

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

Disusun Sebagai Tugas Akhir Pelaksanaan  
Kegiatan PPL



Disusun oleh:  
**IMEY EKA PUTRI**  
12511241040

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA**  
**FAKULTAS TEKNIK**  
**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

2014

## 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 : Imey Eka Putri  
NIM : 12511241040  
JURUSAN : Pendidikan Teknik Boga dan Busana  
FAKULTAS : Fakultas Teknik

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

Surakarta, 12 September 2015

### Mengetahui

Koordinator PPL  
SMK Negeri 4 Surakarta,



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

Guru Pembimbing  
SMK Negeri 4 Surakarta,



Dwi Eni Handayani, S.Pd  
NIP. 19700607 200801 2 013

### Menyetujui

Kepala Sekolah  
SMK Negeri 4 Surakarta,



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

Dosen Pembimbing PPL,



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

## **KATA PENGANTAR**

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

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

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

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

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

Surakarta, 12 September 2015

Penyusun

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	vi
<b>ABSTRAK</b> .....	vii
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Analisis Situasi.....	2
B. Rumusan Program Kegiatan PPL .....	9
<b>BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL</b> .....	11
A. Kegiatan PPL .....	11
B. Pelaksanaan .....	15
C. Analisis Hasil .....	19
D. Refleksi .....	22
<b>BAB III PENUTUP</b> .....	22
A. Kesimpulan .....	22
B. Saran.....	22
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	25
<b>LAMPIRAN</b> .....	26

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Laporan Dana Pelaksanaan PPL
- Lampiran 2. Matriks Program Kerja Pelaksanaan PPL
- Lampiran 3. Kartu Bimbingan PPL di Sekolah
- Lampiran 4. Laporan Mingguan Pelaksanaan PPL
- Lampiran 5. Observasi Kondisi Sekolah
- Lampiran 6. Observasi Pembelajaran Di Kelas Dan Observasi Peserta Didik
- Lampiran 7. Observasi Mahasiswa Pada Guru Dalam Pembelajaran Di Sekolah
- Lampiran 8. Jadwal mengajar
- Lampiran 9. Silabus
- Lampiran 10. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran
- Lampiran 11. Handout
- Lampiran 12. Jobsheet
- Lampiran 13. Dokumentasi

**ABSTRAK**  
**LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN**  
**DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA**

**Oleh :**  
**Imey Eka Putri**  
**12511241040**

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

Pendekatan yang digunakan dalam mengajarkan materi adalah pendekatan *Saintifik*. Pendekatan metode ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan intelektual, 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.

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

**Kata Kunci : PPL UNY 2015, 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 :

Ibu. Soenarjo	Tahun 1964 – 1965
Bp. Soekamto	Tahun 1965 – 1987
Ibu. Moehartati Moelyadi	Tahun 1987 – 1993
Ibu. 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 - 2015
Bp. Drs. Suyono, M.Si	Mei 2015 - 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
- 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 di ruang 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 10 Agustus 2015. Kegiatan tersebut dilaksanakan sesuai dengan jadwal mengajar guru pembimbing masing-masing. Praktik mengajar dilaksanakan minimal 6 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 10 Agustus 2015 dan sebelumnya praktikan melakukan kegiatan observasi pembelajaran di kelas Jasa Boga yang dilakukan pada tanggal 28 April 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 dikonsultasikan 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 6 kali tatap muka dan dalam pelaksanaannya diamati oleh guru pembimbing.

5. Menyusun persiapan untuk praktik mengajar secara mandiri yaitu materi yang diajarkan dipilih sendiri oleh mahasiswa dan 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 penerjungan 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, M.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 PPL yang dilaksanakan di KPLT FT UNY tanggal 5 Agustus 2015 oleh Dosen Pembimbing PPL UNY. Dalam kegiatan pembekalan, DPL memberikan arahan kepada mahasiswa mengenai hal-hal yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan PPL. 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 25 Februari, 18 Maret, 28 April dan 6 Agustus 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 28 April 2015 di kelas XI 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 XI Boga 4, XII Boga 1, XII Boga 2 dan XII Boga 4. Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK N 4 Surakarta, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum 2013. Mata pelajaran yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu Produk Cake Roti; Kue Diet Khusus dan Teknik Fusion, , Hidangan Kesempatan Khusus dan *Fusion Food*

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 19 Agustus sampai 11 September 2015. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar dikelas XI BO 4, XII BO 1, XII BO 2 dan XII BO 4 dengan alokasi waktu sebanyak 52 jam dengan 13 kali pertemuan. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan :

No	Tanggal	Kelas yang diampu	Jam pelajaran ke-	Kegiatan
1.	19 Agustus 2015	XII BO 2	5-9	Mempelajari tentang hidangan khusus dalam berbagai kesempatan  Metode : saintifik
2.	20 Agustus 2015	XII BO 1	7-11	Mempelajari Tentang hidangan khusus dalam berbagai kesempatan  Metode : Saintifik
3.	21 Agustus 2015	XI BO 4	5-9	Praktik Membuat hiasan cake dari butter cream (praktik dan teori)  Metode : Problem Based Learning

4.	24 Agustus 2015	XII BO 4	7-11	Praktik membuat choux paste  Metode : Problem Based Learning
5.	28 Agustus 2015	XI BO 4	5-9	Praktik membuat hiasan cake bentuk bunga dari butter cream  Metode : Problem Based Learning
6.	31 Agustus 2015	XII BO 4	7-11	Praktik Membuat Cake, diantaranya : a. Brownies kukus b. butter cake  Metode : Problem Based Learning
7.	02 September 2015	XII BO 2	5-9	Praktik Membuat Tumpeng ( teori dan praktik diantaranya : a. Nasi tumpeng tradisional b. Nasi tumpeng karakter  Metode : Problem Based Learning
8.	03 September 2015	XII BO 1	7-11	Praktik Membuat Tumpeng ( teori dan praktik diantaranya : a. Nasi tumpeng tradisional b. Nasi tumpeng karakter  Metode : Problem Based Learning
9.	04 September 2015	XI BO 4	5-9	Praktik Membuat chiffon cake (teori dan praktik)  Metode : Problem Based Learning
10	07 September 2015	XII BO 4	7-11	Praktik Membuat chiffon cake, diantaranya adalah: a. Banana chiffon cake b. Lemon chiffon cake  Metode : Problem Based Learning
11	09 September 2015	XII BO 2	5-9	Praktik Membuat Tumpeng, diantaranya:

				a. Tumpeng Megono Tradisional b. Tumbeng Megono Modern  Metode : Problem Based Learning
12	10 September 2015	XII BO 1	9-11	Praktik Membuat Tumpeng, diantaranya: a. Tumpeng Megono Tradisional b. Tumbeng Megono Modern  Metode : Problem Based Learning
13	11 September 2015	XI BO 4	5-9	Praktik membuat cake, diantaranya: a. Sponge Cake b. Angel Food Cake c. Basic Genoise  Metode : Problem 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 XI dan XII adalah *White Board*, handout, jobsheet dan *powerpoint* pada pelajaran Produk Cake, Hidangan Untuk Kesempatan Khusus dan *Fusion Food*, Roti; Kue Diet Khusus dan Teknik Fusion.

## **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 19 Agustus 2015 sampai dengan 11 September 2015. Praktikan telah mengajar sebanyak 13 kali. Jadwal mengajar praktikan sebanyak 52 jam pelajaran dengan 4 kali pertemuan di kelas XI BO 4, 3 kali pertemuan di kelas XII BO 1, 3 kali pertemuan di kelas XII BO 2, 3 kali di kelas XII BO 4.

Praktikan menggunakan buku selama kegiatan mengajar yaitu :

#### **1. Bahan Ajar**

Anni Faridah. 2008. *Patiseri Jilid 2*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

1010 Resep Asli Makanan Indonesia (2008), Gramedia Pustaka Utama

Liliy Erwin, (2007). *Tumpeng Sajian Istimewa Untuk Selamatan*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama

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 19 Agustus 2015 sampai dengan 11 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. KESIMPULAN**

Pelaksanaan kegiatan PPL Universitas Negeri Yogyakarta 2015 dimulai tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 14 September 2015 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 Restoran kelas XI BO. 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 1 bulan (dari tanggal 10 Agustus 2015 sampai 14 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 profesional.
- 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>

# LAMPIRAN



Universitas Negeri Yogyakarta

# LAPORAN DANA PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

Tahun: 2015

NAMA SEKOLAH : SMK N 4 SURAKARTA  
ALAMAT SEKOLAH : Jl. L.U. Adi Sucipto No.40  
Surakarta

NAMA MAHASISWA : IMEY EKA PUTRI  
NO. MAHASISWA : 12511241040  
JURUSAN/PRODI : PTBB/ PEND. TEKNIK BOGA

No.	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Serapan Dana ( dalam Rupiah )				Jumlah
			Swadaya/ Sekolah/ Lembaga	Mahasiswa	Pemda Kabupaten	Sponsor/ Lembaga lainnya	
1.	Penyusunan program PPL	Mencetak matriks program PPL untuk dikonsultasikan kepada dosen pembimbing dan pihak sekolah untuk mengetahui kekurangan yang terdapat pada matriks program PPL	—	Rp 1.000	—	—	Rp. 1.000
2.	Membuat RPP	Mencetak RPP untuk dikonsultasikan kepada guru pembimbing untuk mengetahui kekurangan yang terdapat pada RPP	—	Rp 10.000	—	—	Rp. 10.000
3.	Mengumpulkan materi	Mencari materi dari internet	—	Rp. 15.000	—	—	Rp. 15.000
4.	Menyiapkan/ membuat media	Mencetak sebanyak 64 lembar materi ajar untuk 1 kelas	—	Rp. 10.000	—	—	Rp. 10.000



Universitas Negeri Yogyakarta

# LAPORAN DANA PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

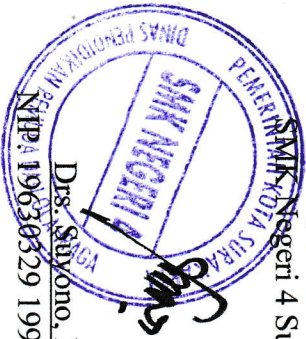
## Tahun: 2015

6.	Penyusunan laporan PPL	Mencetak laporan kegiatan hasil PPL	-	Rp 15.000	-	-	Rp 15.000
TOTAL							Rp 53.000

**Keterangan:** Semua bentuk bantuan dan swadaya dinyatakan/dinilai dalam rupiah menggunakan standar yang berlaku di lokasi setempat.

Kepala Sekolah

SMK Negeri 4 Surakarta,



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

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan,

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

Surakarta, 12 September 2015

Mahasiswa PPL,

Imey Eka Putri  
NIM. 12511241040





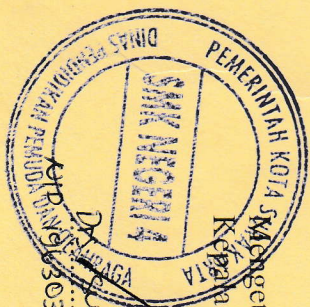
**KARTU BIMBINGAN PPL/MAGANG III DI SEKOLAH/ LEMBAGA**  
**PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL**  
**LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY**  
**TAHUN 2015**

**F04**  
**UNTUK MAHASISWA**

Nama Sekolah/ Lembaga : SMK NEGERI 4 SURAKARTA  
 Alamat Sekolah/ Lembaga : JL. LAKSAMANA UDARA ADISUCIPTO NO. 40  
 Nama DPL PPL/ Magang III : SRI PALUPI, M.Pd  
 Prodi / Fakultas DPL PPL/ Magang III : PENDIDIKAN TEKNIK Boga  
 Jumlah Mahasiswa PPL/ Magang III : .....

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

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



PERMINTA MAJLIS PENGANGGARAN DAN PEMERINTAH KOTA SURABAYA  
 Kepala Sekolah / Lembaga  
 D. Pujiyono, M.Si  
 No. 30329 / 1995 / 12 / 003

Mhs PPL/ Magang III Prodi PEND 1305A  
 IMEY EKA PUTRI  
 NIM. 12511241046



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

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

NAMA SEKOLAH : SMK N 4 SURAKARTA  
ALAMAT SEKOLAH : Jl. L.U. Adi Sucipto No.40  
Surakarta  
GURU PEMBIMBING : Dwi Eni Handayani. S.Pd

NAMA MAHASISWA : IMEY EKA PUTRI  
NO. MAHASISWA : 12511241040  
JURUSAN/PRODI : PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
DOSEN PEMBIMBING : Sri Palupi, M.Pd

### MINGGU KE 1

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil Kegiatan	Hambatan	Solusi
1.	Senin 10-08-2015	<ul style="list-style-type: none"><li>- Upacara bendera hari senin</li><li>- Penerjunan mahasiswa PPL</li><li>- Rapat dengan kaprodi boga dan ketua MGMP</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Upacara berjalan dengan lancar</li><li>- Pihak sekolah menerima dengan baik</li><li>- Pembagian mata pelajaran dan pembagian pembuatan RPP kelas XII</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tidak ada</li><li>- DPL Pamong tidak bisa mendampingi mahasiswa pada saat penerjunan</li><li>- Kaprodi Boga tidak hadir saat rapat pembagian mata pelajaran dan RPP</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tidak ada</li><li>- Mahasiswa PPL datang langsung ke sekolah tanpa DPL Pamong</li><li>- Menggunakan keputusan dari ketua MGMP, setelah itu konsultasi dengan kaprodi boga</li></ul>
2.	Selasa 11-08-2015	<ul style="list-style-type: none"><li>- Perkenalan dengan siswa kelas XI boga 4 dan observasi kelas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Guru mata pelajaran pengolahan pastry &amp; bakery memperkenalkan mahasiswa kepada siswa kelas XI boga 4, setelah perkenalan mahasiswa PPL diminta mendampingi para siswa yang sedang menyelesaikan tugas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Para siswa kurang memperhatikan mahasiswa PPL</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mahasiswa PPL harus lebih menarik perhatian para siswa</li></ul>



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

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

3.	Rabu 12-08-2015	- Menyusun RPP dan persiapan mengajar lainnya	- RPP sudah disusun tetapi belum selesai	- Materi pembelajaran belum terkumpulkan semua	- Mencari materi pembelajaran di perpustakaan
4.	Kamis 13-08-2015	- Melanjutkan menyusun RPP dan mengumpulkan bahan ajar	- RPP sudah selesai dan materi sudah terkumpul	- Tidak ada	- Tidak ada
5.	Jum'at 14-08-2015	- Jumat sehat & Jumat bersih - Melaksanakan observasi kelas	- Jalan sehat bersama siswa dan guru-guru - Proses pembelajaran kurang efektif dan efisien	- Tidak ada - Kurang terampil dalam mengelola kelas	- Tidak ada - Meminta masukan kepada guru pamong untuk pelaksanaan praktik mengajar selanjutnya.
6.	Sabtu 15-08-2015	- Lomba peringatan 17 Agustus	- Ikut mendampingi siswa dalam melaksanakan kegiatan lomba.	- Tidak ada	- Tidak ada

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan,

Guru Pembimbing,

Surakarta, 15 Agustus 2015

Mahasiswa,

Sri Palupi, M.Pd.

Dwi Eni Handayani, S.Pd

Imey Eka Putri

NIP. 19571111 198803 2 001

NIP. 19700607 200801 2 013

NIM. 12511241040



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

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

NAMA SEKOLAH : SMK N 4 SURAKARTA NAMA MAHASISWA : IMEY EKA PUTRI  
ALAMAT SEKOLAH : Jl. L.U. Adi Sucipto No.40 Surakarta NO. MAHASISWA : 12511241040  
GURU PEMBIMBING : Dwi Eni Handayani. S.Pd DOSEN PEMBIMBING : Sri Palupi, M.Pd

### MINGGU KE 2

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil Kegiatan	Hambatan	Solusi
1.	Senin 17-08-2015	- Upacara peringatan 17 Agustus	- Upacara berjalan dengan lancar	- Tidak ada	- Tidak ada
2.	Selasa 18-08-2015	- Menyusun RPP	- RPP belum sepenuhnya selesai	- Materi yang dibutuhkan kurang	- Meminjam beberapa buku dari guru mata pelajaran
3.	Rabu 19-08-2015	- Melaksanakan proses mengajar 4 JP mata pelajaran hidangan kesempatan khusus kelas XII Boga 2 dengan materi teori hidangan khusus untuk berbagai kesempatan	- Proses belajar berjalan lancar	- Para siswa tidak membawa materi yang akan dipresentasikan sehingga membuat keadaan kelas kurang kondusif	- Meminjami para siswa laptop untuk mencari materi
4.	Kamis 20-08-2015	- Melaksanakan proses mengajar 4 JP mata pelajaran hidangan kesempatan khusus kelas XII Boga 1 dengan materi teori hidangan khusus untuk berbagai kesempatan	- Proses belajar berjalan lancar	- Para siswa sudah jenuh karena sebelumnya sudah praktik	- Menerangkan materi kepada siswa dengan games agar tidak jenuh



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

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

Universitas Negeri Yogyakarta

5.	<p>Jum'at 21-08-2015</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jumat sehat &amp; Jumat bersih</li> <li>- Melaksanakan proses mengajar 4 JP (Pengolahan Cake) kelas XI Boga 4 dengan materi praktik dan teori membuat hiasan cake dari butter cream</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jalan sehat bersama siswa dan guru-guru</li> <li>- Proses pembelajaran berjalan lancar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tidak ada</li> <li>- Kurang terampil dalam mengelola kelas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tidak ada</li> <li>- Meminta masukan kepada guru untuk pelaksanaan praktik mengajar selanjutnya.</li> </ul>
6.	<p>Sabtu 22-08-2015</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menyusun RPP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Materi dari sebagian RPP sudah lengkap</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tidak ada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tidak ada</li> </ul>

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan,

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

Guru Pembimbing,

Dwi Eni Handayani, S.Pd  
NIP. 19700607 200801 2 013

Surakarta, 22 Agustus 2015

Mahasiswa,

Imey Eka Putri  
NIM. 12511241040



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

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

NAMA SEKOLAH : SMK N 4 SURAKARTA NAMA MAHASISWA : IMEY EKA PUTRI  
ALAMAT SEKOLAH : Jl. L.U. Adi Sucipto No.40 NO. MAHASISWA : 12511241040  
Surakarta JURUSAN/PRODI : PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
GURU PEMBIMBING : Dwi Eni Handayani. S.Pd DOSEN PEMBIMBING : Sri Palupi, M.Pd

### MINGGU KE 3

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil Kegiatan	Hambatan	Solusi
1.	Senin 24-08-2015	- Upacara bendera hari senin  - Melaksanakan proses mengajar 4 JP mata pelajaran Roti, Kue Khusus dan Teknik Fusion kelas XII Boga 4 dengan materi praktik membuat choux paste	- Upacara berjalan dengan lancar  - Proses pembelajaran berjalan dengan baik	- Tidak ada  - Tidak ada	- Tidak ada  - Tidak ada
2.	Selasa 25-08-2015	- Menyusun RPP	- RPP selesai	- Tidak ada	- Tidak ada
3.	Rabu 26-08-2015	- Mengerjakan administrasi guru membuat susunan menu mata pelajaran hidangan kesempatan khusus kelas XII	- Administrasi belum selesai	- Tidak ada	- Tidak ada
4.	Kamis 27-08-2015	- Mengerjakan administrasi guru membuat susunan menu mata pelajaran hidangan kesempatan khusus kelas XII	- Administrasi selesai	- Tidak ada	- Tidak ada



Universitas Negeri Yogyakarta

# LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

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

5.	Jum'at 28-08-2015	- Jumat religi  - Melaksanakan proses mengajar 4 JP (Pengolahan Cake) kelas XI Boga 4 dengan materi praktik membuat pound cake dan fruit cake	- Doa bersama para siswa dan guru, serta mendengarkan ceramah - Proses pembelajaran berjalan lancar	- Tidak ada  - Siswa kurang memperhatikan penjelasan dari guru sehingga guru harus menjelaskan berulang kali	- Tidak ada  - Menjelaskan dengan metode yang berbeda agar siswa mudah memahami
6.	Sabtu 29-08-2015	- Membuat media untuk mata pelajaran hidangan kesempatan khusus	- Media power point untuk pembelajaran	- Tidak ada	- Tidak ada

Dosen Pembimbing Lapangan,  
Mengetahui,

Guru Pembimbing,

Surakarta, 29 Agustus 2015  
Mahasiswa,

Sri Palupi, M.Pd.

NIP. 19571111 198803 2 001

Dwi Eni Handayani, S.Pd

NIP. 19700607 200801 2 013

Imey Eka Putri

NIM. 12511241040



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

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

NAMA SEKOLAH : SMK N 4 SURAKARTA  
ALAMAT SEKOLAH : Jl. L.U. Adi Sucipto No.40  
Surakarta  
GURU PEMBIMBING : Dwi Eni Handayani. S.Pd

NAMA MAHASISWA : IMEY EKA PUTRI  
NO. MAHASISWA : 12511241040  
JURUSAN/PRODI : PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
DOSEN PEMBIMBING : Sri Palupi, M.Pd

### MINGGU KE 4

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil Kegiatan	Hambatan	Solusi
1.	Senin 31-08-2015	- Upacara bendera hari senin - Melaksanakan proses mengajar 4 JP mata pelajaran Roti, Kue Diet Khusus dan Teknik Fusion	- Upacara berjalan dengan lancar - Proses pembelajaran berjalan dengan baik	- Tidak ada - Bahan untuk praktik kurang	- Tidak ada - Mengganti resep sesuai bahan yang ada
2.	Selasa 01-09-2015	- Mendesain Banner Potongan Sayuran	- Desain banner belum slesai	- Tidak ada	- Tidak ada
3.	Rabu 02-09-2015	- Melaksanakan proses mengajar 4 JP mata pelajaran hidangan kesempatan khusus kelas XII Boga 2 dengan materi praktik dan teori tumpeng tradisional dan tumpeng karakter	- Proses belajar berjalan dengan lancar	- Tidak ada	- Tidak ada



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

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

Universitas Negeri Yogyakarta

		kelas XII Boga 1 dengan materi praktik dan teori tumpeng tradisional dan tumpeng karakter			
5.	Jum'at 04-09-2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jumat sehat</li> <li>- Melaksanakan proses mengajar 4 JP Pengolahan Cake membuat chiffon cake kelas XI Boga 4</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jalan sehat bersama guru dan para murid</li> <li>- Proses pembelajaran berjalan lancar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tidak ada</li> <li>- Tidak ada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tidak ada</li> <li>- Tidak ada</li> </ul>
6.	Sabtu 05-09-2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Menyelesaikan desain banner potongan sayur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desain banner selesai</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tidak ada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tidak ada</li> </ul>

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan,

Sri Palupi, M.Pd.

NIP. 19571111 198803 2 001

Guru Pembimbing,

Dwi Eni Handayani, S.Pd

NIP. 19700607 200801 2 013

Surakarta, 05 September 2015

Mahasiswa,

Imey Eka Putri

NIM. 12511241040



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

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

NAMA SEKOLAH : SMK N 4 SURAKARTA  
ALAMAT SEKOLAH : Jl. L.U. Adi Sucipto No.40  
Surakarta  
GURU PEMBIMBING : Dwi Eni Handayani. S.Pd

NAMA MAHASISWA : IMEY EKA PUTRI  
NO. MAHASISWA : 12511241040  
JURUSAN/PRODI : PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
DOSEN PEMBIMBING : Sri Palupi, M.Pd

### MINGGU KE 5

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil Kegiatan	Hambatan	Solusi
1.	Senin 07-09-2015	- Melaksanakan proses mengajar 4 JP mata pelajaran Roti, Kue Diet Khusus dan Teknik Fusion (membuat Banana Chiffon cake dan Lemon chiffon cake) kelas XII Boga 4	- Proses pembelajaran berjalan dengan baik	- Tidak ada	- Tidak ada
2.	Selasa 08-09-2015	- Mendesain Banner lipatan Puff pastry - Menyusun laporan PPL	- Desain banner belum selesai - Laporan belum selesai	- Tidak ada - Tidak ada	- Tidak ada - Tidak ada
3.	Rabu 09-09-2015	- Melaksanakan proses mengajar 4 JP mata pelajaran hidangan kesempatan khusus kelas XII Boga 2 (membuat tumpeng megono)	- Proses belajar berjalan dengan lancar	- Tidak ada	- Tidak ada
4.	Kamis 10-09-2015	- Melaksanakan proses mengajar 4 JP mata pelajaran hidangan kesempatan khusus kelas XII Boga 1 (membuat tumpeng megono)	- Proses belajar berjalan dengan lancar	- Tidak ada	- Tidak ada



Universitas Negeri Yogyakarta

## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

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

5.	Jum'at 11-09-2015	- Jumat apel pagi  - Melaksanakan proses mengajar 4 JP Pengolahan Cake membuat short sponge, angel food cake, genoise cake kelas XI Boga 4	- Apel pagi bersama guru dan murid SMK 4 Surakarta dengan agenda pelepasan peserta lomba LKS  - Proses pembelajaran berjalan lancar	- Tidak ada  - Tidak ada	- Tidak ada  - Tidak ada
6.	Sabtu 12-09-2015	- Menyelesaikan penyusunan laporan PPL	- Laporan selesai	- Tidak ada	- Tidak ada

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan,

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

Guru Pembimbing,

Dwi Eni Handayani, S.Pd  
NIP. 19700607 200801 2 013

Surakarta, 12 September 2015

Mahasiswa,

Imey Eka Putri  
NIM. 12511241040



## FORMAT OBSERVASI KONDISI SEKOLAH

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMKN 4 SURAKARTA      NAMA MHS. : IMEY EKA PUTRI  
ALAMAT : JL.LU. ADISUCIPTO      NO. MAHASISWA : 12511241040  
SEKOLAH : NO.40 SURAKARTA      FAK/ JUR/ PRODI : FT/PTBB/PT.BOGA

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
1.	Kondisi fisik sekolah	Sedang dalam tahap renovasi. Luas lahan 10.183 m <sup>2</sup> , meliputi luas taman 2.154 m <sup>2</sup> , lapangan olah raga 476 m <sup>2</sup> , luas bangunan 4683 m <sup>2</sup> , dan lain-lain 2870 m <sup>2</sup>
2.	Potensi Siswa	Juara I Olimpiade Penelitian Siswa Surakarta Tingkat Kota Surakarta Juara I Pionering Putra (Raimuna) Tingkat Kota Surakarta Juara I Festival Jenang Solo Tingkat Menteri Perikanan dan Kelautan Juara II Handling Tray Competition Tingkat Kota Surakarta Juara II Hasta Karya Kantong Plastik Putri (Raimuna) Tingkat Kota Surakarta Juara III Pemetaan Putri (Raimuna) Tingkat Kota Surakarta Juara III Citizen Journalism SMK Tingkat Kota Surakarta Juara Harapan I Pasukan Inti Tingkat Kota Surakarta Juara II LKS Dress Making Tingkat Nasional (2014) Juara II LKS Hotel Acomodation Tingkat Provinsi (2014) Juara II Noodle Fiesta Tingkat Kota Surakarta
3.	Potensi guru	Jumlah guru sebanyak 85, yang terdiri dari 78 PNS dan 7 Guru Tidak Tetap (GTT).
4.	Potensi karyawan	Berjumlah 21 orang, meliputi pesuruh/ penjaga sekolah, tenaga laboratorium, tenaga perpustakaan, kepala tata usaha, tenaga teknis praktek kejuruan, tenaga teknis keuangan dan tenaga administrasi.
5.	Fasilitas KBM, media	Papan tulis, LCD Proyektor
6.	Perpustakaan	Menyediakan buku-buku yang dibutuhkan siswa, baik untuk mata pelajaran adaptif, normatif maupun produktif.
7.	Laboratorium	Lab. Bahasa, Lab. Komputer
8.	Ekstrakurikuler (pramuka, PMI, basket, drumband, dsb)	Ekstra/ Kokurikuler antara lain Pramuka, Paskibra, PMR, Olahraga, Kesenian
9.	Administrasi (karyawan, sekolah, dinding)	Struktur Organisasi Sekolah, Visi Misi dan Tujuan Sekolah terdapat di Ruang Kepala Sekolah dan tertempel di salah satu dinding bagian sekolah lantai 2.



## FORMAT OBSERVASI KONDISI SEKOLAH

Universitas Negeri Yogyakarta

		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 kantin.
		<b>BKK (Bursa Kerja Khusus)</b> Pelayanan bagi siswa yang akan bekerja atau melanjutkan kuliah.
		<b>Hotel SPARTA</b> Memiliki kamar, digunakan untuk pembelajaran praktik siswa Akomodasi Perhotelan dan untuk disewakan.
		<b>Meeting Room, Aula</b>

\*) Catatan : sebagai bahan penyusunan program kerja PPL

Surakarta, 25 Februari 2015

Koordinator PPL Sekolah/ Instansi  
SMK Negeri 4 Surakarta,

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

Mahasiswa PPL,

Imey Eka Putri  
NIM. 12511241040



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

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : IMEY EKA PUTRI  
NO. MAHASISWA : 12511241040  
TGL. OBSERVASI : 28 APRIL 2015

PUKUL : 10.00-11.30  
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 PPL**

Surakarta, 28 April 2015

Koordinator PPL Sekolah/ Instansi  
SMK Negeri 4 Surakarta,

Mahasiswa PPL,

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

Imey Eka Putri  
NIM. 125112421040

## OBSERVASI MAHASISWA PADA GURU DALAM PEMBELAJARAN DI SEKOLAH

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

Aspek yang Diamati		Ya	Tidak	Catatan
<b>Kegiatan Pendahuluan</b>				
<b>Melakukan apersepsi dan motivasi</b>				
a.	Menyiapkan fisik dan psikis peserta didik dalam mengawali kegiatan pembelajaran	√		Guru membuka pelajaran dengan berdoa
b.	Mengaitkan materi pembelajaran sekarang dengan pengalaman peserta didik dalam perjalanan menuju sekolah atau dengan tema sebelumnya	√		Guru mengingatkan kembali materi sebelumnya
c.	Mengajukan pertanyaan yang ada keterkaitan dengan tema yang akan dibelajarkan	√		
d.	Mengajak peserta didik berdinamika/ melakukan sesuatu kegiatan yang terkait dengan materi	√		
<b>Kegiatan Inti</b>				
<b>Guru menguasai materi yang diajarkan</b>				
a.	Kemampuan menyesuaikan materi dengan tujuan pembelajaran	√		Materi yang diberikan sesuai dengan tujuan pembelajaran
b.	Kemampuan mengaitkan materi dengan pengetahuan lain yang diintegrasikan secara relevan dengan perkembangan IPTEK dan kehidupan nyata	√		
c.	Menyajikan materi dalam tema secara sistematis dan gradual (dari yang mudah kesulit, dari konkrit keabstrak)	√		
<b>Guru menerapkan strategi pembelajaran yang mendidik</b>				
a.	Melaksanakan pembelajaran sesuai dengan kompetensi yang akan dicapai	√		
b.	Melaksanakan pembelajaran secara runtut	√		
c.	Menguasai kelas dengan baik	√		Guru disegani oleh siswa
d.	Melaksanakan pembelajaran bersifat kontekstual	√		
e.	Melaksanakan pembelajaran yang memungkinkan tumbuhnya kebiasaan positif ( <i>nurturant effect</i> )	√		
f.	Melaksanakan pembelajaran sesuai dengan alokasi waktu yang direncanakan	√		Jam KBM selesai pada waktu yang tepat
<b>Guru menerapkan pendekatan saintifik</b>				
a.	Memberikan pertanyaan mengapa dan	√		

	bagaimana			
b.	Memancing peserta didik untuk peserta didik bertanya	√		
c.	Menyajikan kegiatan peserta didik untuk keterampilan mengamati	√		Guru menunjukkan gambar waiters sedang menerima telepon room service
d.	Menyajikan kegiatan peserta didik untuk keterampilan menganalisis	√		Guru meminta peserta didik menjawab maksud gambar dalam power point
e.	Menyajikan kegiatan peserta didik untuk keterampilan mengkomunikasikan	√		Guru meminta peserta didik mempresentasikan hasil jawaban
<b>Guru melaksanakan penilaian autentik</b>				
a.	Mengamati sikap dan perilaku peserta didik dalam mengikuti pelajaran	√		
b.	Melakukan penilaian keterampilan peserta didik dalam melakukan aktifitas individu/ kelompok	√		
c.	Mendokumentasikan hasil pengamatan sikap, perilaku, dan keterampilan peserta didik	√		Tidak di foto, hanya di nilai dalam lembar penilaian sikap dan keterampilan
<b>Guru memanfaatkan sumber belajar/ media dalam pembelajaran</b>				
a.	Menunjukkan keterampilan dalam penggunaan sumber belajar pembelajaran	√		
b.	Menunjukkan keterampilan dalam penggunaan media pembelajaran	√		
c.	Menghasilkan pesan yang menarik	√		
d.	Melibatkan peserta didik dalam pemanfaatan sumber belajar pembelajaran	√		
e.	Melibatkan peserta didik dalam pemanfaatan media pembelajaran	√		
<b>Guru memicu dan/ atau memelihara keterlibatan peserta didik dalam pembelajaran</b>				
a.	Menumbuhkan partisipasi aktif peserta didik melalui interaksi guru, peserta didik, sumber belajar	√		Guru sering memberi pertanyaan tentang materi pelajaran
b.	Merespon positif partisipasi peserta didik	√		Memberi pujian yang wajar terhadap peserta didik
c.	Menunjukkan sikap terbuka terhadap respons peserta didik	√		Guru selalu memberi kesempatan bertanya kapanpun setiap saat peserta didik bingung
d.	Menunjukkan hubungan antar pribadi yang kondusif	√		
e.	Menumbuhkan keceriaan dan antusiasme peserta didik dalam belajar	√		Kadang guru memberikan candaan ringan

	<b>Guru menggunakan bahasa yang benar dan tepat dalam pembelajaran</b>			
a.	Menggunakan bahasa lisan secara jelas dan lancar	√		Menggunakan bahasa Indonesia yang baik dan baku
b.	Menggunakan bahasa tulis yang baik dan benar	√		
c.	Menyampaikan pesan dengan gaya yang sesuai	√		Guru memiliki bahasa tubuh/gaya yang menarik
<b>Penutup Pembelajaran</b>				
	<b>Guru mengakhiri pembelajaran dengan efektif</b>			
a.	Melakukan refleksi atau membuat rangkuman dengan melibatkan peserta didik	√		
b.	Melaksanakan tindak lanjut dengan memberikan arahan, atau kegiatan, atau tugas sebagai remidi/ pengayaan	√		

Surakarta, 28 April 2015  
Mahasiswa Observer,



Imey Eka Putri  
NIM. 12511241040

JADWAL MENGAJAR PPL UNY 2015

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



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

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

SH	SHINTA
----	--------

## SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK  
 Paket Keahlian : Jasa Boga  
 Mata Pelajaran : Hidangan Untuk Kesempatan Khusus dan *Fusion Food*  
 kelas /semester : XII / 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 , menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah  
 KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta 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	Hidangan untuk Kesempatan khusus	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/gambar/foto/film atau membaca literatur yang berkaitan dengan hidangan untuk kesempatan khusus</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, contoh, kriteria hidangan untuk kesempatan khusus, sejarah makanan kesempatan khusus dan apakah ada perbedaan berbagai hidangan kesempatan khusus di berbagai</li> </ul>	<p><b>Observasi</b>                      pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b>                      Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b></p>	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/ gambar</li> <li>Buku referensi</li> <li>Hidangan kesempatan khusus</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
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>wilayah Indonesia</p> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan pengamatan serta berdiskusi secara berkelompok untuk membandingkan hidangan untuk kesempatan khusus di berbagai wilayah Indonesia</li> <li>Mendiskusikan hasil pengamatan dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang hidangan untuk kesempatan khusus di berbagai wilayah Indonesia</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan diskusi</li> <li>Menyimpulkan hasil analisis tentang hidangan kesempatan khusus</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan pengamatan</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan pengamatan</li> </ul>	<p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>		
3.1. Mendeskripsikan hidangan untuk kesempatan khusus					
4.1 Membandingkan karakteristik berbagai hidangan kesempatan khusus di berbagai wilayah Indonesia					
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.	Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Keagamaan	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/video/film/gambar/atau membaca tentang Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Keagamaan</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/video/film/gambar</li> <li>Buku referensi</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi internal dan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>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>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis , sejarah, alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Keagamaan ; serta apakah ada perbedaan diantara hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan di berbagai wilayah Indonesia</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Melakukan analisis hasil praktik hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan secara berkelompok dan mengumpulkan data yang diperoleh</li> </ul>	<p>berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan , keterampilan selama pembelajaran</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Hidangan kesempatan khusus</li> <li>Alat praktik</li> <li>Bahan praktik</li> </ul>
<p>3.2.Menganalisis hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan</p>					
<p>4.2.Membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan</p>		<p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan</li> </ul>	<p><b>Tes Kinerja</b> membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan <b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan praktiki hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan</li> <li>Mempresentsasikan laporan hasil diskusi dan praktik hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan</li> </ul>			
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.	Hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat	<b>Mengamati</b> <b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/video/film/gambar/atau membaca tentang Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara adat istiadat</li> </ul> <b>Menanya</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis, sejarah, alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hidangan Kesempatan Khusus Untuk adat istiadat; serta apakah ada perbedaan diantara hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat di berbagai wilayah Indonesia</li> </ul> <b>Mengumpulkan Data</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok  <b>Tes</b> Tes tertulis  <b>Jurnal</b> Catatan perkembangan	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Buku referensi</li> <li>Hidangan kesempatan khusus</li> <li>Alat praktik</li> <li>Bahan praktik</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					
3.3. Menganalisis hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.3 Membuat makanan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat		<p>diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktik membuat hidangan kesempatan khusus untuk adat istiadat dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Melakukan analisis hasil praktik hidangan kesempatan khusus untuk adat istiadat secara berkelompok dan mengumpulkan data yang diperoleh</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan praktik hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktiki hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat</li> </ul>	<p>pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat</p>		
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan	Hidangan kesempatan khusus untuk	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/video/film/gambar/atau membaca tentang</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
pengamalan menurut agama yang dianutnya.	acara perkawinan	Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara perkawinan	selama pembelajaran berlangsung		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buku referensi</li> <li>• Hidangan kesempatan khusus</li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Bahan praktik</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><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis , sejarah, alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hidangan Kesempatan Khusus Untuk acara perkawinan; serta apakah ada perbedaan diantara hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan di berbagai wilayah Indonesia</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>• Melakukan praktik membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Melakukan analisis hasil praktik hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan secara berkelompok dan mengumpulkan data yang diperoleh</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan</li> </ul>	<p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan , keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan</p>		
3.4.Menganalisis hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan					
4.4. membuat hidangan khusus untuk acara perkawinan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>hasil praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan praktiki hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat</li> <li>Mempresentsasikan laporan hasil diskusi dan praktik hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan</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</p>	<p>Makanan dengan Teknik <i>fusion</i></p>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/video/film/ gambar/atau membaca tentang makanan dengan teknik fusion (<i>fusion food</i>)</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis-jenis , latar belakang, contoh makanan dengan teknik fusion; serta apakah karakteristik makanan asli masih dapat diketahui pada makanan dengan teknik <i>fusion</i></li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p> <p>Laporan tertulis kelompok</p>	<p>2 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/video/film/gambar</li> <li>Buku referensi</li> <li>Makanan dengan teknik fusion</li> <li>Lembar tugas</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
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		<b>Mengumpulkan Data</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Kerja kelompok untuk merancang makanan dengan teknik fusion dengan menggunakan lembar tugas</li> </ul>	<b>Tes</b> Tes tertulis		
3.5 Memahami pengertian, latar belakang, contoh, dan karakteristik makanan fusion ( <i>fusion food</i> )		<b>Mengasosiasi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil rancangan makanan terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan rancangan makanan terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul>	<b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran		
4.5. Merancang makanan dengan teknik fusion ( <i>fusion food</i> )		<b>Mengkomunikasikan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan rancangan makanan dengan teknik <i>fusion</i></li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan rancangan makanan dengan teknik <i>fusion</i></li> </ul>			
1.2 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta	Makanan pembuka	<b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/video/film/</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar		
lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	dengan teknik <i>fusion</i>	gambar/atau membaca tentang Makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i>	sikap selama pembelajaran berlangsung		gambar		
<p>2.4. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.5. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.6. 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 pengertian, fungsi, jenis-jenis , alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hasil makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i>; serta apakah ada perbedaan diantara makanan pembuka dan makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i></li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i> dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Melakukan evaluasi hasil praktik Makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i> secara berkelompok dan mengumpulkan data yang diperoleh</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul>	<p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan , keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> membuat Makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Buku referensi</li> <li>Makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i></li> <li>Alat praktik</li> <li>Bahan praktik</li> </ul>		
3.6 Mengevaluasi makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i>							
4.6. Membuat makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i>							

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan praktiki makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i></li> <li>Mempresentsasikan laporan hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i></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,</p>	<p>Makanan utama (main course ) dengan teknik fusion (<i>fusion food</i>)</p>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/video/film/ gambar/atau membaca tentang makanan utama (main course) dengan teknik <i>fusion</i></li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis , alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hasil makanan utama (main course) dengan teknik <i>fusion</i>; serta apakah</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p> <p>Laporan tertulis</p>	<p>4 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/ gambar</li> <li>Buku referensi</li> <li>Makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i></li> <li>Alat praktik</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>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>ada perbedaan diantara makanan utama (main course) dan makanan utama (main course) dengan teknik <i>fusion</i></p> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat makanan utama (main course) dengan teknik <i>fusion</i> dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Melakukan evaluasi hasil praktik membuat makanan utama (main course) dengan teknik <i>fusion</i> secara berkelompok dan mengumpulkan data yang diperoleh</li> </ul>	<p>kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan praktik</li> </ul>
<p>3.7 Mengevaluasi makanan utama (main course) dengan teknik fusion (fusion food)</p>			<p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>		
<p>4.7. Membuat makanan utama (<i>main course</i>) dengan teknik <i>fusion</i></p>		<p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan praktiki makanan utama (main</li> </ul>	<p><b>Tes Kinerja</b> membuat makanan utama (main course) dengan teknik <i>fusion</i></p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		course) dengan teknik <i>fusion</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik membuat makanan utama (main course) dengan teknik <i>fusion</i></li> </ul>			
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.	Makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i>	<b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati foto/video/film/gambar/atau membaca tentang makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i></li> </ul> <b>Menanya</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis, alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hasil makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i>; serta apakah ada perbedaan diantara makanan penutup dan makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i></li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok  <b>Tes</b> Tes tertulis	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• foto/film/gambar</li> <li>• Buku referensi</li> <li>• Makanan pembuka dengan teknik <i>fusion</i></li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Bahan praktik</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)		<b>Mengumpulkan Data</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> </ul>	<b>Jurnal</b> Catatan perkembangan		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>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>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktik membuat makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i> dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Melakukan evaluasi hasil praktik membuat makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i> secara berkelompok dan mengumpulkan data yang diperoleh</li> </ul>	<p>pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>		
<p>3.8 Mengevaluasi makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i></p>			<p><b>Tes Kinerja</b> membuat makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i></p>		
<p>4.8. Membuat makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i>.</p>		<p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan praktiki makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i></li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup dengan teknik <i>fusion</i></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>Kue dengan teknik <i>fusion</i></p>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/video/film/gambar/atau membaca tentang kue dengan teknik <i>fusion</i></li> </ul> <p><b>Menanya</b></p>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran</p>	<p>4 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Buku referensi</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam 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>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis , contoh kue dengan teknik <i>fusion</i>; serta apakah ada perbedaan diantara berbagai kue dengan teknik <i>fusion</i></li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Kerja kelompok untuk mengevaluasi berbagai kue dengan teknik <i>fusion</i> berdasarkan lembar tugas yang diberikan</li> <li>Latihan merancang resep kue dengan teknik <i>fusion</i></li> </ul>	<p>n berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> <li>Rancangan resep kue dengan teknik <i>fusion</i></li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>kue teknik <i>fusion</i></li> <li>Lembar tugas</li> </ul>
<p>3.9 Mengevaluasi kue dengan teknik <i>fusion</i></p>					
<p>4.9. Merancang resep kue dengan teknik <i>fusion</i></p>		<p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi , hasil kerja kelompok dan hasil rancangan resep</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi data hasil diskusi , hasil kerja kelompok dan hasil rancangan resep sesuai pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi data hasil diskusi , hasil kerja kelompok dan hasil rancangan resep kue dengan teknik <i>fusion</i></li> </ul>	<p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan perkembangan pengetahuan , keterampilan selama pembelajaran</p>		

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Materi Pokok</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Penilaian</b>	<b>Alokasi Waktu</b>	<b>Sumber Belajar</b>
		<ul style="list-style-type: none"><li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi data hasil diskusi , hasil kerja kelompok dan hasil rancangan resep kue dengan teknik <i>fusion</i></li></ul>			

## SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK  
 Mata Pelajaran : Roti , Kue Diet Khusus Dan Teknik Fusion  
 Kelas /Semester : XII

### 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

### SEMESTER XII

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap	Makanan pengganti dari berbagai jenis diet khusus	<b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/ gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan makanan pengganti dari berbagai jenis diet khusus</li> </ul> <b>Menanya</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menanya tentang: jenis, karakteristik, fungsi, berbagai macam diet khusus, makanan yang diperbolehkan dan dilarang,</li> </ul>	<b>Observasi</b> lembar pengamatan kegiatan diskusi dan persentasi  <b>Portofolio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> <li>Hasil lembar</li> </ul>	1 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>gambar/ videosumber zat tenaga</li> <li>Referensi / buku terkait</li> <li>e-dukasi.net</li> <li>Bahan makanan sebenarnya/</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>professional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>		<p>makanan pengganti diet khusus, serta apakah makanan pengganti memiliki fungsi yang sama dengan makanan diet khusus</p> <p><b>Mengumpulkan data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan pertanyaan guna mencari jawaban tentang makanan pengganti diet khusus</li> <li>• Kerja kelompok mengerjakan lembar tugas terkait menentukan makanan pengganti diet khusus</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan kasus</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan kasus</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan tertulis hasil diskusi dan kasus</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan kasus</li> </ul>	<p>tugas</p> <p><b>Tes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tes tertulis</li> </ul> <p>Jurnal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</li> </ul>		
<p>3.1 Mendeskripsikan jenis, karakteristik, fungsi, makanan pengganti diet khusus</p>					
<p>4.1. Menentukan bahan makanan pengganti untuk diet khusus</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar	
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produk kue dan saos rendah lemak</li> <li>• Pembuatan produk kue dengan saos rendah lemak</li> </ul>	<b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati video/ gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Produk kue dan saos rendah lemak</li> </ul>	<b>Observasi</b> lembar pengamatan kegiatan diskusi dan persentasi	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gambar/ videosumber zat tenaga</li> <li>• Referensi / buku terkait</li> <li>• e-dukasi.net</li> <li>• Bahan makanan sebenarnya/</li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Bahan praktik</li> </ul>	
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion		<b>Menanya</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menanya tentang: jenis, karakteristik, fungsi, makanan yang diperbolehkan dan dilarang, makanan pengganti diet untuk rendah lemak, serta untuk penyakit apa saja makanan rendah lemak</li> </ul>	<b>Portofolio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laporan tertulis kelompok</li> <li>• Hasil kerja kelompok (lembar tugas)</li> </ul>			
2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional		<b>Mengumpulkan data</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan pertanyaan guna mencari jawaban tentang Produk kue dan saos rendah lemak</li> </ul>	<b>Tes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tes tertulis</li> </ul>			
2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat produk kue dengan saos rendah lemak dan mencatat data saat praktik yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan</li> </ul>	<b>Jurnal</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</li> </ul>			
3.2 Menganalisis produk produk kue dengan saos rendah lemak		<ul style="list-style-type: none"> <li>• menganalisis hasil praktik membuat produk kue</li> </ul>	<b>Tes kinerja/unjuk kerja</b> Membuat produk kue dengan saos			
4.2 Membuat produk kue dengan saos rendah lemak						

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>dengan saus rendah lemak</p> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan tertulis hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	rendah lemak		
<p>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.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produk kue dengan saos rendah kalori</li> <li>• Pembuatan produk kue dengan saos rendah kalori</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati video/ gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Produk kue dan saos rendah kalori</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menanya tentang: jenis, karakteristik, fungsi, makanan yang diperbolehkan dan dilarang, makanan pengganti diet untuk rendah kalori, serta untuk penyakit apa saja makanan rendah kalori</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>lembar pengamatan kegiatan diskusi dan persentasi</p> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laporan tertulis kelompok</li> <li>• Hasil kerja kelompok (lembar tugas)</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tes tertulis</li> </ul>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gambar/ videosumber zat tenaga</li> <li>• Referensi / buku terkait</li> <li>• e-dukasi.net</li> <li>• Bahan makanan sebenarnya/</li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Bahan praktik</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		<p><b>Mengumpulkan data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan pertanyaan guna mencari jawaban tentang Produk kue dan saos rendah lemak</li> <li>• Membuat produk kue dengan saos rendah kalori dan mencatat data saat praktik yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Menganalisis hasil praktik membuat produk kue dengan saos rendah kalori</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan tertulis hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	<p>Jurnal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</li> </ul> <p><b>Tes kinerja/unjuk kerja</b></p> <p>Membuat produk kue dengan saos rendah kalori</p>		
3.3 Menganalisis produk kue dengan saos rendah kalori					
4.3 Membuat produk kue dengan saos rendah kalori					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Produk kue dan saos rendah gula	<b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/ gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Produk kue dan saos rendah gula</li> </ul>	<b>Observasi</b> lembar pengamatan kegiatan diskusi dan persentasi	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>gambar/ videosumber zat tenaga</li> <li>Referensi / buku terkait</li> <li>e-dukasi.net</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja	kue	<b>Menanya</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menanya tentang: jenis, karakteristik, fungsi, makanan yang diperbolehkan dan dilarang, makanan pengganti diet untuk rendah gula, serta untuk penyakit apa saja makanan rendah gula</li> </ul> <b>Mengumpulkan data</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan pertanyaan guna mencari jawaban tentang Produk kue dan saos rendah gula</li> </ul>	<b>Portofolio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> <li>Hasil kerja kelompok (lembar tugas)</li> </ul> <b>Tes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tes tertulis</li> </ul> Jurnal		<ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan makanan sebenarnya/</li> <li>Alat praktik</li> <li>Bahan praktik</li> </ul>
3.4. Menganalisis produk kue dengan saos rendah gula		<ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat produk kue dengan saos rendah gula dan mencatat data saat praktik yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</li> </ul>		
4.4. Membuat produk kue dengan saos rendah gula		<ul style="list-style-type: none"> <li>Menganalisis hasil praktik membuat produk kue</li> </ul>	<b>Tes kinerja/unjuk kerja</b> Membuat produk kue dengan saos rendah gula		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>dengan saus rendah gula</p> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan tertulis hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>			
<p>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</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produk kue dan saos rendah protein</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati video/ gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Produk kue dan saos rendah protein</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menanya tentang: jenis, karakteristik, fungsi, makanan yang diperbolehkan dan dilarang, makanan pengganti diet untuk rendah protein, serta untuk penyakit apa saja makanan rendah protein</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>lembar pengamatan kegiatan diskusi dan persentasi</p> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laporan tertulis kelompok</li> <li>• Hasil kerja kelompok (lembar tugas)</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tes tertulis</li> </ul>	<p>4 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gambar/ videosumber zat tenaga</li> <li>• Referensi / buku terkait</li> <li>• e-dukasi.net</li> <li>• Bahan makanan sebenarnya/</li> <li>• Alat praktik</li> <li>• Bahan praktik</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dalam implementasi sikap kerja		<p><b>Mengumpulkan data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan pertanyaan guna mencari jawaban tentang Produk kue dan saos rendah protein</li> <li>• Membuat produk kue dengan saos rendah gula dan mencatat data saat praktik yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Menganalisis hasil praktik membuat produk kue dengan saos rendah protein</li> </ul>	<p>Jurnal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</li> </ul> <p><b>Tes kinerja/unjuk kerja</b></p> <p>Membuat produk kue dengan saos rendah protein</p>		
3.5.Menganalisis produk kue dengan saos rendah protein					
3.1 Membuat produk kue dan saos rendah protein		<p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan tertulis hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Kue dengan teknik <i>fusion</i>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/video/film/gambar/atau membaca tentang kue dengan teknik <i>fusion</i></li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis, contoh kue dengan teknik <i>fusion</i>; serta apakah ada perbedaan diantara berbagai kue dengan teknik <i>fusion</i></li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Latihan merancang menu</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> <li>Rancangan resep kue dengan teknik fusion</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Buku referensi</li> <li>kue teknik <i>fusion</i></li> <li>Lembar tugas</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional					
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja					
3.6 Mendekripsikan jenis, sejarah, karakteristik,					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
contoh kue dengan teknik fusion		<p>kue dengan teknik <i>fusion</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat kue dengan teknik fusion dan mencatat data terkait dengan praktik membuat kue dengan teknik fusion sebagai sumber informasi untuk jawaban pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi, hasil kerja kelompok dan hasil rancangan resep</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi data hasil diskusi, hasil kerja kelompok dan hasil rancangan resep sesuai pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi data hasil diskusi, hasil kerja kelompok dan hasil rancangan resep kue dengan teknik <i>fusion</i></li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi data hasil diskusi, hasil kerja kelompok dan hasil rancangan resep kue dengan teknik <i>fusion</i></li> </ul>	<p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p><b>Tes kinerja/unjuk kerja</b></p> <p>Membuat kue dengan teknik <i>fusion</i></p>		
<p>4.6.1. Merancang menu kue dengan teknik fusion</p> <p>4.6.2. Membuat kue dengan teknik fusion</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar	
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produk <i>pastry</i> dengan teknik fusion</li> <li>• Pembuatan produk <i>pastry</i> dengan teknik fusion</li> </ul>	<b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Video/ gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan produk pastry dengan teknik fusion</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap saat kegiatan diskusi dan presentasi	4 minggu	<b>Sumber :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• video/gambar/</li> <li>• Bahan praktek</li> <li>• Alat praktek</li> <li>• Referensi / buku terkait</li> <li>• e-dukasi.net</li> <li>• lembar tugas</li> </ul>	
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion		<b>Menanya</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan: terkait dengan pengertian, jenis kue, ciri, bahan dan alat, cara pembuatan, kriteria hasil, , dan apakah ada perbedaan antara produk pastry dengan teknik fusion dengan produk bakery umumnya</li> </ul>	<b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok			
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional		<b>Mengumpulkan Data</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan pertanyaan tentang produk pastry teknik fusion guna mencari jawaban</li> </ul>	<b>Tes</b> Tes tertulis			
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan praktik membuat produk pastry dengan teknik fusion</li> </ul>	<b>Jurnal</b> Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran			
3.7 Menganalisis produk <i>pastry</i> dengan teknik fusion		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menganalisis dalam kelompok tentang hasil praktik membuat produk pastry dengan teknik fusion dengan menggunakan lembar tugas</li> </ul>	<b>Tes Unjuk Kerja / Kinerja</b> Observasi saat membuat produk pastry dengan teknik fusion			
4.7. Membuat produk <i>pastry</i> dengan teknik fusion	<b>Mengasosiasi</b>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah data hasil diskusi kelompok dan praktik produk pastry dengan teknik fusion untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan hasil olah data</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>membuat laporan, hasil kerja kelompok dan praktik pembuatan produk pastry dengan teknik fusion terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> <li>mempresentasikan laporan hasil kerja kelompok dan praktik pembuatan produk pastry</li> </ul>			
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produk <i>bakery</i> dengan teknik fusion</li> <li>Pembuatan produk <i>bakery</i> dengan</li> </ul>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video/ gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan produk bakery dengan teknik fusion</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan: terkait dengan pengertian,</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap saat kegiatan diskusi dan presentasi</p> <p><b>Portofolio</b></p> <p>Laporan tertulis</p>	<p>4 minggu</p>	<p><b>Sumber :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>video/gambar/</li> <li>Bahan praktek</li> <li>Alat praktek</li> <li>Referensi / buku terkait</li> </ul>
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>	<p>teknik fusion</p>	<p>jenis kue, ciri, bahan dan alat, cara pembuatan, kriteria hasil, , dan apakah ada perbedaan antara produk bakery dengan teknik fusion dengan produk bakery umumnya</p> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan pertanyaan tentang produk bakery teknik fusion guna mencari jawaban</li> <li>• Melakukan praktik membuat produk pastry dengan teknik fusion</li> <li>• Menganalisis dalam kelompok tentang hasil praktik membuat produk bakery dengan teknik fusion dengan menggunakan lembar tugas</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah data hasil diskusi kelompok dan praktik produk bakery dengan teknik fusion untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Menyimpulkan hasil olah data</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• membuat laporan hasil kerja</li> </ul>	<p>kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p><b>Tes Unjuk Kerja / Kinerja</b> Observasi saat membuat produk bakery dengan teknik fusion</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• e-dukasi.net</li> <li>• lembar tugas</li> </ul>
<p>3.8 Menganalisis produk <i>bakery</i> dengan teknik fusion</p>					
<p>4.8. Membuat produk <i>bakery</i> dengan teknik fusion</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		kelompok dan praktik pembuatan produk bakery dengan teknik <i>fusion</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>mempresentasikan laporan hasil kerja kelompok dan praktik pembuatan produk bakery dengan teknik <i>fusion</i></li> </ul>			
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.	Produk <i>cake</i> dengan teknik <i>fusion</i>	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati foto/video/film/gambar/atau membaca tentang <i>cake</i> dengan teknik <i>fusion</i></li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis, contoh <i>cake</i> dengan teknik <i>fusion</i>; serta apakah ada perbedaan diantara berbagai <i>cake</i> dengan teknik <i>fusion</i></li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan</li> <li>Melakukan praktik membuat produk <i>cake</i> dengan teknik <i>fusion</i></li> <li>Menganalisis dalam kelompok tentang hasil praktik membuat produk</li> </ul>	<p><b>Observasi</b></p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> <li>Rancangan resep kue dengan teknik <i>fusion</i></li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>foto/film/gambar</li> <li>Buku referensi</li> <li>kue teknik <i>fusion</i></li> <li>Lembar tugas</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja					
3.9 Menganalisis produk <i>cake</i> dengan teknik <i>fusion</i>					
4.9. Membuat produk <i>cake</i> dengan teknik <i>fusion</i>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p><i>cake</i> dengan teknik fusion dengan menggunakan lembar tugas</p> <p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah data hasil diskusi kelompok dan praktik produk <i>cake</i> dengan teknik fusion untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Menyimpulkan hasil olah data</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• membuat laporan hasil kerja kelompok dan praktik pembuatan produk <i>cake</i> dengan teknik <i>fusion</i></li> <li>• mempresentasikan laporan hasil kerja kelompok dan praktik pembuatan produk <i>cake</i> dengan teknik <i>fusion</i></li> </ul>	pembelajaran		

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

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 4 Surakarta  
Kelas/Semester : XII / Genap  
Mata Pelajaran : Hidangan Untuk Kesempatan Khusus dan Fusin Food  
Materi Pokok : 4. 3 Membuat makanan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat  
Pertemuan ke : 4  
Alokasi Waktu : 5 x 45 Menit

### **A. KOMPETENSI INTI:**

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

### **B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR**

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.
- 3.3. Menganalisis hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat
- 4.3. Membuat makanan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat
  - 4.3.1 Memilih bahan untuk membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat
  - 4.3.2 Menentukan alat untuk membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat
  - 4.3.3 Menerapkan langkah-langkah membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat
  - 4.3.4 Membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat
  - 4.3.5 Menyajikan hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat

### C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat memilih bahan untuk membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat dengan disiplin
2. Siswa dapat menentukan alat untuk membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat dengan disiplin
3. Siswa dapat menerapkan langkah-langkah membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat dengan disiplin.
4. Siswa dapat membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat dengan disiplin
5. Siswa dapat menyajikan hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat dengan disiplin.

### D. MATERI PEMBELAJARAN

#### **Tumpeng megono**

- Gudangan
- Pelas dele,
- Bongko gude,
- Lodeh kluweh,
- Cabuk wijen,
- Gereh pethek bakar,
- Telur rebus
- Rujak buah
- Nasi gurih

Resep:

#### **Pelas dele**

##### **Bahan :**

Kedelai	1 kg	(rendam, rebus, tumbuk)
Kelapa muda	1 butir	(parut)

##### **Bumbu :**

Bawang merah	10 buah	(haluskan)
Bawang putih	4 siung	(haluskan)
Kencur		(haluskan)
Daun salam	10 lembar	
Gula merah	1 sdm	
Garam	1 sdm	

Cara membuat:

1. Campur semua bahan dan bumbu
2. Bungkus dengan daun pisang

3. Lalu kukus hingga matang

### **Bongko Gude/ Tolo**

**Bahan :**

Biji gude                    ½ kg                    (rendam, rebus, tumbuk)  
 Kelapa ½ tua                1 butir                (parut)

**Bumbu:**

Bawang merah            6 buah                (haluskan)  
 Bawang putih             3 siung                (haluskan)  
 Ketumbar                  2 sdt                    (haluskan)  
 Laos                         2 jari  
 Salam                        20 lembar  
 Gula merah                2 sdm                    (sisir)  
 Garam                        2 sdm

Cara membuat:

1. Campur bahan dan bumbu
2. Bungkus dengan daun pisang
3. Lalu kukus hingga matang

**E. METODE PEMBELAJARAN**

Pendekatan pembelajaran : Saintifik  
 Metode Pembelajaran : Diskusi, tanya jawab, dan penugasan  
 Model pembelajaran : Problem based learning

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

1. Media : LK Praktik
2. Alat : -
3. Sumber belajar :  
 Liliy Erwin, (2007). *Tumpeng Sajian Istimewa Untuk Selamatan*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama

**G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN**

<b>Kegiatan</b>	<b>Model Pembelajaran : PBL</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
Pendahuluan		1. Guru mengucapkan salam pada siswa. 2. Guru meminta pada siswa untuk mengecek	



Kegiatan	Model Pembelajaran : PBL	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	Analisis proses inquiry	hasil praktikum. • Mempresentasikan hasil praktikum dihadapan kelompok lain dan guru.	
Penutup		1. Guru memberikan evaluasi dari hasil menyajikan makanan dan presentasi hasil makanan untuk masing-masing kelompok 2. Guru memberikan penguatan dari hasil pembelajaran. 3. Guru bersama-sama dengan siswa membuat rangkuman atau kesimpulan hasil praktik. 4. Guru memberi umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran 5. Guru menutup pelajaran dengan mengucapkan salam.	35 menit
<b>TOTAL</b>			225 menit

## H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

### 1. Jenis/ Teknik Penilaian :

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

#### a. Penilaian Sikap

#### LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : Hidangan Untuk Kesempatan Khusus dan *Fusin Food*  
 Kelas/Semester : XII /Genap  
 Tahun Pelajaran : 2015/2016  
 Materi Pelajaran : Hidangan Kesempatan Khusus Untuk acara adat istiadat

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

### RUBRIK PENILAIAN SIKAP

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN
1.	DISIPLIN	1. Hadir di kelas tepat waktu 2. Mengikuti tatap muka dari awal hingga akhir 3. Rapih berpakaian sesuai ketentuan yang berlaku 4. Mengumpulkan tugas tepat waktu
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
2.	KERJASAMA	1. Tidak mendominasi di dalam kelas 2. Menerima pendapat orang lain 3. Berbagi informasi dengan teman lain 4. Bersikap toleran kepada teman lain
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
3.	KREATIVITAS	1. Mengajukan saran/gagasan dalam kelas/kelompok 2. Mengajukan pernyataan yang bersangkutan paut dengan materi 3. Kreatif dalam belajar 4. Memberikan respon perkembangan kelompok
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
4.	TANGGUNG JAWAB	1. Melakukan tugas 2. Komitmen terhadap tugas 3. Konsekwen terhadap tindakan yang dilakukan 4. Peduli terhadap tugas
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi

### FORMAT JURNAL PENILAIAN SIKAP

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

**b. Penilaian Pengetahuan**

**SOAL TES TERTULIS**

NO.	SOAL	KUNCI JAWAB
1	Sebutkan lauk yang biasanya mengelilingi nasi tumpeng di Indonesia !	Tumis kacang panjang, gubahan, perkedel, sambal goreng tempe, kering kentang, telur rebus, ayam goreng dan lain-lain.
2.	Sebutkan dan jelaskan jenis tumpeng yang berkaitan dengan upacara adat di Indonesia!	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tumpeng Tolak Bala</b>, dibuat saat syukuran kelahiran, ulang tahun termasuk ulang tahun kemerdekaan, dan khitanan.</li> <li>• <b>Tumpeng Robyong</b>, dibuat saat upacara perkawinan yaitu saat siraman.</li> <li>• <b>Tumpeng Tasyakuran</b>, dibuat pada saat upacara hari-hari besar agama islam seperti Maulud, Isra Mi'raj, dan sebagainya</li> <li>• <b>Tumpeng Pungkur</b>, dibuat untuk upacara kematian seseorang.</li> <li>• <b>Tumpeng Golong</b>, yang dibuat untuk melengkapi hidangan selamatannya pada perhelatan yang melibatkan kegotong-royongan orang banyak.</li> </ul>

**RUBRIK PENILAIAN PENGETAHUAN**

NO.	KRITERIA	SKOR
1.	Menjawab lengkap, benar, sempurna sempurna	50
2.	Menjawab benar kurang lengkap	10-25
3.	Menjawab salah	1
4.	Tidak menjawab	0
Jumlah total skor dari 2 nomor		0-100

**c. Penilaian Keterampilan**

**LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN PRAKTIK**

Mata Pelajaran : Hidangan Untuk Kesempatan Khusus dan *Fusin Food*  
 Kelas/Semester : XII/ Gasal  
 Tahun Pelajaran : 2015/2016  
 Waktu Pengamatan :

NO.	NAMA SISWA	Komponen/Sub komponen yang dinilai						NILAI AKHIR
		Persiapan alat	Persiapan bahan	Proses	Hasil	Sikap kerja	Waktu	
1.								
2.								
3.								
4								

5								
6								
7								
8								
9								
10								

**KRITERIA PENILAIAN  
TES PRAKTIK/ UNJUK KERJA**

No.	KOMPONEN/SUBKOMPONEN PENILAIAN	INDIKATOR	SKOR
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>I.</b>	<b>Persiapan Kerja</b>		
	1.1 Menyiapkan peralatan	Lengkap sesuai	4
		Peralatan kurang 2 macam	3
		Peralatan kurang 3 macam	2
		Peralatan kurang 4 macam	1
		Tidak melakukan persiapan alat	0
	1.2 Menyiapkan Bahan	Lengkap sesuai	4
		Bahan kurang 1	3
		Bahan kurang 2	2
		Bahan kurang 3	1
Tidak melakukan persiapan bahan		0	
<b>II</b>	<b>Proses (Sistematika dan CaraKerja)</b>		
		Teknik penggunaan alat benar, penanganan bahan benar sistematika benar dan menerapkan K3 selama bekerja	4
		Satu indikator tidak terpenuhi	3
		Dua indikator tidak terpenuhi	2
		Tiga indikator tidak terpenuhi	1
Tidak melakukan seluruh kriteria yang ditentukan		0	
<b>III</b>	<b>Hasil Kerja</b>		
		Sangat Baik	4
		Baik	3
		Cukup Baik	2
		Kurang Baik	1
		Tidak Baik	0
<b>IV</b>	<b>Sikap Kerja</b>		
	<b>4.1 Penggunaan alat</b>	Semua kriteria persyaratan terpenuhi	4
		Satu persyaratan tidak terpenuhi	3
		Dua persyaratan tidak terpenuhi	2
		Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi	1
		Tidak sesuai dengan persyaratan	0
	<b>4.2 Keselamatan kerja</b>	Semua kriteria persyaratan terpenuhi	4
		Satu persyaratan tidak terpenuhi	3
		Dua persyaratan tidak terpenuhi	2
		Lebih dari dua persyaratan tidak terpenuhi	1

No.	KOMPONEN/SUBKOMPONEN PENILAIAN	INDIKATOR	SKOR
I	2	3	4
		Tidak sesuai dengan persyaratan	0
V	Waktu		
	5.1 Waktu penyelesaian	25% lebih cepat	4
		15% lebih cepat	3
		Tepat Waktu	2
		Tidak selesai tepat waktu	1
		Tidak selesai	0

Surakarta, 01 September 2015

Guru Mata Pelajaran,



**Dwi Eni Handayani, S.Pd**  
NIP. 19700607 200801 2 013

Mahasiswa PPL,



**Imey Eka Putri**  
NIM. 12511241040



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



SMK NEGERI 4 SURAKARTA

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

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

=====

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**

**(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMKNegeri 4 Surakarta

Kelas/Semester : XII BOGA/ 1

Mata Pelajaran : Roti, Kue Diet Khusus dan Teknik *Fusion*

Materi Pokok : Produk cake dengan teknik fusion

Pertemuan ke : 3

Alokasi Waktu : 5 × 45 menit (225 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, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

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

**B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR**

1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion sebagai tindakan pengamatan menurut agama yang dianutnya.

2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion.

- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
  - 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.9 Menganalisis produk cake dengan teknik fusion
    - 3.9.1 Menjelaskan pengertian chiffon type cake
    - 3.9.2 Menjelaskan pengertian metode pencampuran chiffon cake
    - 3.9.3 Menjelaskan macam-macam chiffon cake
    - 3.9.4 Menjelaskan karakteristik chiffon cake
  - 4.9 Membuat produk cake dengan teknik fusion
    - 4.9.1 Memilih bahan yang digunakan untuk membuat cake dengan teknik fusion yaitu banana chiffon cake dan lemon chiffon cake.
    - 4.9.2 Mengetahui alat yang digunakan untuk membuat cake dengan teknik fusion yaitu banana chiffon cake dan lemon chiffon cake.
    - 4.9.3 Menjelaskan cara membuat banana chiffon cake dan lemon chiffon cake.
    - 4.9.4 Mengidentifikasi kriteria hasil banana chiffon cake dan lemon chiffon cake.
    - 4.9.5 Mempraktekkan banana chiffon cake dan lemon chiffon cake.

### **C. TUJUAN PEMBELAJARAN**

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian chiffon type cake dengan jujur.
2. Siswa dapat menjelaskan pengertian metode pencampuran chiffon cake dengan santun.
3. Siswa dapat menjelaskan macam-macam chiffon cake dengan tanggung jawab.
4. Siswa dapat menjelaskan karakteristik chiffon cake dengan santun.
5. Siswa dapat memilih bahan yang digunakan untuk membuat cake dengan teknik fusion yaitu banana chiffon cake dan lemon chiffon cake dengan santun.
6. Siswa dapat mengetahui alat yang digunakan untuk membuat cake dengan teknik fusion yaitu banana chiffon cake dan lemon chiffon cake dengan peduli.
7. Siswa dapat menjelaskan cara membuat banana chiffon cake dan lemon chiffon cake dengan tanggung jawab.
8. Siswa dapat mengidentifikasi kriteria hasil dari banana chiffon cake dan lemon chiffon cake dengan santun.
9. Siswa dapat mempraktikkan banana chiffon cake dan lemon chiffon cake dengan tanggung jawab.

### **D. MATERI PEMBELAJARAN**

#### **1. Chiffon type cake**

Merupakan kombinasi dari butter type cake dengan foam type cake. Cake yang sangat ringan dan halus teksturnya. Cake ini mengandalkan putih telur yang dikocok kaku agar adonan mengembang tinggi. Menteganya pun diganti minyak.

Proses pencampuran putih telur dengan adonan tepung sangat menentukan tekstur kue. Sebaiknya dengan teknik aduk balik dan benar-benar rata sampai tak ada bercak putih yang terlihat. Sekeluanya kue dari oven harus diletakkan terbalik dan tetap berada dalam loyang hingga benar-benar dingin.

## **2. Metode Pencampuran Chiffon Cake**

Prinsip chiffon cake hanya memisahkan putih telur dan kuning telur pada proses pengadukan yaitu dengan mengocok putih telur dan gula pada tempat terpisah hingga mengembang dan kaku. Di tempat lain kuning telur dan gula juga dikocok hingga gula larut kemudian masukkan terigu, lemak, dan cairan hingga tercampur rata. Kemudian digabungkan adonan putih telur dan kuning telur hingga tercampur rata secara perlahan. Lebih lengkapnya teknik membuat chiffon cake adalah sebagai berikut :

- a. Putih telur, setengah bagian gula dan cream of tartar dikocok dengan kecepatan tinggi hingga naik mengembang dan kaku.
- b. Kocok kuning telur, sisa gula, tepung terigu, minyak, baking powder dan garam dengan kecepatan tinggi selama kira-kira 5 menit sehingga gula larut dan adonan licin.
- c. Tuang adonan putih telur secara bertahap ke adonan tepung aduk dengan spatula sampai tercampur rata.
- d. Tuang adonan ke loyang chiffon yang dialasi kertas roti tanpa dioles margarine atau mentega. Panggang kira-kira 60 menit dalam oven yang sudah dipanaskan terlebih dahulu (160°C). setelah itu dinaikkan hingga 180°C selama kira-kira 30 menit sampai kira-kira kue terlihat padat dan permukaan kering.
- e. Dinginkan loyang berisi cake dengan menaruh secara terbalik (pada leher botol jika loyang tidak memiliki kaki).
- f. Gunakan pisau lepaskan cake secara hati-hati agar tidak rusak.

## **3. Macam-macam dan Karakteristik Chiffon Cake**

Chiffon Cake adalah cake yang tinggi, ringan dan halus, yang dibuat dengan mencampurkan kuning telur, minyak, tepung terigu, serta baking powder, sedangkan putih telur dan gula dikocok terpisah hingga mengembang kemudian dicampurkan ke adonan kuning telur. Bahan utama Chiffon Cake adalah terigu medium wheat white dan susu. Bahan pelengkap Chiffon Cake seperti : chocolate, cheese, buah, rempah, ekstra buah dan bahan pewarna tumbuhan seperti : chlorophyl, safron, blue, carmine, anato, buttercream, pasta almond. Karakteristik Chiffon Cake adalah cakenya tinggi, remah halus, kenyal (seperti busa, foam), tekstur halus, enak dan gurih. Contoh produk Chiffon Cake meliputi : Angel Strawberry Cake, Angel Orange Cake, Angel Green Cheese Cake, Angel Cherry Cake, Angel Fruity Cake, Angel Coconut Cismis Cake, Angel Chocolate Cake, Angel Vanila Almond, Angel Bluberry Cake, Angel Apple Cake.

#### 4. Resep Banana Chiffon Cake

**Bahan A :**

7 kuning telur  
100 gr gula palem  
175 gr tepung terigu  
100 gr pisang ambon, haluskan  
½ sdt garam  
½ sdt baking powder  
80 ml minyak  
1 sdt essens pisang/bumbu spekuk

**Bahan B :**

250 ml putih telur  
100 gr gula pasir  
½ sdt cream of tartar

Cara membuat :

1. Siapkan loyang chiffon, diameter bawah 20 cm alasi dengan kertas roti tanpa diolesi oleh apapun. Campur tepung terigu dan baking powder, aduk rata, sisihkan.
2. Kocok kuning telur dan gula palem, hingga kental. Tuang ke bagian tengah tepung terigu. sambil masukkan pisang halus dan minyak sayur. Aduk rata hingga menjadi adonan pasta. Tambah kan essence pisang atau bumbu spekuk, aduk dan sisihkan.
3. Kocok bahan B hingga kaku. Aduk adonan A dengan adonan B secara bertahap, hingga tercampur rata dan ringan.
4. Tuang adonan kedalam loyang, panggang dalam oven suhu 150°C selama 90 menit atau hingga matang.
5. Angkat dan dinginkan dengan posisi loyang terbalik.

#### 5. Resep Lemon Chiffon Cake

**Ayak :**

200 gr tepung terigu  
1 sdt baking powder  
½ sdt soda kue

**Kocok ;**

7 butir putih telur  
150 gr gula kaster  
½ sdt cream of tartar

**Aduk rata menjadi adonan :**

Campur tepung terigu diatas  
5 butir kuning telur  
100 gr gula kastor  
2 sdt kulit jeruk lemon, parut / 1 sdt lemon elstrak

- ½ sdt pewarna kuning
- 100 ml minyak sayur
- 125 ml air

Teknik membuat chiffon cake

1. Kocok putih telur, setengah bagian gula, dan cream of tartar dengan kecepatan tinggi hingga naik, mengembang, dan kaku. Bila diangkat dengan sendok, putih telur tidak mudah terlepas jatuh, sisihkan.
2. Dalam sebuah mangkok, campur tepung terigu dan sisa gula, lubangi tengahnya, tuangkan minyak dan bahan lain (jika ada). Aduk rata sampai menjadi adonan yang licin sambil menambahkan air/sirop/sari buah. Masukkan adonan putih telur dalam 3 tahap sambil aduk rata.
3. Tuang adonan ke loyang chiffon yang dialasi kertas roti tanpa dioles margarine/mentega. Panggang ± 60 menit dalam oven yang sudah dipanaskan dahulu ± 160°C. Setelah itu naikkan suhu menjadi ±180°C selama ±30 menit sampai kue terlihat padat dan permukaannya kering.
4. Dinginkan loyang berisi kue dengan menaruhnya secara terbalik pada leher botol. Lepaskan kue hati-hati sekali dengan bantuan pisau.

#### E. METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan pembelajaran : Saintifik

Metode Pembelajaran : Diskusi dan tanya jawab

Model pembelajaran : Discovery Learning dan Problem based learning

#### F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

1. Media : Power Point Presentation, video, jobsheet dan handout
2. Alat : Laptop, LCD dan speaker
3. Sumber belajar : Anni Faridah. 2008. *Patiseri Jilid 2*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

#### G. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Model Pembelajaran : Discovery Learning	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 Kegiatan Belajar Mengajar (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan)</li> <li>3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik</li> <li>4. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam</li> </ol>	20 menit

		<p>mengikuti pembelajaran</p> <p>5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai</p> <p>6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</p>	
Inti		<p><b>1. Mengamati</b></p> <p>a. Siswa mengamati gambar, handout dan power point yang disampaikan guru.</p> <p><b>2. Menanya</b></p> <p>a. Siswa menanyakan tentang gambar, handout dan power point yang disampaikan.</p> <p>b. Guru menanggapi dan menjelaskan isi tentang gambar, handout dan power point yang disampaikan.</p> <p><b>3. Mengumpulkan Data</b></p> <p>a. Siswa melakukan diskusi kelompok tentang pengertian chiffon type cake, metode pencampuran chiffon cake, macam-macam dan karakteristik chiffon cake.</p> <p><b>4. Mengasosiasikan/mengolah informasi</b></p> <p>a. Guru memandu setiap kelompok dalam mengerjakan tugas kelompok</p> <p>b. Masing-masing kelompok membahas materi yang sudah ditentukan secara kooperatif dengan anggota kelompok .</p> <p><b>5. Mengkomunikasikan</b></p> <p>a. Setelah selesai diskusi, juru bicara kelompok menyampaikan hasil pembahasan kelompok</p> <p>b. Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil dari diskusi dan ditanggapi oleh kelompok lain.</p> <p>c. Hasil diskusi tertulis seluruhnya dikumpulkan kepada guru. Kemudian guru dan siswa bersama-sama membuat kesimpulan dari seluruh materi yang telah didiskusikan</p>	170 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. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya</li> <li>3. Menutup pelajaran dengan salam</li> </ol>	35 menit
<b>TOTAL</b>			225 menit

<b>Kegiatan</b>	<b>Model Pembelajaran : PBL</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru mengucapkan salam pada siswa.</li> <li>2. Guru meminta pada siswa untuk mengecek kebersihan kelas dan menanamkan sikap bersih dan disiplin.</li> <li>3. Guru meminta salah satu dari siswa untuk memimpin berdoa sesuai dengan agama dan keyakinan masing-masing.</li> <li>4. Guru mengabsen kehadiran siswa dan menanamkan rasa bersyukur atas kesehatan yang telah diberikan</li> <li>5. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan penjelasan tentang kegiatan yang akan dilakukan siswa untuk menyelesaikan permasalahan atau tugas pada pertemuan ini.</li> <li>6. Guru mengkondisikan kelas dan siswa untuk menyiapkan alat dan bahan untuk praktik membuat Banana chiffon cake dan Lemon chiffon cake.</li> </ol>	20 menit
Inti	Orientasi masalah	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati alat dan bahan yang digunakan untuk membuat banana chiffon cake dan lemon chiffon cake.</li> <li>• Mengamati cara membuat banana chiffon cake dan lemon chiffon cake.</li> </ul> </li> <li><b>2. Menanya</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menanyakan tentang materi yang sudah di perlihatkan kepada siswa.</li> <li>• Siswa bertanya tentang materi dan resep sebelum praktikum.</li> </ul> </li> <li><b>3. Mengumpulkan Data</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menjelaskan tentang tata cara praktikum secara berkelompok.</li> </ul> </li> </ol>	170 menit

Kegiatan	Model Pembelajaran : PBL	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<p>Pengumpulan data dan verifikasi</p> <p>Pengorganisasian dan formulasi eksplanasi</p> <p>Analisis proses inquiry</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru membagi kelas menjadi 8 kelompok.</li> <li>• Guru menjelaskan maksud pembelajaran dan tugas masing-masing kelompok.</li> <li>• Siswa menyiapkan alat dan bahan untuk praktikum.</li> <li>• Siswa melaksanakan praktikum pembuatan produk cake dengan teknik fusion dengan menu : Banana chiffon cake dan Lemon chiffon cake.</li> </ul> <p><b>4. Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Masing-masing kelompok menganalisis hasil membuat banan chiffon cake dan lemon chiffon cake.</li> <li>• Masing-masing kelompok menyiapkan hasil analisi hasil praktikum dikomparasi dengan kriteria hasil untuk dipresentasikan.</li> </ul> <p><b>5. Mengkomunikasikan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Masing-masing kelompok kerja menyajikan hasil praktikum.</li> <li>• Mempresentasikan hasil praktikum dihadapan kelompok lain dan guru.</li> </ul>	
Penutup		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memberikan evaluasi dari hasil menyajikan makanan dan presentasi hasil praktikum untuk masing-masing kelompok</li> <li>2. Guru memberikan penguatan dari hasil pembelajaran.</li> <li>3. Guru bersama-sama dengan siswa membuat rangkuman atau kesimpulan hasil praktik.</li> <li>4. Guru memberi umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran</li> <li>5. Guru menutup pelajaran dengan mengucapkan salam.</li> </ol>	35 menit
<b>TOTAL</b>			225 menit

## H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

### 1. Jenis/Teknik Penilaian :

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

#### a. Penilaian Sikap

#### LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran : Roti, Kue Diet Khusus dan Teknik Fusion  
 Kelas/Semester : XII /Genap  
 Tahun Pelajaran : 2015/2016  
 Materi Pelajaran : Produk cake dangan teknik fusion

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

#### RUBRIK PENILAIAN SIKAP

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN
1.	DISIPLIN	1. Hadir di kelas tepat waktu 2. Mengikuti tatap muka dari awal hingga akhir 3. Rapih berpakaian sesuai ketentuan yang berlaku 4. Mengumpulkan tugas tepat waktu
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi 2 = Jika 2 kriteria terpenuhi 1 = Jika 1 kriteria terpenuhi
2.	KERJASAMA	1. Tidak mendominasi di dalam kelas 2. Menerima pendapat orang lain 3. Berbagi informasi dengan teman lain 4. Bersikap toleran kepada teman lain
		4 = Jika 4 kriteria terpenuhi 3 = Jika 3 kriteria terpenuhi

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

#### FORMAT JURNAL PENILAIAN SIKAP

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

#### b. Penilaian Pengetahuan

NO.	SOAL	KUNCI JAWAB
1.	Seperti halnya produk patiseri yang lain, cake terbuat dari bahan-bahan yang terdiri dari bahan dasar dan bahan tambahan. Terangkanlah apa saja yang termasuk bahan dasar dan bahan tambahan dalam pembuatan cake!	<b>Bahan utama:</b> a. Tepung terigu b. Gula c. Telur d. Lemak <b>Bahan tambahan :</b> a. Susu b. Garam c. Air d. Bahan pengembang
2.	Berdasarkan penggunaan	a. Batter type cake/pound cake/conventional cake b. Foam type cake/sponge cake

	shortheningnya, cake dapat diklasifikasikan menjadi 3 jenis. Sebutkan masing-masing jenis cake tersebut!	c. Chiffon cake
3.	Pencampuran cake dilakukan dengan beberapa cara. Sebutkan cara pencampuran cake!	a. Butter cake/pound cake b. Foam cake/sponge cake c. Chiffon cake
4.	Jelaskan proses pemasukan adonan chiffon cake ke dalam loyang!	Untuk jenis cake ini loyang sebaiknya jangan dipoles karena sanat mempengaruhi bentuk.

#### RUBRIK PENILAIAN PENGETAHUAN

NO.	KRITERIA	SKOR
1.	Menjawab lengkap, benar, sempurna sempurna	25
2.	Menjawab benar kurang lengkap	5-10
3.	Menjawab salah	1
4.	Tidak menjawab	0
Jumlah total skor dari 4 nomor		0-100

#### c. Penilaian Keterampilan

#### DAFTAR NILAI PRAKTIK

#### MATA PELAJARAN ROTI, KUE DIET KHUSUS DAN TEKNIK FUSION

Kelas :  
Menu :  
Hati/Tgl :

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

#### 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.

**c. Prosedur Penilaian**

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

Surakarta, 6 September 2015

Guru Mata Pelajaran,




Dwi Eni Handayani, S.Pd  
NIP. 19700607 200801 2 013

Mahasiswa PPL,



Imey Eka Putri  
NIM. 12511241040

	<b>SMK NEGERI 4 SURAKARTA</b>	
	<b>HANDOUT ROTI, KUE DIET KHUSUS DAN TEKNIK FUSION</b>	
	Kelas 12	<b>PRODUK CAKE DENGAN TEKNIK FUSION</b>

#### A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat memilih bahan yang digunakan untuk membuat cake dengan teknik fusion yaitu banana chiffon cake dan lemon chiffon cake dengan santun.
2. Siswa dapat mengetahui alat yang digunakan untuk membuat cake dengan teknik fusion yaitu banana chiffon cake dan lemon chiffon cake dengan peduli.
3. Siswa dapat menjelaskan cara membuat banana chiffon cake dan lemon chiffon cake dengan tanggung jawab.
4. Siswa dapat mengidentifikasi kriteria hasil dari banana chiffon cake dan lemon chiffon cake dengan santun.
5. Siswa dapat mempraktikkan banana chiffon cake dan lemon chiffon cake dengan tanggung jawab.

#### B. URAIAN MATERI

##### 1. Pengertian Chiffon type cake


Merupakan kombinasi dari butter type cake dengan foam type cake. Cake yang sangat ringan dan halus teksturnya. Cake ini mengandalkan putih telur yang dikocok kaku agar adonan mengembang tinggi. Menteganya pun diganti minyak. Proses pencampuran putih telur dengan adonan tepung sangat menentukan tekstur kue. Sebaiknya dengan teknik aduk balik dan benar-benar rata sampai tak ada bercak putih yang terlihat. Sekeluanya kue dari oven harus diletakkan terbalik dan tetap berada dalam loyang hingga benar-benar dingin.

##### 2. Metode Pencampuran Chiffon Cake

Prinsip chiffon cake hanya memisahkan putih telur dan kuning telur pada proses pengadukan yaitu dengan kocok putih telur dan gula pada tempat terpisah hingga mengembang dan kaku. Di tempat lain kuning telur dan gula juga dikocok hingga gula larut kemudian masukkan terigu, lemak, dan cairan hingga tercampur rata. Kemudian digabungkan adonan putih telur dan kuning telur hingga tercampur rata secara perlahan. Lebih lengkapnya teknik membuat chiffon cake adalah sebagai berikut :

- a. Putih telur, setengah bagian gula dan cream of tartar dikocok dengan kecepatan tinggi hingga naik mengembang dan kaku.
- b. Kocok kuning telur, sisa gula, tepung terigu, minyak, baking powder dan garam dengan kecepatan tinggi selama kira-kira 5 menit sehingga gula larut dan adonan licin.
- c. Tuang adonan putih telur secara bertahap keadonan tepung aduk dengan spatula sampai tercampur rata.
- d. Tuang adonan kelayang chiffon yang dialasi kertas roti tanpa dioles margarine atau mentega. Panggang kira-kira 60 menit dalam oven yang sudah dipanaskan terlebih dahulu (160°C). setelah itu dinaikkan hingga 180°C selama kira-kira 30 menit sampai kira-kira kue terlihat padat dan permukaan kering.

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis	Diperiksa oleh :
---------------	-----------------------------------------------------------------------------	------------------


	<b>SMK NEGERI 4 SURAKARTA</b>	
	<b>HANDOUT ROTI, KUE DIET KHUSUS DAN TEKNIK FUSION</b>	
	Kelas 12	<b>PRODUK CAKE DENGAN TEKNIK FUSION</b>

- e. Dinginkan loyang berisi cake dengan menaruh secara terbalik (pada leher botol jika loyang tidak memiliki kaki).
- f. Gunakan pisau lepaskan cake secara hati-hati agar tidak rusak.

### **3. Macam-macam dan Karakteristik Chiffon Cake**

Chiffon Cake adalah cake yang tinggi, ringan dan halus, yang dibuat dengan mencampurkan kuning telur, minyak, tepung terigu, serta baking powder, sedangkan putih telur dan gula dikocok terpisah hingga mengembang kemudian dicampurkan ke adonan kuning telur. Bahan utama Chiffon Cake adalah terigu medium wheat white dan susu. Bahan pelengkap Chiffon Cake seperti : chocolate, cheese, buah, rempah, ekstra buah dan bahan pewarna tumbuhan seperti : chlorophyl, safron, blue, carmine, anato, buttercream, pasta almond. Karakteristik Chiffon Cake adalah cakenya tinggi, remah halus, kenyal (seperti busa, foam), tekstur halus, enak dan gurih. Contoh produk Chiffon Cake meliputi : Angel Strawberry Cake, Angel Orange Cake, Angel Green Cheese Cake, Angel Cherry Cake, Angel Fruity Cake, Angel Coconut Cismis Cake, Angel Chocolate Cake, Angel Vanila Almond, Angel Bluberry Cake, Angel Apple Cake.

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis	Diperiksa oleh :
---------------	-----------------------------------------------------------------------------	------------------

	<b>SMK NEGERI 4 SURAKARTA</b>	
	<b>JOBSHEET ROTI, KUE DIET KHUSUS DAN TEKNIK FUSION</b>	
	Kelas 12	<b>PRODUK CAKE DENGAN TEKNIK FUSION</b>

#### A. Acara Praktik

1. Menyiapkan bahan dan peralatan membuat Banana Chiffon cake dan Lemon chiffon cake
2. Membuat Banana Chiffon cake dan Lemon chiffon cake

#### B. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa dapat memilih bahan yang digunakan untuk membuat cake dengan teknik fusion yaitu banana chiffon cake dan lemon chiffon cake dengan santun.
2. Siswa dapat mengetahui alat yang digunakan untuk membuat cake dengan teknik fusion yaitu banana chiffon cake dan lemon chiffon cake dengan peduli.
3. Siswa dapat menjelaskan cara membuat banana chiffon cake dan lemon chiffon cake dengan tanggung jawab.
4. Siswa dapat mengidentifikasi kriteria hasil dari banana chiffon cake dan lemon chiffon cake dengan santun.
5. Siswa dapat mempraktikkan banana chiffon cake dan lemon chiffon cake dengan tanggung jawab.

#### C. Persiapan Praktik

##### 1. Penampilan Diri


- Pakaian praktik yaitu menggunakan pakaian yang sesuai dengan standar keamanan.
- Memakai kerpis
- Memakai safety shoes
- Membawa serbet
- Tidak memakai accessories

##### 2. Daftar Alat

- Mixer
- Loyang chiffon cake
- Tray
- Sendok
- Garpu
- Piring
- Ballon wisk
- Parut

##### 3. Daftar Bahan


- Tepung terigu
- Baking powder

	<b>SMK NEGERI 4 SURAKARTA</b>	
	<b>JOBSHEET ROTI, KUE DIET KHUSUS DAN TEKNIK FUSION</b>	
	Kelas 12	<b>PRODUK CAKE DENGAN TEKNIK FUSION</b>

- Soda kue
- Telur
- Gula
- Cream of tartar
- Lemon
- Pisang ambon
- Pewarna
- Minyak sayur
- Essens pisang
- Essens lemon

#### D. Langkah Kerja

1. Siswa menyiapkan alat dan bahan sesuai dengan yang diperlukan
2. Siswa menyiapkan perlengkapan pribadi
3. Siswa mencuci tangan dengan sabun sebelum mulai praktik
4. Siswa memperhatikan penjelasan dari guru
5. Siswa mempraktikkan membuat Banana chiffon cake dan Lemon chiffon cake sesuai dengan resep

	<b>SMK NEGERI 4 SURAKARTA</b>	
	<b>JOBSHEET ROTI, KUE DIET KHUSUS DAN TEKNIK FUSION</b>	
	Kelas 12	<b>PRODUK CAKE DENGAN TEKNIK FUSION</b>

### LEMON CHIFFON CAKE

**Ayak :**

200 gr tepung terigu

1 sdt baking powder

½ sdt soda kue

**Kocok ;**

7 butir putih telur

150 gr gula kaster

½ sdt cream of tartar

**Aduk rata menjadi adonan :**

Campur tepung terigu diatas

5 butir kuning telur

100 gr gula kastor

2 sdt kulit jeruk lemon, parut / 1 sdt lemon elstrak


½ sdt pewarna kuning

100 ml minyak sayur

125 ml air

**Teknik membuat chiffon cake**

1. Siapkan loyang chiffon, diameter bawah 20 cm alasi dengan kertas roti tanpa diolesi oleh apapun. Campur tepung terigu, soda kue dan baking powder, aduk rata, sisihkan.
2. Kocok kuning telur dan gula, hingga kental. Tambahkan kulit jeruk lemon, pewarna kuning, minyak sayur dan air. Tuang ke bagian tengah tepung terigu. Aduk rata hingga menjadi adonan pasta. sisihkan.
3. Kocok bahan putih telur, gula dan cream of tartar hingga kaku. Aduk adonan pasta dengan putih telur yang sudah kaku secara bertahap, hingga tercampur rata dan ringan.
4. Tuang adonan kedalam loyang, panggang dalam oven suhu 150°C selama 90 menit atau hingga matang.
5. Angkat dan dinginkan dengan posisi loyang terbalik.

	<b>SMK NEGERI 4 SURAKARTA</b>	
	<b>JOBSHEET ROTI, KUE DIET KHUSUS DAN TEKNIK FUSION</b>	
	Kelas 12	<b>PRODUK CAKE DENGAN TEKNIK FUSION</b>

### BANANA CHIFFON CAKE

**Ayak :**

175 gr tepung terigu

½ sdt baking powder

**Aduk menjadi adonan :**

7 kuning telur

100 gr gula palem

100 gr pisang ambon, haluskan

½ sdt garam

80 ml minyak

1 sdt esens pisang/bumbu spekuk

**Kocok:**

250 ml putih telur

100 gr gula pasir

½ sdt cream of tartar

**Cara membuat :**

1. Siapkan loyang chiffon, diameter bawah 20 cm alasi dengan kertas roti tanpa diolesi oleh apapun. Campur tepung terigu baking powder, aduk rata, sisihkan.
2. Kocok kuning telur dan gula palem, hingga kental. Tambahkan pisang ambon, essens pisang/bumbu spekuk, garam, minyak sayur dan air. Tuang ke bagian tengah tepung terigu. Aduk rata hingga menjadi adonan pasta. sisihkan.
3. Kocok bahan putih telur, gula dan cream of tartar hingga kaku. Aduk adonan pasta dengan putih telur yang sudah kaku secara bertahap, hingga tercampur rata dan ringan.
4. Tuang adonan kedalam loyang, panggang dalam oven suhu 150°C selama 90 menit atau hingga matang.
5. Angkat dan dinginkan dengan posisi loyang terbalik.

## Proses Pembelajaran





## Hasil Pembelajaran





