahan terhadap mutu sereal dan</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>hasil olahnya</p> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi sereal dan hasil olahnya</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi sereal dan hasil olahnya</li> </ul>			
<p>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.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.8. Memilih bahan makanan dari kacang-kacangan dan hasil olahnya</p> <p>4.1. Membedakan karakteristik jenis kacang-kacangan dan hasil olahnya</p>	Kacang-kacangan dan hasil olahnya	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur kacang-kacangan dan hasil olahnya</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang kacang-kacangan terkait dengan struktur, fungsi, komposisi, mutu , sifat-sifat Kacang-kacangan dan hasil olahnya ; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat Kacang-kacangan dan hasil olahnya</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu kacang-kacangan dan hasil olahnya,; pengaruh pengolahan terhadap kacang-</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi</li> </ul> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan</p>	4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video/Gambar kacang-kacangan dan hasil olahnya</li> <li>Bahan praktek kacang-kacangan dan hasil olahnya</li> <li>Referensi / bahan ajar terkait kacang-kacangan dan hasil olahnya</li> <li>Alat pengolahan makanan</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>kacangan dan hasil olahannya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang kacang-kacangan dan hasil olahannya</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi</li> <li>Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu Kacang-kacangan dan hasil olahannya; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu kacang-kacangan dan hasil olahannya</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi kacang-kacangan dan hasil olahannya</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi kacang-kacangan dan hasil olahannya</li> </ul>	peserta didik serta sikap selama proses berlangsung		
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.	<b>Bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan</b>	<b>Mengamati :</b>	<b>Observasi</b>	4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video/Gambar sayuran dan buah-buahan</li> <li>Bahan praktek</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan		<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba</li> </ul>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.9. Mendeskripsikan bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan</p>		<p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan terkait dengan struktur, komposisi, mutu, sifat-sifat bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan; fungsi, pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan; pengaruh pengolahan terhadap bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan</li> <li>Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi</li> <li>Menyimpulkan hasil analisis</li> </ul>	<p>dan presentasi</p> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		<p>sayuran dan buah-buahan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Referensi / bahan ajar terkait sayuran dan buah-buahan</li> <li>Alat pengolahan makanan</li> </ul>
<p>4.2. Mengevaluasi perubahan sifat sayuran dan buah-buahan akibat perlakuan saat penyajian bahan dan proses pengolahan</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>tentang mutu sayuran dan buah-buahan; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu sayuran dan buah-buahan.</p> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi sayuran dan buah-buahan</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi sayuran dan buah-buahan</li> </ul>			
<p>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.</p>	<p>bumbu dan rempah</p>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur bahan makanan dari bumbu dan rempah</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang bahan makanan dari bumbu dan rempah terkait dengan struktur, komposisi, mutu , fungsi, sifat-sifat bumbu dan rempah; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari bumbu dan rempah</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p>	<p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi</li> </ul> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan</p>	<p>4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Video/Gambar bumbu dan rempah</li> <li>• Bahan praktek bumbu dan rempah</li> <li>• Referensi / bahan ajar terkait bumbu dan rempah</li> <li>• Alat pengolahan makanan</li> </ul>
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p>					
<p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p>					
<p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>					
<p>3.10. Membedakan bumbu dan rempah</p>					
<p>4.10. Mengevaluasi bumbu dan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk rasa,</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
bau, warna		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan identifikasi secara berkelompok bumbu dan rempah dari berbagai wujud/bentuk,</li> <li>• Melakukan penilaian mutu bumbu dan rempah,; pengaruh pengolahan terhadap bumbu dan rempah</li> <li>• Mendiskusikan hasil identifikasi dan uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan dari bumbu dan rempah</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi</li> <li>• Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu bumbu dan rempah; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu bumbu dan rempah.</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi bumbu dan rempah</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi bumbu dan rempah</li> </ul>	pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung		
1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut	Bahan makanan tambahan	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengamata</li> </ul>	4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Video/Gambar bahan</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.11. Mendeskripsikan bahan makanan tambahan</p> <p>4.11. Mengevaluasi sifat-sifat bahan makanan tambahan</p>		<p>video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan bahan makanan tambahan</p> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang bahan makanan tambahan terkait dengan, fungsi, komposisi, mutu , sifat-sifat bahan makanan tambahan ; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan tambahan</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan uji coba dan menilai secara berkelompok tentang mutu bahan makanan tambahan ;; pengaruh pengolahan terhadap bahan makanan tambahan</li> <li>• Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan tambahan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi</li> <li>• Menyimpulkan hasil analisis</li> </ul>	<p>n sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi</p> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>	<p>2 minggu</p>	<p>makanan tambahan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahan praktek bahan makanan tambahan</li> <li>• Referensi / bahan ajar terkait bahan makanan tambahan</li> <li>• Alat pengolahan makanan</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>tentang mutu Bahan makanan tambahan ; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu Bahan makanan tambahan</p> <p><b>Mengkomunikasikan :</b> Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi Bahan makanan tambahan Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi Bahan makanan tambahan</p>			
<p>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.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.12. Mendeskripsikan tentang bahan minuman (kopi, teh, coklat)</p> <p>4.12. Mengevaluasi perubahan sifat kopi, teh, coklat akibat proses pengolahan</p>	Bahan minuman (kopi, teh, coklat)	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, jenis bahan minuman (kopi, teh, coklat)</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang bahan minuman (kopi, teh, coklat) terkait dengan fungsi, komposisi, mutu , sifat-sifat bahan minuman (kopi, the, coklat) ; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan minuman (kopi, teh, coklat)</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan uji coba dan menilai secara berkelompok tentang mutu bahan minuman</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi</li> </ul> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan</p>	4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video/Gambar bahan minuman (kopi, teh, coklat)</li> <li>bahan minuman (kopi, teh, coklat)</li> <li>Referensi / bahan ajar terkait bahan minuman (kopi, teh, coklat)</li> <li>Alat pengolahan makanan</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>(kopi, teh, coklat);; pengaruh pengolahan terhadap bahan minuman (kopi, teh, coklat)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan minuman (kopi, teh, coklat)</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi</li> <li>• Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu bahan minuman (kopi, teh, coklat) ; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu bahan minuman (kopi, teh, coklat)</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusi bahan makanan tambahan</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi bahan minuman (kopi, teh, coklat)</li> </ul>	<p>dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		
<p>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.</p>	<p><b>Gula dan hasil olahannya</b></p>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan jenis-jenis gula dan hasil olahannya</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengamatan sikap saat berdiskusi,</li> </ul>	<p>4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) Atau 2 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Video/Gambar jenis-jenis gula dan hasil olahannya</li> </ul>
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>		<p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang gula dan hasil olahnya dengan fungsi, jenis,, komposisi, mutu, proses pembuatan hasil olah gula dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada gula dan hasil olahnya</li> </ul>	<p>uji coba dan presentasi</p> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>gula dan hasil olahnya</li> <li>Referensi / bahan ajar terkait gula dan hasil olahnya</li> <li>Alat pengolahan makanan</li> </ul>
<p>3.13. Menganalisis bahan makanan dari gula dan hasil olahnya</p>		<p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan uji coba serta menilai secara berkelompok tentang mutu gula dan hasil olahnya, pengaruh pengolahan terhadap gula dan hasil olahnya,</li> <li>Mendiskusikan hasil uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang gula dan hasil olahnya</li> </ul>	<p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		
<p>4.13. Mengevaluasi perubahan sifat-sifat gula saat pengolahan</p>		<p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi</li> <li>Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap sifat-sifat gula dan hasil olahnya</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p>			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"><li>• Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi gula dan hasil olahannya</li><li>• Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi gula dan hasil olahannya</li></ul>			