

LAPORAN INDIVIDU
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
LOKASI SMK NEGERI 4 SURAKARTA
KOTA SURAKARTA, PROVINSI JAWA TENGAH

Disusun Guna Memenuhi Tugas Mata Kuliah Praktik Pengalaman Lapangan

Dosen Pembimbing: Sri Palupi, M.Pd

Periode 10 Agustus 2015 – 12 September 2015



Disusun oleh:
PUTRI QORINA FIRMANSYAH
12511244028

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

HALAMAN PENGESAHAN

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

NAMA : Putri Qorina Firmansyah
NIM : 12511244028
PRODI : Pendidikan Teknik Boga
JURUSAN : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
FAKULTAS : Teknik

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

Yogyakarta, 12 September 2015

Mengetahui

Koordinator PPL
SMK Negeri 4 Surakarta



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

Guru Pembimbing
SMK Negeri 4 Surakarta



ErfinDwiPriana, S.Pd.T
NIP. 19880419 201402 2 001

Menyetujui



Kepala Sekolah
SMKN 4 Surakarta



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

Dosen Pembimbing Lapangan,



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

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karuniaNya, kami dapat menyelesaikan kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) UNY di SMK N 4 Surakarta dengan baik dan lancar.

Tujuan dari penyusunan laporan ini disusun adalah sebagai bentuk pertanggungjawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program PPL 2015 di SMK Negeri4 Surakarta pada tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 12 September 2015.

Dalam kegiatan PPL ini kami menyadari bahwa program kami tidak akan berjalan dengan lancar tanpa bantuan dari berbagai pihak, maka perkenankanlah kami mengucapkan terima kasih kepada

1. Drs. Suyono, M.Si selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 4 Surakarta yang telah memberikan izin, kesempatan dan bimbingan selama pelaksanaan PPL
2. Dr. Emy Budiastuti selaku Dosen Pamong Lapangan PPL, yang telah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PPL
3. Sri Palupi, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Lapangan PPL dan Penasihat Akademik yang telah memberikan motivasi untuk belajar dan membimbing penyelesaian laporan kegiatan PPL
4. Erfin Dwi Priana, S.Pd.T selaku Guru Pembimbing PPL, yang telah memberikan bimbingan serta pengarahan dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran di SMK Negeri4 Surakarta
5. Heri Susanto, S.Kom selaku Koordinator PPL SMK Negeri 4 Surakarta yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan PPL
6. Bapak dan Ibu Guru serta karyawan SMK Negeri 4 Surakarta yang telah memberikan dukungan dan bimbingannya
7. Keluarga dan Rekan – Rekan Tim PPL UNY di SMK Negeri 4 Surakarta yang selalu memberi semangat dan dukungan dalam melaksanakan kegiatan PPL ini

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

Surakarta, 12 September 2015

Penulis

DAFTAR ISI

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

ABSTRAK

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

Oleh :

PutriQorinaFirmansyah

12511244028

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

SMK Negeri 4 Surakarta, yang beralamatkan di Jl. Adisucipto no.40 Surakarta adalah sekolah kejuruan yang merupakan salah satu lokasi PPL UNY 2015. PPL dilaksanakan selama 5 minggu yaitu pada tanggal 10 Agustus – 12 September 2015 sebanyak 14 kali praktik terbimbing dan mandiri. Sedangkan mata pelajaran yang diampu adalah Kue Indonesia setiap pertemuan yaitu 6 jam, pada pelajaran Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia setiap kali pertemuan 5 jam sedangkan pada pelajaran Diet Khusus Bakery dan Pastry setiap kali pertemuan 6 jam. Mahasiswa mengampu tiga kelas yaitu XI BOGA 1, XI BOGA 2, XI BOGA 3, XI BOGA 4 dan XII BOGA 4. Kegiatan yang dilakukan selama PPL antara lain: persiapan sebelum mengajar meliputi penyusunan RPP, penyusunan materi ajar, penyusunan dan pengembangan media pembelajaran, dan evaluasi.

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

Kata Kunci: PPL, SMK N 4 Surakarta

ABSTRAK

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

Oleh :

Putri Qorina Firmansyah

12511244028

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.

Kegiatan PPL dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus – 12 September sebanyak 14 kali praktik terbimbing dan mandiri. Sedangkan kompetensi yang diampu adalah Kue Indonesia setiap pertemuan yaitu 6 jam, pada pelajaran Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia setiap kali pertemuan 5 jam sedangkan pada pelajaran Diet Khusus Bakery dan Pastry setiap kali pertemuan 6 jam. Mahasiswa mengampu lima kelas yaitu XI Boga 1, 2, 3, 4, dan XII Boga 4. Kegiatan yang dilakukan selama PPL antara lain: persiapan sebelum mengajar meliputi penyusunan RPP, penyusunan materi ajar, penyusunan dan pengembangan media pembelajaran, dan evaluasi.

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

Kata Kunci : PPL, SMK N 4 Surakarta

BAB I

PENDAHULUAN

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

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

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

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

A. Analisis Situasi

Analisis situasi bertujuan untuk mendapatkan informasi mengenai sekolah yang digunakan sebagai lokasi PPL meliputi kondisi fisik dan non fisik. Analisis situasi dapat dilakukan setelah melakukan observasi, sebelum dilakukannya kegiatan PPL. Observasi dilaksanakan pada tanggal 25 Februari 2015 dan 29 April 2015 bertempat di SMK Negeri 4 Surakarta. Kegiatan observasi meliputi observasi kondisi sekolah dan kondisi peserta didik selama proses belajar mengajar. Dari hasil observasi dapat diperoleh informasi sebagai berikut :

1. Kondisi Fisik Sekolah

a. Sejarah SMK Negeri 4 Surakarta

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

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

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

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

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

Sedangkan Jurusan Kerajinan Batik sudah tidak dibuka lagi. Menjelang usia 20 tahun, SMKK, bersama dengan turunya keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan tertanggal 22 Oktober 1983 Nomor 0461/U/1983 tentang perbaikan kurikulum Pendidikan Dasar dan Menengah dilingkungan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Dengan turunya kebijakan ini kurikulum semua jenis Sekolah Menengah Tingkat Atas mengalami perbaikan pula.

Akhirnya lahir kurikulum 1984, yang didalamnya antara lain terkandung mengenai sistem kredit. Dalam proses itu situasi dan kondisi di 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 keberbagai dunia usaha dan industry baik didalam maupun diluar negeri. Adapun kepala sekolah yang pernah memimpin sampai saat ini adalah:

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

b. Visi Misi dan Tujuan

1) Visi Sekolah

Mewujudkan SMK yang berkualitas, bernuansa industri dan berbudaya lingkungan.

2) Misi Sekolah

- a) Menyiapkan lulusan yang siap kerja, cerdas, kompetitif dan berkepribadian luhur
- b) Mengembangkan potensi sekolah yang berwawasan lingkungan dan bernuansa industri
- c) Menyiapkan wirausahawan yang handal
- d) Mengembangkan semangat keunggulan dan kompetisi yang positif
- e) Meningkatkan pengalaman ajaran agama yang dianut dan budaya bangsa sebagai sumber kearifan dalam bertindak
- f) Menerapkan nilai budaya dan karakter bangsa, kejujuran, kedisiplinan, dan kerjasama.

3) Tujuan Sekolah

- a) Menghasilkan tamatan yang cerdas, terampil, dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, serta berakhlak mulia

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

c. Sarana dan Prasarana Sekolah

1) Gedung

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

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

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

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

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

3) Perpustakaan

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

4) Laboratorium

Pada ruang laboratorium terdapat papan tulis, meja dan kursi lengkap dengan stop kontak di setiap meja. Ada rak tempat alat-alat praktik, rak tempat tas dan sepatu. Setiap laboratorium praktik memiliki gudang untuk menyimpan alat maupun bahan praktik. Yang bertanggungjawab atas penggunaan laboratorium adalah teknisi di setiap jurusan. Pada lab Bahasa sudah memiliki fasilitas lengkap meliputi audio-video, AC, LCD, bangku berskat kaca, dan papan tulis. Sedangkan di lab Komputer juga sudah memiliki fasilitas lengkap, setiap siswa mendapat 1 komputer, AC, LCD, Papan tulis, pencahayaan yang baik.

5) UKS

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

6) Koperasi

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

7) Mushola

Satu-satunya tempat ibadah yang ada di sekolah yaitu mushola. Kondisi Mushola masih dalam keadaan baik, mukena dan fasilitas lain sudah disediakan dengan baik. Setiap hari ada petugas

yang membersihkan mushola mulai dari membersihkan area tempat wudhu sampai bagian dalam dan serambi mushola.

8) Kantin

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

9) Fasilitas Olahraga

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

2. Kondisi Non Fisik Sekolah

a. Bidang Kurikulum

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

b. Bidang Kesiswaan

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

1) OSIS

OSIS merupakan satu-satunya organisasi siswa yang diperbolehkan di sekolah. OSIS merupakan wadah untuk menyalurkan aspirasi siswa kepada sekolah melalui perwakilan-

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

2) Ekstrakurikuler

Kegiatan ekstrakurikuler yang ada di SMK Negeri 4 Surakarta yaitu Pramuka, PMR, Pasukan Inti, Basket. Pramuka merupakan kegiatan wajib yang harus diikuti siswa kelas X, sedangkan untuk kegiatan lain bersifat sukarela. Tingkat partisipasi siswa masih rendah untuk mengikuti kegiatan ekstrakurikuler selain kegiatan pramuka. Tiap kegiatan ekstrakurikuler dibimbing oleh satu guru yang ditunjuk/diberi tugas sebagai pembimbing kegiatan tersebut, hingga saat ini seluruh kegiatan ekstrakurikuler sudah terjadwal dengan baik 1 minggu sekali dan peralatan yang tersediapun sudah cukup lengkap.

3) Kedisiplinan

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

c. Bidang Sarana, Prasarana dan Ketenagakerjaan

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

d. Bidang Humas

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

3. Potensi dan Permasalahan Pembelajaran

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

a. Potensi Guru

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

b. Potensi Karyawan

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

c. Potensi Siswa

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

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

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

Memberi pengembangan terhadap materi ajar yang disampaikan kepada siswa untuk Kegiatan Belajar Mengajar (KBM)
4. Penyusunan Laporan PPL

Penyusunan Laporan PPL dilakukan sebagai pertanggungjawaban mahasiswa terhadap kegiatan praktik mengajar yang dilaksanakan di SMK Negeri 4 Surakarta selama periode 10 Agustus 2015 sampai dengan 12 September 2015.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan

Persiapan sangat diperlukan oleh mahasiswa sebelum diterjunkan secara langsung ke sekolah untuk melaksanakan praktik PPL. Adapun persiapan yang dilakukan mahasiswa sebelum melaksanakan kegiatan PPL adalah sebagai berikut:

1. Pengajaran Mikro (*Micro Teaching*)

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

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

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

Pelaksanaan *micro teaching* dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 10-16 orang.

Dosen pembimbing memberikan masukan, baik berupa kritik maupun saran setiap kali mahasiswa selesai melakukan latihan praktik mengajar. Berbagai macam metode dan media pembelajaran dipraktikan dalam kegiatan ini, sehingga mahasiswa memahami media yang sesuai untuk setiap materi pembelajaran. Dengan demikian, pengajaran mikro bertujuan untuk membekali mahasiswa agar lebih siap dalam melaksanakan PPL, baik segi materi maupun penyampaian atau metode mengajarnya.

2. Pembekalan PPL

Pembekalan PPL merupakan salah satu persiapan PPL yang bertujuan agar mahasiswa memiliki pengetahuan yang cukup mengenai kegiatan PPL yang akan dilaksanakan. Pada pembekalan PPL, mahasiswa diberi informasi yang berkaitan dengan kegiatan PPL, seperti mekanisme pelaksanaan PPL di sekolah, teknik pelaksanaan PPL dan teknik untuk menghadapi sekaligus mengatasi permasalahan yang mungkin terjadi selama pelaksanaan PPL.

3. Observasi Sekolah

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

PPL. Hasil observasi sekolah terlampir pada Form Observasi Kondisi Sekolah.

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

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

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

a. Proses Pembelajaran

1) Membuka pelajaran

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

2) Metode pembelajaran

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

3) Bahan ajar

Bahan ajar yang digunakan guru berupa buku, modul belajar serta jobsheet praktek.

4) Penggunaan bahasa

Bahasa yang digunakan dalam proses belajar yang berlangsung adalah bahasa Indonesia

5) Penggunaan waktu

Penggunaan waktu belajar mengajar sudah efektif.

6) Gerak

Gerak guru kedalam kelas adalah aktif dan mendekati siswa yang kesulitan dan membutuhkan bimbingan

7) Cara memotivasi siswa

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

8) Teknik bertanya

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

9) Teknik penguasaan kelas

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

10) Penggunaan media

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

11) Bentuk dan cara evaluasi

Untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa, evaluasi yang dilakukan berupa tugas

12) Menutup pelajaran

Pelajaran ditutup dengan review materi yang telah disampaikan dan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya.

b. Perilaku siswa

1) Perilaku siswa didalam kelas

Kadang ramai, tetapi guru dapat mengontrol siswanya.

2) Perilaku siswa diluar kelas

Perilaku siswa diluar kelas sopan dan tidak menunjukkan gejala kenakalan yang berarti.

4. Persiapan Sebelum Mengajar

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

5. Konsultasi dan Bimbingan

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

B. Pelaksanaan PPL / Magang III

1. Praktik Mengajar

Dalam pelaksanaan praktik mengajar, mahasiswa mendapat kesempatan mengajar mata pelajaran Kue Indonesia kelas XI, dengan guru pengampu Eni Handayani, S.Pd., mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia kelas XI, dengan guru pengampu Dra. Kurniasih dan mata pelajaran Diet Khusus Bakery dan Pastry kelas XII, dengan guru pengampu Eni Handayani, S.Pd. Pada ketiga mata pelajaran ini mendapat kesempatan mengajar 14 pertemuan. Pada pelajaran Kue Indonesia setiap pertemuan yaitu 6 jam, pada pelajaran Pengolahan dan

Penyajian Masakan Indonesia setiap kali pertemuan 5 jam sedangkan pada pelajaran Diet Khusus Bakery dan Pastry setiap kali pertemuan 6 jam.

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

a. Praktik Mengajar Terbimbing

Guru Pembimbing

- 1) Memantau proses Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) yang berlangsung pada saat mahasiswa praktik mengajar terbimbing
- 2) Memberikan masukan dan feedback kepada mahasiswa, memberikan tips dan trik bagaimana menguasai kelas yang dilakukan setelah selesai KBM
- 3) Membantu menjelaskan materi saat proses pembelajaran jika diperlukan

Mahasiswa

- 1) Mempersiapkan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran), materi yang akan diajarkan, dan media pembelajaran serta soal evaluasi
- 2) Menyampaikan materi sesuai dengan RPP kepada siswa selama proses belajar-mengajar
- 3) Melaporkan hasil KBM kepada guru pembimbing
- 4) Melakukan evaluasi pembelajaran

b. Praktik Mengajar Mandiri

Guru Pembimbing

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

Mahasiswa

- 1) Menyiapkan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) dan bahan ajar sesuai dengan materi yang diampu, media pembelajaran, dan soal evaluasi
- 2) Menyampaikan materi sesuai dengan RPP kepada siswa selama proses belajar-mengajar
- 3) Melaporkan hasil KBM kepada guru pembimbing
- 4) Melakukan evaluasi pembelajaran

Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan :

No	Tanggal	Kelas yang diampu	Jam pelajaran ke-	Kegiatan
1.	13 Agustus 2015	XI BO 4	7-12	Mempelajari pembuatan kue-kue Indonesia menggunakan kain flanel Metode : Sainifik
2.	20 Agustus 2015	XI BO 2	1-5	Mempelajari tentang Salad, Sup dan Soto Indonesia Metode : Sanifik
3.	22 Agustus 2015	XI BO 1	1-5	Mempelajari tentang Salad, Sup dan Soto Indonesia Metode : Sainifik
4.	24 Agustus 2015	XI BO 3 XII BO 4	1-5 7-12	Praktik membuat Trancam, Sup matahari dan Soto lamongan Praktik membuat Choux paste Metode : Project Based Learning dan Sainifik
5.	27 Agustus 2015	XI BO 2	1-5	Praktik membuat Trancam, Sup matahari dan Soto lamongan Metode : Project Based Learning dan Sainifik

6.	29 Agustus 2015	XI BO 1	1-5	Praktik membuat Trancam, Sup matahari dan Soto lamongan Metode : Project Based Learning dan Saintifik
7.	31 Agustus 2015	XI BO 3 XII BO 4	1-5 7-12	Praktik membuat Karedok, Sup buntut dan Sup Jagung Praktik membuat Brownies dan Prol kentang Metode : Project Based Learning dan Saintifik
8.	3 September 2015	XI BO 2	1-5	Praktik membuat Karedok, Sup buntut dan Sup Jagung Metode : Project Based Learning dan Saintifik
9.	5 September 2015	XI BO 1	1-5	Praktik membuat Karedok, Sup buntut dan Sup Jagung Metode : Project Based Learning dan Saintifik
10.	7 September 2015	XI BO 3 XII BO 4	1-5 7-12	Praktik membuat Salad solo, Sup kambing dan Soto pekalongan Praktik membuat Banana chiffon cake dan Lemon chiffon cake Metode : Project Based Learning dan Saintifik
11.	10 September 2015	XI BO 2	1-5	Praktik membuat Salad solo, Sup kambing dan Soto pekalongan Metode : Project Based Learning dan Saintifik

2. 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 siswa selain itu juga pembelajaran ini menciptakan kondisi pembelajaran dimana siswa merasa bahwa belajar itu merupakan suatu kebutuhan dan untuk melatih siswa dalam mengkomunikasikan ide-ide, khususnya dalam

menulis artikel ilmiah. Pembelajaran ini mempunyai karakteristik yaitu pembelajaran berpusat pada siswa, melibatkan keterampilan proses sains dalam mengkonstruksi konsep atau prinsip yang 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 keterampilan. Pendekatan pembelajaran terletak pada aktivitas peserta didik untuk memecahkan masalah dengan menerapkan keterampilan meneliti, menganalisis, membuat sampai dengan mempresentasikan pembelajaran berdasarkan pengalaman nyata. Media yang digunakan pada pembelajaran adalah white Board, handout, jobsheet dan *powerpoint* pada pelajaran Kue Indonesia, Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia dan Diet Khusus Bakery dan Pastry.

3. Umpan Balik Pembimbing

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

4. Evaluasi

Pada tahap ini, mahasiswa dinilai oleh guru pembimbing, baik dalam membuat persiapan mengajar, melakukan aktifitas mengajar di kelas, penguasaan materi, kepedulian terhadap siswa, maupun penguasaan kelas. Mahasiswa 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

5. 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.

6. Penarikan

Penarikan mahasiswa PPL dilakukan pada tanggal 12 September 2015 oleh pihak UPPL yang diwakilkan pada DPL PPL masing-masing.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

Pelaksanaan kegiatan PPL mata pelajaran Kue Indonesia, Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia dan Diet Khusus Bakery dan Pastry yang dilaksanakan di SMK N 4 Surakarta dapat berjalan dengan cukup baik. Dari pelaksanaan praktik mengajar yang telah dilakukan, mahasiswa dapat memperoleh pengalaman nyata mengenai suasana belajar mengajar dimana mahasiswa berperan sebagai guru. Selain itu, mahasiswa juga mendapatkan pengalaman mengenai pemasalahan-permasalahan yang mungkin terjadi dalam kegiatan pembelajaran dan solusi untuk menangani permasalahan tersebut.

1. Analisis Hasil Pelaksanaan PPL

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

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

2. Refleksi Hasil Pelaksanaan PPL

a. Hambatan dalam Pelaksanaan PPL

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

- 1) Sikap siswa yang kurang mendukung pelaksanaan kegiatan belajar mengajar (KBM) secara optimal (ada siswa yang tidak memperhatikan pelajaran) sehingga mengganggu siswa yang lain
- 2) Kemampuan siswa dalam menerima materi tidak sama
- 3) Setiap kelas mempunyai sifat yang berbeda
- 4) Mudahnya izin bagi siswa yang meninggalkan KBM untuk kegiatan ekstrakurikuler seperti OSIS, ROHIS, PMR, atau organisasi lainnya sehingga tidak ikut pada saat evaluasi atau ulangan

b. Usaha Mengatasinya

- 1) Untuk menghadapi siswa yang tidak memperhatikan pelajaran atau berbicara sendiri, diberikan pertanyaan kepada siswa tersebut sebagai motivasi atau menyuruh siswa tersebut membacakan materi yang disampaikan serta penggunaan media pembelajaran yang lebih menarik untuk memacu minat siswa mengikuti materi ajar yang bersangkutan
- 2) Melakukan pendekatan interpersonal untuk mendorong siswa agar lebih giat lagi belajarnya
- 3) Gaya mengajar untuk masing-masing kelas harus berbeda, menyesuaikan karakteristik siswa di tiap-tiap kelas
- 4) Bagi siswa yang aktif ekstrakurikuler atau organisasi lainnya yang harus meminjam catatan teman agar bisa mengikuti pelajaran tanpa hambatan dan apabila tidak mengikuti ulangan maka diharapkan mengikuti ulangan susulan yang telah dijadwalkan.

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

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

1. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) menambah pengalaman dan wawasan mahasiswa mengenai tugas tenaga pendidik, pelaksanaan pendidikan disekolah atau lembaga, dan kegiatan lain yang menunjang kelancaran proses belajar mengajar di sekolah.
2. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengetahui secara lebih dekat aktivitas dan berbagai permasalahan yang terkait dengan proses pembelajaran.
3. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mempraktikkan dan mengimplementasikan ilmu yang telah diperoleh selama dibangku perkuliahan dalam lingkungan pendidikan (sekolah) melalui kegiatan praktik mengajar.
4. Proses dan hasil dari kegiatan praktik mengajar (PPL) tidak terlepas dari kerjasama antara berbagai pihak, yaitu mahasiswa, sekolah, guru pembimbing, dan siswa.
5. 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

1. Bagi Sekolah

- a. Agar lebih meningkatkan hubungan baik dengan pihak UNY maupun mahasiswa PPL yang telah terjalin selama ini sehingga akan menimbulkan hubungan timbal balik yang saling menguntungkan.
- b. Meningkatkan kepedulian sekolah terhadap PPL dan terhadap program PPL yang telah disepakati yang sekiranya bermanfaat sebaiknya ditindak lanjuti oleh pihak sekolah.
- c. Peningkatan komunikasi dan koordinasi antara pihak sekolah dengan mahasiswa PPL agar tercipta suasana yang kondusif dalam pelaksanaan PPL.
- d. Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.
- e. Sarana dan prasarana yang sudah ada, hendaknya dapat dimanfaatkan dengan lebih efektif.
- f. 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.

2. Bagi Mahasiswa yang Akan Datang

- a. Ketika observasi harus sungguh-sungguh agar dalam penyusunan program dapat direncanakan secara matang dan program tersebut dapat terlaksana dengan baik.
- b. Dalam perumusan program harus dipertimbangkan secara matang. Pertimbangkan faktor manfaat, waktu, dana, SDM dengan sebaik-baiknya. Setiap program kerja yang telah disusun dan direncanakan sebaiknya dapat dilaksanakan tanpa terkecuali.

- c. Dalam pelaksanaan kegiatan praktik mengajar, mahasiswa sebaiknya benar-benar memahami tugasnya, meliputi penyusunan perangkat mengajar, penyusunan materi, media pembelajaran
- d. Membina kebersamaan dan kekompakkan baik diantara mahasiswa PPL ataupun dengan pihak sekolah sehingga dapat bekerja sama dengan baik.
- e. Persiapan mengajar harus dipersiapkan dengan sungguh-sungguh agar ketika praktek mengajar dapat berjalan dengan baik
- f. Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun juga diberikan solusi atas permasalahan yang terjadi.

3. Bagi Universitas

- a. Pihak UPPL sebagai lembaga koordinator PPL yang menangani secara langsung kegiatan PPL diharapkan mampu melakukan sosialisasi secara efektif dan terperinci, sehingga 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.

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/pusat-layanan-ppl-dan-pkl>

JADWAL MENGAJAR

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

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



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN DANA PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

Tahun: 2015

F03

untuk
mahasiswa

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

NAMA MAHASISWA : PUTRI QORINA FIRMANSYAH
NO. MAHASISWA : 12511244028
JURUSAN/PRODI : PTBB/ PEND. TEKNIK BOGA

No.	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Serapan Dana (dalam Rupiah)				Jumlah
			Swadaya/ Sekolah/Lembaga	Mahasiswa	PemdaKabupaten	Sponsor/ Lembagalainnya	
1.	RPP Pertemuan ke 1-4		-	Rp 12.000	-	-	Rp 12.000
2.	Hand out		-	Rp 6.000	-	-	Rp 6.000
3.	Bahan demo masak		-	Rp 8.000	-	-	Rp 8.000
	TOTAL						Rp 26.000

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



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN DANA PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

Tahun: 2015

F03

untuk
mahasiswa



LAPORAN DANA PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III


Tahun: 2015

Universitas Negeri Yogyakarta


F03

untuk/mahasiswa

Kepala Sekolah,


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

Dosen Pembimbing Lapangan,


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

Mahasiswa PPL,


Putri Corina Firmansyah
NIM.12511244028



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



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

NAMA SEKOLAH : SMK N 4 SURAKARTA
ALAMAT SEKOLAH : Jl. L.U. Adi Sucipto No.40
Surakarta
GURU PEMBIMBING : Erfin Dwi Priana, S.Pd.T


NAMA MAHASISWA : PUTRI QORINA FIRMANSYAH
NO. MAHASISWA : 12511244028
JURUSAN/PRODI : PTBB/ PEND. TEKNIK BOGA
DOSEN PEMBIMBING : Sri Pahaji, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil Kegiatan	Hambatan	Solusi
1.	Rabu 25-02-2015	- Penerbitan mahasiswa PPL oleh sekolah dari pihak UNY	- Penerbitan dilakukan oleh mahasiswa ppi uny di SMK 4 Surakarta diterima oleh Koordinator PPL SMK N 4 Surakarta, Hari Susanto, S. Kom, M.Pd	- Tidak ada	- Tidak ada
		- Observasi Lingkungan Sekolah	- Observasi kondisi sekolah yang diikuti mahasiswa PPL untuk mengetahui kondisi lingkungan sekolah, baik kondisi fisik maupun organisasi-organisasi yang ada di sekolah	- Tidak ada	- Tidak ada
2.	Rabu 29-04-2015	- Observasi Kondisi Kelas Saat Pembelajaran	- Mengetahui kondisi dan suasana kelas saat proses KBM berlangsung	- Tidak ada	- Tidak ada

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan,


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

Guru Pembimbing,


Erfin Dwi Priana, S.Pd.T
NIP. 19880419 201402 2 001

Surakarta, 8 Agustus 2015
Mahasiswa PPL,


Putri Qorina Firmansyah
NIM. 12511244028



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 : Erfin Dwi Priana, S.Pd.T

NAMA MAHASISWA : PUTRI QORINA FIRMANSYAH
NO. MAHASISWA : 12511244028
JURUSAN/PRODI : PTBB/ PEND. TEKNIK BOGA
DOSEN PEMBIMBING : Sri Palupi, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil Kegiatan	Hambatan	Solusi
1.	Senin 10-08-2015	<ul style="list-style-type: none">- Upacara bendera hari senin- Penerjunan mahasiswa PPL- Konsultasi dengan guru pamong mengenai jadwal mengajar dan mempelajari administrasi guru pamong (silabus, RPP, dan jurnal)- Menggantikan jam mengajar guru pamong	<ul style="list-style-type: none">- Upacara berjalan dengan lancar- Pihak sekolah menerima dengan baik- Mendapatkan jadwal mengajar dan buku-buku administrasi yang harus dipelajari- Pembelajaran tidak berjalan dengan kondusif	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada- DPL Pamong tidak bisa mendampingi mahasiswa pada saat penerjunan- Guru pamong belum memiliki jadwal terbaru yang sudah direvisi- Belum melakukan persiapan apapun	<ul style="list-style-type: none">- Tidak ada- Mahasiswa PPL datang langsung ke sekolah tanpa DPL Pamong- Mencari jadwal terbaru di ruang piket guru- Membuat persiapan mengajar untuk pembelajaran selanjutnya.
2.	Selasa 11-08-2015	<ul style="list-style-type: none">- Menyusun RPP dan persiapan mengajar lainnya	<ul style="list-style-type: none">- RPP sudah disusun tetapi belum selesai	<ul style="list-style-type: none">- Materi pembelajaran belum terkumpulkan semua	<ul style="list-style-type: none">- Mencari materi pembelajaran di perpustakaan



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



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

3.	Rabu 12-08-2015	Melanjutkan menyusun RPP dan mengumpulkan bahan ajar	RPP sudah selesai dan materi sudah terkumpul	Tidak ada	Tidak ada
4.	Kamis 13-08-2015	Melaksanakan proses mengajar	Proses pembelajaran kurang efektif dan efisien	Kurang terampil dalam mengelola kelas	Meminta masukan kepada guru pamong untuk pelaksanaan praktik mengajar selanjutnya.
5.	Jumat 14-08-2015	Jumat sehat	Jalan sehat bersama siswa dan guru-guru	Tidak ada	Tidak ada
6.	Sabtu 15-08-2015	Lomba peringoran 17 Agustus	Iku mendampingi siswa dalam melaksanakan kegiatan lomba.	Tidak ada	Tidak ada
		Evaluasi mingguan bersama guru pamong	Mendapat kritik dan saran dari proses praktik mengajar yang sudah dilaksanakan dan yang akan dilaksanakan.	Tidak ada	Tidak ada

Meugelalui,

Dosen Pembimbing Lapangan,

Sri Palupi, M.Pd
NIP. 19871111 198803 2 001

Guru Pembimbing,

Ertin Doh Prisma, S.Pd.I
NIP. 19880419 201402 2 001

Surakarta, 15 Agustus 2015

Mahasiswa PPL,

Patri Qoring Firmansyah
NIM. 12511244028



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 : Erfin Dwi Priana, S.Pd.T

NAMA MAHASISWA : PUTRI QORINA FIRMANSYAH
NO. MAHASISWA : 12511244028
JURUSAN/PRODI : PTBB/ PEND. TEKNIK BOGA
DOSEN PEMBIMBING : Sri Palupi, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil Kegiatan	Hambatan	Solusi
1.	Senin 17-08-2015	- Mengikuti upacara 17 Agustus di SMK N 4 Surakarta	- Upacara 17 Agustus di SMK N 4 Surakarta diikuti oleh mahasiswa PPL, Guru/ Karyawan, Siswa kelas X, XI, XII	- Tidak ada	- Tidak ada
2.	Selasa 18-08-2015	- Mempelajari kembali silabus dan RPP (guru pamong) sebagai panduan dalam menyusun RPP yang digunakan untuk praktik mengajar berikutnya. - Konsultasi kepada guru pamong mengenai materi yang akan disampaikan pada pertemuan berikutnya - Menyusun RPP dan persiapan mengajar lainnya	- Mendapat panduan untuk menyusun RPP dan panduan tentang materi yang akan disampaikan pada pertemuan berikutnya. - Mendapat informasi tentang materi yang sudah disampaikan guru pamong sebelumnya - RPP sudah disusun tetapi belum selesai	- Materi yang ada pada silabus terlalu banyak. - Kesulitan dalam memilih materi yang ada pada silabus - Materi pembelajaran belum terkumpulkan semua	- Memilih materi yang sesuai untuk digunakan selama 4 minggu sesuai dengan jadwal yang sudah ditentukan oleh lembaga UNY. - Melanjutkan materi yang sudah disampaikan sebelumnya oleh guru pamong - Mencari materi pembelajaran di perpustakaan dan internet



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



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

3.	Rabu 19-08-2015	- Melanjutkan menyusun RPP dan mengumpulkan bahan ajar	- RPP sudah selesai dan materi sudah terkumpul	- Tidak ada	- Tidak ada
4.	Kamis 20-08-2015	- Melaksanakan proses mengajar	- Proses pembelajaran efektif dan efisien	- Tidak ada	- Tidak ada
5.	Jumat 21-08-2015	- Jumat bersih	- Membersihkan lingkungan sekolah bersama siswa dan para-guru	- Tidak ada	- Tidak ada
6.	Sabtu 22-08-2015	- Melaksanakan proses mengajar - Evaluasi mingguan bersama guru pamong	- Proses pembelajaran kurang efektif dan efisien - Mendapat kritik dan saran dari proses praktik mengajar yang sudah dilaksanakan dan yang akan dilaksanakan.	- Tidak ada - Tidak ada	- Tidak ada - Tidak ada

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Sci Paksi, M.Pd
NIP. 19571113 198803 2 001

Guru Pembimbing,

Erfa Dwi Wang, S.Td.P
NIP. 19830419 201402 2 001

Surakarta, 22 Agustus 2015

Mahasiswa PPL,

Putri Qurina Firmansyah
NIM. 12511244025



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 : Erfin Dwi Priana, S.Pd.T

NAMA MAHASISWA : PUTRI QORINA FIRMANSYAH
NO. MAHASISWA : 12511244028
JURUSAN/PRODI : PTBB/ PEND. TEKNIK BOGA
DOSEN PEMBIMBING : Sri Palupi, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil Kegiatan	Hambatan	Solusi
1.	Senin 24-08-2015	- Upacara bendera hari senin - Melaksanakan proses mengajar	- Upacara berjalan dengan lancar - Proses pembelajaran efektif dan efisien	- Tidak ada - Tidak ada	- Tidak ada - Tidak ada
2.	Selasa 25-08-2015	- Konsultasi kepada guru pamong mengenai materi yang akan disampaikan pada pertemuan berikutnya	- Mendapat informasi tentang materi yang sudah disampaikan guru pamong sebelumnya	- Kesulitan dalam memilih materi yang ada pada silabus	- Melanjutkan materi yang sudah disampaikan sebelumnya oleh guru pamong
		- Menyusun RPP dan persiapan mengajar lainnya	- RPP sudah disusun tetapi belum selesai	- Materi pembelajaran belum terkumpulkan semua	- Mencari materi pembelajaran di perpustakaan dan internet
3.	Rabu 26-08-2015	- Melanjutkan menyusun RPP dan mengumpulkan bahan ajar	- RPP sudah selesai dan materi sudah terkumpul	- Tidak ada	- Tidak ada
4.	Kamis 27-08-2015	- Melaksanakan proses mengajar	- Proses pembelajaran efektif dan efisien	- 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



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.	Jumat 28-08-2015	- Jumat Religi	- Mengikuti ibadah bersama siswa dan guru-guru	- Tidak ada	- Tidak ada
6.	Sabtu 29-08-2015	- Melaksanakan proses mengajar	- Proses pembelajaran kurang efektif dan efisien	- Tidak ada	- Tidak ada
		- Evaluasi tinggung bersama guru pamong	- Mendapat kritik dan saran dari proses praktik mengajar yang sudah dilaksanakan dan yang akan dilaksanakan.	- Tidak ada	- Tidak ada

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan,

Sri Palupi, M.Pd
NIP. 19571111 195803 2 001

Guru Pembimbing,

Eka Dwi Priata, S.Pd.T
NIP. 19880419 201402 2 001

Surakarta, 22 Agustus 2015

Mahasiswa PPL,

Putri Quriana Firmansyah
NIM. 12511246028



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 : Erfin Dwi Priana, S.Pd.T

NAMA MAHASISWA : PUTRI QORINA FIRMANSYAH
NO. MAHASISWA : 12511244028
JURUSAN/PRODI : PTBB/ PEND. TEKNIK BOGA
DOSEN PEMBIMBING : Sri Palupi, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil Kegiatan	Hambatan	Solusi
1.	Senin 31-08-2015	- Upacara bendera hari senin - Melaksanakan proses mengajar	- Upacara berjalan dengan lancar - Proses pembelajaran efektif dan efisien	- Tidak ada - Tidak ada	- Tidak ada - Tidak ada
2.	Selasa 1-9-2015	- Konsultasi kepada guru pamong mengenai materi yang akan disampaikan pada pertemuan berikutnya - Menyusun RPP dan persiapan mengajar lainnya	- Mendapat informasi tentang materi yang sudah disampaikan guru pamong sebelumnya - RPP sudah disusun tetapi belum selesai	- Kesulitan dalam memilih materi yang ada pada silabus - Materi pembelajaran belum terkumpulkan semua	- Melanjutkan materi yang sudah disampaikan sebelumnya oleh guru pamong - Mencari materi pembelajaran di perpustakaan dan internet
3.	Rabu 2-9-2015	- Melanjutkan menyusun RPP dan mengumpulkan bahan ajar	- RPP sudah selesai dan materi sudah terkumpul	- Tidak ada	- Tidak ada
4.	Kamis 3-9-2015	- Melaksanakan proses mengajar	- Proses pembelajaran efektif dan efisien	- Tidak ada	- Tidak ada
5.	Jum'at 4-9-2015	- Jumat Sehat	- Jalan sehat bersama siswa dan guru-guru	- 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



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

6.	Sabtu 5-9-2015	- Melaksanakan proses mengajar	- Proses pembelajaran kurang efektif dan efisien.	- Tidak ada	- Tidak ada
		- Evaluasi mingguan bersama guru pamong	- Mendapat kritik dan saran dari proses praktik mengajar yang sudah dilaksanakan dan yang akan dilaksanakan.	- Tidak ada	- Tidak ada

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan,

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

Guru Pembimbing,

Rini Pratiwi, S.Pd.1
NIP. 19880419 201602 2 001

Surakarta, 5 September 2015

Mahasiswa PPL,

Prita Corina Firmansyah
NIM. 12511244028



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 : Erfin Dwi Priana, S.Pd.T

NAMA MAHASISWA : PUTRI QORINA FIRMANSYAH
NO. MAHASISWA : 12511244028
JURUSAN/PRODI : PTBB/ PEND. TEKNIK BOGA
DOSEN PEMBIMBING : Sri Palupi, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil Kegiatan	Hambatan	Solusi
1.	Senin 7-09-2015	- Melaksanakan proses mengajar	- Proses pembelajaran efektif dan efisien	- Tidak ada	- Tidak ada
2.	Selasa 8-9-2015	- Konsultasi kepada guru pamong mengenai materi yang akan disampaikan pada pertemuan berikutnya	- Mendapat informasi tentang materi yang sudah disampaikan guru pamong sebelumnya	- Kesulitan dalam memilih materi yang ada pada silabus	- Melanjutkan materi yang sudah disampaikan sebelumnya oleh guru pamong
		- Menyusun RPP dan persiapan mengajar lainnya	- RPP sudah disusun tetapi belum selesai	- Materi pembelajaran belum terkumpulkan semua	- Mencari materi pembelajaran di perpustakaan dan internet
3.	Rabu 9-9-2015	- Melanjutkan menyusun RPP dan mengumpulkan bahan ajar	- RPP sudah selesai dan materi sudah terkumpul	- Tidak ada	- Tidak ada
4.	Kamis 10-9-2015	- Melaksanakan proses mengajar	- Proses pembelajaran efektif dan efisien	- Tidak ada	- Tidak ada
5.	Jum'at 11-9-2015	- Jumat Bersih	- Membersihkan lingkungan sekolah bersama siswa dan guru-guru	- 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



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

		- Evaluasi mingguan bersama guru pamong	- Mendapat kritik dan saran dari proses praktik mengajar yang sudah dilaksanakan dan yang akan dilaksanakan.	- Tidak ada	- Tidak ada
6.	Sabtu 12-9-2015	- Penarikan mahasiswa PPL	- Pihak kampus menarik kembali mahasiswa PPL.	- Tidak ada	- Tidak ada


Mengetahui,


Surakarta, 12 September 2015


Dosen Pembimbing Lapangan,

Guru Pembimbing,

Mahasiswa PPL.


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


Liripri Priana, S.Pd.T
NIP. 19880419 201402 2 001


Putri Qorina Firmansyah
NIM. 12511244028



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

NAMA MAHASISWA : Putri Qorina Firmansyah
NO. MAHASISWA : 12511244028
TGL. OBSERVASI : 25 FEBRUARI 2015
PUKUL : 08.00- 12.00 WIB
TEMPAT PRAKTIK : SMK N 4 SURAKARTA
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga

No.	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
1.	Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum 2013	Pembelajaran menggunakan Kurikulum 2013
	2. Silabus	Silabus ada, sesuai dengan KI dan KD
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	RPP ada
2.	Proses Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Salam dan menenangkan siswa sebelum memulai pelajaran.
	2. Penyajian materi	Praktik uji kompetensi boga dasar
	3. Metode pembelajaran	Ceramah, praktik
	4. Penggunaan bahasa	Penggunaan bahasa dalam penyampaian materi di kelas menggunakan bahasa Indonesia baik dan benar.
	5. Penggunaan waktu	Penggunaan waktu yang digunakan selama pelajaran berlangsung sesuai jadwal, yaitu 45 menit.
	6. Gerak	Guru mengamati siswa yang ada di ruang kelas pada saat praktik, guru dapat membantu siswa secara langsung jika ada siswa yang kesulitan dalam praktik.



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK



Universitas Negeri Yogyakarta


LAPORAN OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK


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

Surakarta, 25 Februari 2015

Guru Pembimbing

Mahasiswa


Erfin Dwi Priana, S.Pd.T.
NIP. 19880419 201402 2 001


Putri Qorina Firmansyah
NIM. 12511244028



FORMAT OBSERVASI KONDISI SEKOLAH *)

NPma. 2

untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMKN 4 SURAKARTA NAMA MHS. : PUTRI QORINA FIRMANSYAH
ALAMAT SEKOLAH : JL.LU. ADISUCIPTO NO.40 NO. MAHASISWA : 12511244028
SURAKARTA FAK/ JUR/ PRODI : FT/PTBB/PT.BOGA

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
1.	Kondisi fisik sekolah	Sedang dalam tahap renovasi. Luas lahan 10.183 m ² , meliputi luas taman 2.154 m ² , lapangan olah raga 476 m ² , luas bangunan 4683 m ² , dan lain-lain 2870 m ²
2.	Potensi Siswa	Juara I LKS bidang Dress Making Tingkat Provinsi Jawa Tengah
3.	Potensi guru	Jumlah guru sebanyak 85, yang terdiri dari 78 PNS dan 7 Guru Tidak Tetap (GTT).
4.	Potensi karyawan	Berjumlah 21 orang, meliputi pesuruh/ penjaga sekolah, tenaga laboratorium, tenaga perpustakaan, kepala tata usaha, tenaga teknis praktek kejuruan, tenaga teknis keuangan dan tenaga administrasi.
5.	Fasilitas KBM, media	Papan tulis, LCD Proyektor
6.	Perpustakaan	Menyediakan buku-buku yang dibutuhkan siswa, baik untuk mata pelajaran adaptif, normatif maupun produktif.
7.	Laboratorium	Lab. Bahasa, Lab. Komputer
8.	Ekstrakurikuler (pramuka, PMI, basket, drumband, dsb)	Ekstra/ Kokurikuler antara lain Pramuka, Paskibra, PMR, Olahraga, Kesenian
9.	Administrasi (karyawan, sekolah, dinding)	Struktur Organisasi Sekolah, Visi Misi dan Tujuan Sekolah terdapat di Ruang Kepala Sekolah dan tertempel di salah satu dinding bagian sekolah lantai 2.
10.	Koperasi siswa	Koperasi siswa tidak hanya menyediakan kebutuhan siswa seperti alat tulis, namun juga melayani kebutuhan guru dan karyawan seperti sembako (gula, minyak goreng, dll) dengan sistem pembayaran cash/ tunai atau potong gaji. Ada siswa yang membantu jaga yaitu dari prodi busana kelas X.
11.	Tempat ibadah	1 mushola, terdapat fasilitas tempat wudhu.
12.	Kesehatan lingkungan	UKS, dan adanya taman di beberapa bagian sekolah yang setiap tamannya terdapat nama kelas yang bertanggung jawab atas taman tersebut.



FORMAT OBSERVASI KONDISI SEKOLAH *)

NPma. 2

untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta



FORMAT OBSERVASI KONDISI SEKOLAH *)

NPma. 2

untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

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

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

Koordinator PPL Sekolah/ Instansi

Heri Susanto, S.Kom, M.Pd.

NIP. 19790323 200501 1 012

Surakarta, Maret 2015
Mahasiswa PPL,

Putri Qorina Firmansyah

NIM. 12511244028

OBSERVASI MAHASISWA PADA GURU DALAM PEMBELAJARAN DI SEKOLAH

1. Nama Guru : Erfin Dwi Priana, S.Pd.T
2. Nama Sekolah : SMK Negeri 4 Surakarta
3. Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia
4. Tema : Salad, Sup dan Soto Indonesia

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

b.	Melaksanakan pembelajaran secara runtut	√		
c.	Menguasai kelas dengan baik	√		Guru disegani oleh siswa
d.	Melaksanakan pembelajaran bersifat kontekstual	√		
e.	Melaksanakan pembelajaran yang memungkinkan tumbuhnya kebiasaan positif (<i>nurturant effect</i>)	√		
f.	Melaksanakan pembelajaran sesuai dengan alokasi waktu yang direncanakan	√		Jam KBM selesai pada waktu yang tepat
Guru menerapkan pendekatan saintifik				
a.	Memberikan pertanyaan mengapa dan bagaimana	√		
b.	Memancing peserta didik untuk peserta didik bertanya	√		
c.	Menyajikan kegiatan peserta didik untuk keterampilan mengamati	√		Guru menunjukkan gambar piramida gizi seimbang
d.	Menyajikan kegiatan peserta didik untuk keterampilan menganalisis	√		Guru meminta peserta didik berdiskusi
e.	Menyajikan kegiatan peserta didik untuk keterampilan mengkomunikasikan	√		Guru meminta peserta didik mempresentasikan hasil diskusi kelompok
Guru melaksanakan penilaian autentik				
a.	Mengamati sikap dan perilaku peserta didik dalam mengikuti pelajaran	√		
b.	Melakukan penilaian keterampilan peserta didik dalam melakukan aktifitas individu/ kelompok	√		
c.	Mendokumentasikan hasil pengamatan sikap, perilaku, dan keterampilan peserta didik	√		Tidak di foto, hanya di nilai dalam lembar penilaian sikap dan keterampilan
Guru memanfaatkan sumber belajar/ media dalam pembelajaran				
a.	Menunjukkan keterampilan dalam penggunaan sumber belajar pembelajaran	√		

b.	Menunjukkan keterampilan dalam penggunaan media pembelajaran	√		
c.	Menghasilkan pesan yang menarik	√		
d.	Melibatkan peserta didik dalam pemanfaatan sumber belajar pembelajaran	√		
e.	Melibatkan peserta didik dalam pemanfaatan media pembelajaran	√		
Guru memicu dan/ atau memelihara keterlibatan peserta didik dalam pembelajaran				
a.	Menumbuhkan partisipasi aktif peserta didik melalui interaksi guru, peserta didik, 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
Guru menggunakan bahasa yang benar dan tepat dalam pembelajaran				
a.	Menggunakan bahasa lisan secara jelas dan lancar	√		Menggunakan bahasa Indonesia yang baik dan baku
b.	Menggunakan bahasa tulis yang baik dan benar	√		
c.	Menyampaikan pesan dengan gaya yang sesuai	√		Guru memiliki bahasa tubuh/gaya yang menarik
Penutup Pembelajaran				
Guru mengakhiri pembelajaran dengan efektif				
a.	Melakukan refleksi atau membuat rangkuman dengan melibatkan peserta didik	√		Guru mengecek catatan peserta didik di akhir pembelajaran

b.	Melaksanakan tindak lanjut dengan memberikan arahan, atau kegiatan, atau tugas sebagai remidi/ pengayaan	√		Guru menita peserta didik untuk mencari zat gizi apa saja yang dibutuhkan tubuh
----	--	---	--	---

Surakarta, 29 April 2015
Mahasiswa
Observer,

Putri Qorina Firmansyah
NIM. 12511244028



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

NPma. 1

Universitas Negeri Yogyakarta

untuk mahasiswa



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

NPma. 1

Universitas Negeri Yogyakarta

untuk mahasiswa

NAMA MAHASISWA : PUTRI QORINA FIRMANSYAH PUKUL : 08.00-SELESAI
NO. MAHASISWA : 12511244028 TEMPAT PRAKTIK : SMKN 4 SURAKARTA
TGL. OBSERVASI : 29 APRIL 2015 FAK/ JUR/ PRODI : PT/PTBB/PT.BOGA

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
A	Perangkat Pembelajaran	
	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	Proses Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Dengan mengucapkan salam dan mengabsen peserta didik.
	2. Penyajian materi	Teori : dengan powerpoint Praktek : dengan jobsheet, sebelum praktek dimulai guru menjelaskan materi yang akan dipraktekkan.
	3. Metode pembelajaran	Ceramah, diskusi, kuis (tanya jawab), presentasi.
	4. Penggunaan bahasa	Bahasa Indonesia
	5. Penggunaan waktu	1 jam pelajaran selama 45 menit
	6. Cara memotivasi siswa	Dengan adanya tambahan nilai untuk siswa yang bisa menjawab pertanyaan dari guru.
	7. Teknik bertanya	Bagi siswa yang akan bertanya selama proses pembelajaran dengan cara mengacungkan jari/ tangan kemudian ditunjuk oleh guru.
	8. Teknik penguasaan kelas	Guru keliling kelas dalam proses pembelajaran
	9. Penggunaan media	Dengan menggunakan papan tulis dan LCD proyektor
	10. Bentuk dan cara evaluasi	Evaluasi pelajaran dengan memberikan beberapa pertanyaan kepada siswa dan siswa diminta untuk menjawabnya, salah satu bentuknya dengan kuis.
11. Menutup pelajaran	Membuat kesimpulan dan menutup pelajaran dengan salam.	

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

Surakarta, 29 April 2015

Koordinator PPL Sekolah/ Instansi

Mahasiswa,

Heri Susanto, S.Kom, M.Pd.

NIP. 19790323 200501 1 012

Putri Qorina Firmansyah

NIM. 12511244028

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SMK N 4 SURAKARTA
Mata Pelajaran : Pengolahan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas/ Semester : XI/ 1 dan 2
Materi pokok : Membuat Hidangan Salad, Sup, dan Soto Indonesia
- Terancam
- Sup buntut
- Soto lamongan
Pertemuan ke : (praktek)
Alokasi waktu : 5x45 (225 menit)

A. Kompetensi Inti (KI)

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

bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu menggunakan metode sesuai kaidah keilmuan

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional.
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja.

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

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

D. Materi Pembelajaran

1. Salad Indonesia

Salad adalah hidangan yang segar rasanya, dapat terbuat dari sayur-sayuran atau buah-buahan yang dipotong-potong dan kemudian diberi saus atau dressing dengan ciri khas menggunakan bumbu Indonesia. Yang membedakan salad Indonesia, yaitu saus atau dressingnya. Saus atau dressing pada menu Indonesia terbuat dari

kacang tanah yang biasa disebut sambal kacang dan sambal rujak. Salad Indonesia terdiri dari gado-gado, lotek, karedok, ketoprak, dan pecel.

Salad yang lengkap (*complete salad*) terdiri dari 4 bagian pokok (komponen), yaitu sebagai berikut:

a. *Underliner* atau bagian alas (dasar)

Underliner pada umumnya terbuat dari sayuran segar yang berwarna hijau agar salad tampak lebih segar dan menyenangkan. Hal-hal yang perlu diperhatikan pada waktu menata *underliner*, yaitu sebagai berikut:

- 1) *Underliner* tidak boleh menutupi pinggiran piring dan menutupi logo atau symbol perusahaan yang biasanya tercetak pada pinggiran piring.
- 2) *Underliner* tidak boleh menjorok keluar piring dan tidak boleh terlalu masuk sehingga tertutup.

b. *Body* atau badan utama (isi)

Bagian ini merupakan bagian utama dari salad. Nama salad biasanya diambil dari nama bahan utama. Untuk salad Indonesia nama salad biasanya tidak mencerminkan nama bahan utama, salad Indonesia biasanya menjadi ciri khas suatu daerah dimana salad itu berasal. Hal-hal yang perlu diperhatikan pada waktu menyusun *body* salad, yaitu sebagai berikut:

- 1) Bagian *body* salad yang terdiri dari beberapa bahan makanan perlu ditata dan diatur dengan rapi sesuai dengan warna bahan sehingga salad tampak menarik dan membangkitkan selera makan.
- 2) Bagian *body* salad yang terbuat dari campuran beberapa bahan dengan *dressing* sebaiknya dicampur pada saat akan dihidangkan.
- 3) Bagian *body* salad yang dicampur dengan saus atau sambal tidak boleh meleleh, tetap membentuk sebuah ongkongan yang rapi.
- 4) Bagian *body* salad tidak boleh menutupi bagian *underliner*.

c. *Dressing* atau saus

Dressing adalah cairan yang dikentalkan (*semi liquid*) dengan rasa menonjol, kecut, dan tajam. Sebaiknya, *dressing* rasanya lebih menonjol dari asal bahan utama, karena bahan utama biasanya menggunakan sayuran segar yang belum dibumbui. Saus khas salad Indonesia kebanyakan memiliki ciri terbuat dari kacang tanah, dan berasa pedas.

Hal-hal yang perlu diperhatikan pada waktu memberi dressing pada salad, yaitu sebagai berikut:

- 1) *Dressing* tidak boleh merendam salad.
- 2) Pemberian *dressing* pada sayuran hijau, sesaat akan dihidangkan sehingga salad tetap tampak segar dan hijau.

d. *Garnish* atau hiasan

Garnish adalah hiasan dari bagian *body* (isi), kemudian diatur kembali di atas hidangan sebagai hiasan. *Garnish* dapat dibuat dari salah satu bahan utama atau diambil dari bahan lain yang ditambahkan pada salad.

Hal-hal yang perlu diperhatikan pada waktu menghias salad, yaitu sebagai berikut:

- 1) *Garnish* harus sederhana dan menarik.
- 2) *Garnish* dibuat dari bahan makanan yang dapat dimakan dan sesuai dengan rasa *body* salad.
- 3) Warna *garnish* harus serasi dengan *body* salad.

- **Terancam**

Makanan asli dari Indonesia yang isinya kacang panjang, kubis, mentimun, dan tauge. Ada juga yang menambahkan terancam dengan irisan tempe goreng, atiampela ataupun suwiran ayam. Kemudian diberi sauce yang terbuat dari parutan kelapa yang sudah diberi bumbu.



Gambar 1. Terancam

1. Pemilihan Bahan Dalam Pembuatan Salad

Bahan utama pembuatan salad Indonesia adalah sayuran. Sayuran adalah suatu istilah yang dapat didefinisikan secara luas mengandung arti tanaman yang dapat dimakan, tidak terbatas pada buah-buahan, biji-bijian, akar-akaran, umbi-umbian, serta tumbuh-tumbuhan yang berakar, batang, daun dan bunga. Beberapa sayuran dikonsumsi setelah memasak, ada beberapa juga yang dapat dikonsumsi mentah.

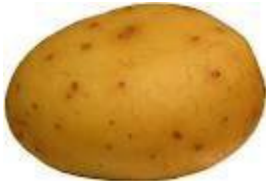
Pemilihan sayuran dengan kualitas yang baik, persiapan sebelum memasak sayuran dan teknik memasak sayuran sangat penting diketahui karena akan mempengaruhi hasil hidangan masakan. Berikut ini adalah beberapa nama sayuran yang digunakan dalam pembuatan Salad solo:

- a. *Root vegetables* (umbi akar) adalah sayuran yang berasal dari akar tanaman. Pada tabel berikut ini akan dijelaskan nama sayuran, ciri fisik sayuran, kualitas serta kegunaan sayuran umbi akar dalam pembuatan terancam:

Tabel 1.

Sayuran yang berasal dari umbi akar

No	Nama sayuran	Ciri fisik	Kualitas yang baik
1.	<p>Wortel</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Berbentuk lonjong memanjang - Meruncing dibagian ujungnya - Kulitnya tipis - Daging buahnya berwarna merah kekuningan (orange) 	<ul style="list-style-type: none"> - Berumur muda dimana bagian daging belum berkayu - Berwarna merah kekuning-kuningan - Kulitnya licin, bercahaya, dan mengkilat - Bersih dari tanah dan hama - Tidak memar dan tidak ada bagian yang terpotong - Mempunyai rasa yang manis

2.	<p>Kentang</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuknya bulat agak lonjong - Mempunyai kulit yang sangat tipis - Daging berwarna putih dan berwarna kekuning-kuningan 	<ul style="list-style-type: none"> - Daging berwarna putih dan berwarna kekuning-kuningan - Bersih dari tanah dan hama - Kulit bersih, tidak memar dan busuk - Harus cukup umur, berukuran besar - Kulit segar, licin, dan bercahaya - Kulit kentang tidak mempunyai banyak mata
----	--	---	--

b. *Leaf vegetables* adalah sayuran yang berasal dari tanaman yang dimanfaatkan bagian daunnya. Pada tabel berikut ini akan dijelaskan nama sayuran jenis, ciri fisik sayuran, kualitas serta kegunaan sayuran dalam pembuatan Salad solo:

Tabel 2.

Sayuran yang berasal dari daun

Nama sayuran	Ciri fisik	Kualitas yang baik
<p>Daun Selada</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Daun berwarna hijau, dan keriting 	<ul style="list-style-type: none"> - Daun berwarna hijau - Daun segar cerah, dan tidak menguning - Batang masih muda, mudah dipatahkan - Daun tidak berlubang

- c. *Fruit vegetables* atau sayuran buah adalah sayuran yang berasal dari tanaman yang dimanfaatkan bagian buahnya. Pada umumnya tanaman yang dimanfaatkan adalah tanaman yang masih muda. Pada tabel berikut ini akan dijelaskan nama sayuran, ciri fisik sayuran, kualitas serta kegunaan sayuran buah dalam pembuatan Salad solo:

Tabel 3.

Sayuran yang berasal dari buah

No	Nama sayuran	Ciri fisik	Kualitas yang baik
1.	Tomat 	<ul style="list-style-type: none"> - Berwarna merah - Mempunyai kulit yang tipis - Dagingnya banyak mengandung biji 	<ul style="list-style-type: none"> - Daging buah tebal dibandingkan bijinya - Tomat masak berwarna merah - Kulitnya segar dan bercahaya - Tidak memar, busuk atau terpotong
2.	Mentimun 	<ul style="list-style-type: none"> - Berbentuk bulat panjang - Berwarna hijau/hijau muda - Banyak mengandung air, dagingnya tebal, dan renyah 	<ul style="list-style-type: none"> - Berumur muda, banyak mengandung air, daging renyah dan bijinya kecil - Kulit segar, licin, dan tidak keriput - Daging buah tidak kaku - Tidak memar, busuk, dan terpotong - Warna kulit tidak menguning

- d. *Seed dan legumas* atau sayuran biji atau kacang adalah sayuran yang berasal dari tanaman kacang-kacangan. Pada umumnya sayuran yang dimanfaatkan adalah yang masih muda. Pada tabel berikut ini akan dijelaskan

nama sayuran, ciri fisik sayuran, kualitas serta kegunaan sayuran biji atau kacang dalam pembuatan salad Indonesia.

Tabel 4.

Sayuran yang berasal dari kacang-kacangan


Nama sayuran	Ciri fisik	Kualitas yang baik
<p>Buncis</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Berwarna hijau - Berbentuk bulat panjang - Berbiji 	<ul style="list-style-type: none"> - Buncis muda berwarna hijau muda, dan lurus panjang - Mudah dipatahkan dan tidak berlendir - Tidak berlubang - Tidak layu dan tidak menguning - Bersih dan bebas dari hama

2. Bahan Pembuatan Bumbu Untuk Salad





Dalam menyiapkan hidangan salad Indonesia harus dilengkapi dengan *dressing* atau saus. Dressing untuk salad Indonesia terbuat dari aneka bumbu dan rempah yang ditambahkan pada makanan untuk penyedap dan pembangkit selera makan. Berikut adalah macam-macam bahan yang digunakan untuk pembuatan dressing Salad solo:

Tabel 5.

Bumbu Untuk Salad solo

No	Nama sayuran	Kualitas yang baik
1.	<p>Garam</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Berwarna putih bersih - Tidak lembab

2.	<p>Gula pasir</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - berwarna putih
3.	<p>Gula merah</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Berwarna coklat bersih
4.	<p>Cabe</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuk yang besar, kulit tebal dan licin - Berasa pedas
5.	<p>Asam Jawa</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Buah berwarna hijau pada saat masih muda - Buah berwarna kecoklatan pada saat sudah matang - Rasanya asam - Memiliki bau asam yang khas
6.	<p>Lada</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Lada putih berkulit keras, permukaan licin - Lada hitam berkulit keras dan keriput - Butiran lada putih lebih besar dari lada hitam - Mempunyai bau khas - Berasa pedas - Lada putih rasanya lebih

		<p>pedas daripada lada hitam</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dijual dalam bentuk bijian kering dan bubuk
7.	<p>Jeruk limau</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Berbentuk bulat - Warna hijau tua - Permukaan kulit bertekstur agak kasar - Mempunyai aroma yang khas - Memiliki banyak gizi - Ukurannya lebih kecil dari jeruk lainnya
8.	<p>Bawang merah</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Warna kemerah-merahan - Berasa pedas - Berbau tajam - Lapisan umbi berlapis
9.	<p>Bawang putih</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Warna putih - Bau dan rasa lebih tajam dari bawang merah
10.	<p>Bawang bombay</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuk bulat besar, ada yang bulat lonjong - Kulit berwarna coklat, bagian dalam berwarna putih kekuningan - Lapisan umbi lebih besar - Rasanya tidak setajam bawang merah

2. Sup Indonesia

Sup adalah makanan cair yang terbuat dari kaldu ayam, ikan, daging dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan sup antara lain bahan utama, bahan isian, bahan pengental dan bahan pemberi rasa atau aroma. Macam-macam sup antara lain sup encer, sup kental, spesial sup, national sup. Kriteria yang harus diperhatikan saat penghidangan sup adalah suhu, porsi dan garnish yang digunakan.

- **Sup matahari**

Sup matahari biasanya banyak dihidangkan pada acara pernikahan. Makanan ini terdiri kaldu dan isian yang dibentuk seperti bunga matahari. Isianya terdiri dari kulit dadaran yang terbuat dari telur dan air yang dibuat dadaran tipis, kemudian didalamnya diberi isian wortel yang diserut, jamur merang, ayam cincang, sosis yang kemudian dibungkus dengan dadaran kulit lalu dikukus. Setelah matang, disajikan bersama kaldu yang sudah diberi bumbu. Makanan ini bercitarasa gurih.



Gambar 2. Sup Matahari

E. Soto Indonesia

Soto adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari kaldu daging dan sayuran. Daging yang paling sering digunakan adalah daging sapi dan ayam, tetapi juga babi dan kambing. Dalam penyajian soto dilengkapi dengan sambal, kecap dan irisan jeruk nipis. Beberapa jenis soto ada pula yang dilengkapi dengan irisan tomat, perkedel kentang, perkedel singkong, kripik kentang dan kerupuk. Selain itu soto biasanya juga disajikan bersama nasi atau lontong/kupat tergantung kebiasaan daerah masing-masing.

- **Soto Lamongan**

Soto lamongan adalah makanan khas Indonesia yang bahan pembuatnya terdiri kaldu ayam yang diberi bumbu bawang putih, bawang merah, kunyit, serai. Bahan isian dari soto lamongan yaitu bihun, kol, ayam telur dan diberi tambahan telur dan koya. Makanan isi bercitarasa asin dan gurih, soto laomngan berwarna kuning dari kunyit.



Gambar 3. Soto Lamongan

a. Kegiatan Pembelajaran

PERTEMUAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	WAKTU
Kegiatan pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> - Mengawali pelajaran dengan Berdoa dan memberi salam - Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihankelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan - Memantau kehadiran siswa dengan mengabsen peserta didik - Memotivasi siswa untuk lebih focus dan semangat dalam mengikuti praktikum. - Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai - Menyampaikan cakupan materi secara garis besar 	
Kegiatan inti	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Melihat guru pada saat mendemonstrasikan secara 	

(PBL)	<p>garis besar tahapan pembuatan terancam, sup buntut, dan soto lamongan yang akan dipraktekkan.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Membaca resep terancam, sup buntut, dan soto lamongan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru menanyakan tentang materi dan demonstrasi yang sudah di perlihatkan kepada siswa. - Siswa bertanya tentang materi dan resep sebelum praktikum. <p>Eksperimen/eksplorasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru menjelaskan tentang tata cara praktikum secara berkelompok. - Guru membagi kelas menjadi 8 kelompok - Guru menjelaskan maksud pembelajaran dan tugas masing-masing kelompok. - Siswa menyiapkan bahan dan peralatan untuk praktikum. - Siswa melaksanakan praktikum pembuatan masakan dengan menu: terancam, sup buntut, soto lamongan <p>Asosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru dan siswa membahas penemuan-penemuan selama praktikum. <p>Komunikasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Siswa menyajikan hasil praktikum. - Guru dan siswa mengamati kriteria hasil praktikum yang sudah sesuai dengan standar maupun yang belum. - Guru memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan hasil praktikum. 	
-------	--	--

Kegiatan akhir	<ul style="list-style-type: none"> - Guru melakukan penjajagan hasil praktikum peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah dipraktikkan. - Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya. - Menutup pelajaran dengan salam. 	
Total waktu		225menit

b. Penilaian, Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

1. Teknik penilaian

- Pengamatan

2. Instrumen penilaian

- Lembar penilaian praktek

DAFTAR NILAI PRAKTIK PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA
SMK NEGERI 4 SURAKARTA
TAHUN PELAJARAN 2015/2016

MAPEL: PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA

Kelas :

Menu :

Hari/Tgl :

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

3. Pedoman penskoran

a) Total nilai sempurna praktikum adalah 100 poin.

b) Penilaian :

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

c. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar

1. Media : bahan makanan, peralatan pengolahan terancam, sup matahari, dan soto lamongan

2. Alat : White Board dan Boardmarker

3. Sumber Belajar :

Restoran, Prihastuti Ekawatiningsih, direktorat pembinaan sekolah menengah dan kejuruan 2008.

Guru Mata Pelajaran,



Erfin Dwi Priana, S.Pd.T

NIP.19880419 201402 2 001

Mahasiswa,



Putri Qorina Firmansyah

NIM.12511244028

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SMK N 4 SURAKARTA
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas/ Semester : XI/ 1 dan 2
Pertemuan ke : 7 (praktek)
Alokasi waktu : 5x45(225 menit)

A. Kompetensi Inti (KI)

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

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional.
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja.

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

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

D. Materi Pembelajaran

1. Salad Indonesia

Salad adalah hidangan yang segar rasanya, dapat terbuat dari sayur-sayuran atau buah-buahan yang dipotong-potong dan kemudian diberi saus atau dressing dengan ciri khas menggunakan bumbu Indonesia. Yang membedakan salad Indonesia, yaitu saus atau dressingsnya. Saus atau dressing pada menu Indonesia terbuat dari kacang tanah yang biasa disebut sambal kacang dan sambal rujak. Salad Indonesia terdiri dari gado-gado, lotek, karedok, ketoprak, dan pecel.

Salad yang lengkap (*complete salad*) terdiri dari 4 bagian pokok (komponen), yaitu sebagai berikut:

a. *Underliner* atau bagian alas (dasar)

Underliner pada umumnya terbuat dari sayuran segar yang berwarna hijau agar salad tampak lebih segar dan menyenangkan. Hal-hal yang perlu diperhatikan pada waktu menata *underliner*, yaitu sebagai berikut:

- 1) *Underliner* tidak boleh menutupi pinggiran piring dan menutupi logo atau symbol perusahaan yang biasanya tercetak pada pinggiran piring.
- 2) *Underliner* tidak boleh menjorok keluar piring dan tidak boleh terlalu masuk sehingga tertutup.

b. *Body* atau badan utama (isi)

Bagian ini merupakan bagian utama dari salad. Nama salad biasanya diambil dari nama bahan utama. Untuk salad Indonesia nama salad biasanya tidak mencerminkan nama bahan utama, salad Indonesia biasanya menjadi ciri khas suatu daerah dimana salad itu berasal. Hal-hal yang perlu diperhatikan pada waktu menyusun *body* salad, yaitu sebagai berikut:

- 1) Bagian *body* salad yang terdiri dari beberapa bahan makanan perlu ditata dan diatur dengan rapi sesuai dengan warna bahan sehingga salad tampak menarik dan membangkitkan selera makan.
- 2) Bagian *body* salad yang terbuat dari campuran beberapa bahan dengan *dressing* sebaiknya dicampur pada saat akan dihidangkan.
- 3) Bagian *body* salad yang dicampur dengan saus atau sambal tidak boleh meleleh, tetap membentuk sebuah ongkongan yang rapi.
- 4) Bagian *body* salad tidak boleh menutupi bagian *underliner*.

c. *Dressing* atau saus

Dressing adalah cairan yang dikentalkan (*semi liquid*) dengan rasa menonjol, kecut, dan tajam. Sebaiknya, *dressing* rasanya lebih menonjol dari asal bahan utama, karena bahan utama biasanya menggunakan sayuran segar yang belum dibumbui. Saus khas salad Indonesia kebanyakan memiliki ciri terbuat dari kacang tanah, dan berasa pedas.

Hal-hal yang perlu diperhatikan pada waktu memberi *dressing* pada salad, yaitu sebagai berikut:

- 1) *Dressing* tidak boleh merendam salad.
- 2) Pemberian *dressing* pada sayuran hijau, sesaat akan dihidangkan sehingga salad tetap tampak segar dan hijau.

d. *Garnish* atau hiasan

Garnish adalah hiasan dari bagian *body* (isi), kemudian diatur kembali di atas hidangan sebagai hiasan. *Garnish* dapat dibuat dari salah satu bahan utama atau diambil dari bahan lain yang ditambahkan pada salad.

Hal-hal yang perlu diperhatikan pada waktu menghias salad, yaitu sebagai berikut:

- 1) *Garnish* harus sederhana dan menarik.
- 2) *Garnish* dibuat dari bahan makanan yang dapat dimakan dan sesuai dengan rasa *body* salad.
- 3) Warna *garnish* harus serasi dengan *body* salad.

- **Salad solo**

Makanan asli dari Surakarta yang isinya wortel, buncis, ketimun, kentang goreng, selada telur kecap, dan daging, yang disiram dengan kuah semur plus ditambahkan mayones homemade yang rasanya kecut segar. Di beberapa restaurant atau tempat makan, Selat Solo biasanya diberi irisan daging.



Gambar 1. Salad solo

1. Pemilihan Bahan Dalam Pembuatan Salad

Bahan utama pembuatan salad Indonesia adalah sayuran. Sayuran adalah suatu istilah yang dapat didefinisikan secara luas mengandung arti tanaman yang dapat dimakan, tidak terbatas pada buah-buahan, biji-bijian, akar-akaran, umbi-umbian, serta tumbuh-tumbuhan yang berakar, batang, daun dan bunga. Beberapa sayuran dikonsumsi setelah memasak, ada beberapa juga yang dapat dikonsumsi mentah.


Pemilihan sayuran dengan kualitas yang baik, persiapan sebelum memasak sayuran dan teknik memasak sayuran sangat penting diketahui karena akan mempengaruhi hasil hidangan masakan. Berikut ini adalah beberapa nama sayuran yang digunakan dalam pembuatan Salad solo:

- a. *Root vegetables* (umbi akar) adalah sayuran yang berasal dari akar tanaman. Pada tabel berikut ini akan dijelaskan nama sayuran, ciri fisik sayuran, kualitas serta kegunaan sayuran umbi akar dalam pembuatan Salad solo:

Tabel 1.

Sayuran yang berasal dari umbi akar

No	Nama sayuran	Ciri fisik	Kualitas yang baik
1.	Wortel 	<ul style="list-style-type: none">- Berbentuk lonjong memanjang- Meruncing dibagian ujungnya- Kulitnya tipis- Daging buahnya berwarna merah kekuningan (orange)	<ul style="list-style-type: none">- Berumur muda dimana bagian daging belum berkayu- Berwarna merah kekuning-kuningan- Kulitnya licin, bercahaya, dan mengkilat- Bersih dari tanah dan hama- Tidak memar dan tidak ada bagian yang terpotong- Mempunyai rasa yang manis

2.	<p>Kentang</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuknya bulat agak lonjong - Mempunyai kulit yang sangat tipis - Daging berwarna putih dan berwarna kekuning-kuningan 	<ul style="list-style-type: none"> - Daging berwarna putih dan berwarna kekuning-kuningan - Bersih dari tanah dan hama - Kulit bersih, tidak memar dan busuk - Harus cukup umur, berukuran besar - Kulit segar, licin, dan bercahaya - Kulit kentang tidak mempunyai banyak mata
----	--	---	--

b. *Leaf vegetables* adalah sayuran yang berasal dari tanaman yang dimanfaatkan bagian daunnya. Pada tabel berikut ini akan dijelaskan nama sayuran jenis, ciri fisik sayuran, kualitas serta kegunaan sayuran dalam pembuatan Salad solo:

Tabel 2.

Sayuran yang berasal dari daun

Nama sayuran	Ciri fisik	Kualitas yang baik
<p>Daun Selada</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Daun berwarna hijau, dan keriting 	<ul style="list-style-type: none"> - Daun berwarna hijau - Daun segar cerah, dan tidak menguning - Batang masih muda, mudah dipatahkan - Daun tidak berlubang

- c. *Fruit vegetables* atau sayuran buah adalah sayuran yang berasal dari tanaman yang dimanfaatkan bagian buahnya. Pada umumnya tanaman yang dimanfaatkan adalah tanaman yang masih muda. Pada tabel berikut ini akan dijelaskan nama sayuran, ciri fisik sayuran, kualitas serta kegunaan sayuran buah dalam pembuatan Salad solo:

Tabel 3.

Sayuran yang berasal dari buah

No	Nama sayuran	Ciri fisik	Kualitas yang baik
1.	Tomat 	<ul style="list-style-type: none"> - Berwarna merah - Mempunyai kulit yang tipis - Dagingnya banyak mengandung biji 	<ul style="list-style-type: none"> - Daging buah tebal dibandingkan bijinya - Tomat masak berwarna merah - Kulitnya segar dan bercahaya - Tidak memar, busuk atau terpotong
2.	Mentimun 	<ul style="list-style-type: none"> - Berbentuk bulat panjang - Berwarna hijau/hijau muda - Banyak mengandung air, dagingnya tebal, dan renyah 	<ul style="list-style-type: none"> - Berumur muda, banyak mengandung air, daging renyah dan bijinya kecil - Kulit segar, licin, dan tidak keriput - Daging buah tidak kaku - Tidak memar, busuk, dan terpotong - Warna kulit tidak menguning

- d. *Seed dan legumas* atau sayuran biji atau kacang adalah sayuran yang berasal dari tanaman kacang-kacangan. Pada umumnya sayuran yang dimanfaatkan adalah yang masih muda. Pada tabel berikut ini akan dijelaskan nama sayuran,

ciri fisik sayuran, kualitas serta kegunaan sayuran biji atau kacang dalam pembuatan salad Indonesia.

Tabel 4.

Sayuran yang berasal dari kacang-kacangan


Nama sayuran	Ciri fisik	Kualitas yang baik
<p>Buncis</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Berwarna hijau - Berbentuk bulat panjang - Berbiji 	<ul style="list-style-type: none"> - Buncis muda berwarna hijau muda, dan lurus panjang - Mudah dipatahkan dan tidak berlendir - Tidak berlubang - Tidak layu dan tidak menguning - Bersih dan bebas dari hama





2. Bahan Pembuatan Bumbu Untuk Salad



Dalam menyiapkan hidangan salad Indonesia harus dilengkapi dengan *dressing* atau saus. Dressing untuk salad Indonesia terbuat dari aneka bumbu dan rempah yang ditambahkan pada makanan untuk penyedap dan pembangkit selera makan. Berikut adalah macam-macam bahan yang digunakan untuk pembuatan dressing Salad solo:




Tabel 5.

Bumbu Untuk Salad solo

No	Nama sayuran	Kualitas yang baik
1.	<p>Garam</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Berwarna putih bersih - Tidak lembab

2.	<p>Gula pasir</p> 	<p>- berwarna putih</p>
3.	<p>Gula merah</p> 	<p>- Berwarna coklat bersih</p>
4.	<p>Cabe</p> 	<p>- Bentuk yang besar, kulit tebal dan licin</p> <p>- Berasa pedas</p>
5.	<p>Asam Jawa</p> 	<p>- Buah berwarna hijau pada saat masih muda</p> <p>- Buah berwarna kecoklatan pada saat sudah matang</p> <p>- Rasanya asam</p> <p>- Memiliki bau asam yang khas</p>

6.	<p>Lada</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Lada putih berkulit keras, permukaan licin - Lada hitam berkulit keras dan keriput - Butiran lada putih lebih besar dari lada hitam - Mempunyai bau khas - Berasa pedas - Lada putih rasanya lebih pedas daripada lada hitam - Dijual dalam bentuk bijian kering dan bubuk
7.	<p>Jeruk limau</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Berbentuk bulat - Warna hijau tua - Permukaan kulit bertekstur agak kasar - Mempunyai aroma yang khas - Memiliki banyak gizi - Ukurannya lebih kecil dari jeruk lainnya

8.	<p>Bawang merah</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Warna kemerah-merahan - Berasa pedas - Berbau tajam - Lapisan umbi berlapis
9.	<p>Bawang putih</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Warna putih - Bau dan rasa lebih tajam dari bawang merah
10.	<p>Bawang bombay</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuk bulat besar, ada yang bulat lonjong - Kulit berwarna coklat, bagian dalam berwarna putih kekuningan - Lapisan umbi lebih besar - Rasanya tidak setajam bawang merah

2. Sup Indonesia

Sup adalah makanan cair yang terbuat dari kaldu ayam, ikan, daging dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan sup antara lain bahan utama, bahan isian, bahan pengental dan bahan pemberi rasa atau aroma. Macam-macam sup antara lain sup encer, sup kental, spesial sup, national sup. Kriteria yang harus diperhatikan saat penghidangan sup adalah suhu, porsi dan garnish yang digunakan.

- **Sup kambing**

Cara mengolah Sup kambing cucilah daging kambing ketika anda sudah siap untuk mengolahnya. Jika sudah terlanjur terkena air, segera keringkan dengan lap bersih dan bungkus dengan lap tersebut, lalu simpan dalam lemari es dengan suhu 5°C. Untuk menghilangkan bau khas (prengus) dari daging kambing, anda dapat memanfaatkan buah timun. Potong kecil buah timun dan remas-remas bersama daging kambing yang sudah dipotong-potong. Getah buah timun dipercaya mampu menghilangkan aroma kambing. Ada dua gaya pengolahan sop kambing, menggunakan santan dan bening.



Gambar 2. Sup kambing

3. Soto Indonesia

Soto adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari kaldu daging dan sayuran. Daging yang paling sering digunakan adalah daging sapi dan ayam, tetapi juga babi dan kambing. Dalam penyajian soto dilengkapi dengan sambal, kecap dan irisan jeruk nipis. Beberapa jenis soto ada pula yang dilengkapi dengan irisan tomat, perkedel kentang, perkedel singkong, kripik kentang dan kerupuk. Selain itu soto biasanya juga disajikan bersama nasi atau lontong/kupat tergantung kebiasaan daerah masing-masing.

- **Soto pekalongan**

Memiliki kuah yang lebih kental dari pada aneka soto-soto lainnya , membuat soto tauto atau soto pekalongan memiliki rasa yang sedap . apalagi tambahan tauco pada bumbu nya , membuat tauto atau soto pekalongan ini memiliki rasa yang enak dan sangat unik . soto tauto atau soto pekalongan menggunakan isian daging sapi seperti pada aneka soto-soto lainnya . namun karena kadang ada yang tidak suka dengan daging sapi atau jeroan sapi pedagang juga sering menggunakan daging ayam sebagai bahan alternatif pengganti daging sapi atau jeroan . Sebenarnya soto tauto atau soto pekalongan hampir mirip dengan soto tauco khas tegal . hanya saja soto tauto atau soto pekalongan memiliki kuah yang sedikit lebih keruh dan rasa bumbunya juga lebih strong atau lebih terasa dibandingkan dengan soto tauco khas tegal . soto tauto atau soto pekalongan sangat nikmat jika dinikmati dengan ketupat atau pun nasi putih . apa lagi jika dinikmati selagi hangat , tentunya akan memberikan sensasi enak dan sedap pada saat menikmatinya . Soto tauto atau soto pekalongan memiliki harga yang bervariasi , mulai dari sepuluh ribu rupiah hingga tiga puluh ribu rupiah . semua itu tergantung akan bahan-bahan isi yang digunakan , dari daging ayam atau pun daging sapi dan jeroan .



Gambar 3. Soto pekalongan

a. Kegiatan Pembelajaran

PERTEMUAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	WAKTU
Kegiatan pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> - Mengawali pelajaran dengan Berdoa dan memberi salam - Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan - Memantau kehadiran siswa dengan mengabsen pesertadidik - Memotivasi siswa untuk lebih focus dan semangat dalam mengikuti praktikum. - Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai - Menyampaikan cakupan materi secara garis besar 	
Kegiatan inti (PBL)	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Melihat guru pada saat mendemonstrasikan secara garis besar tahapan pembuatan salad solo, sup kambing dan soto pekalongan yang akan dipraktekkan. <p>Membaca resep salad solo, sup kambing dan soto pekalongan</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru menanyakan tentang materi dan demonstrasi yang sudah di perlihatkan kepada siswa. - Siswa bertanya tentang materi dan resep sebelum praktikum. <p>Eksperimen/eksplorasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru menjelaskan tentang tata cara praktikum secara berkelompok. - Guru membagi kelas menjadi 8 kelompok - Guru menjelaskan maksud pembelajaran dan tugas 	

	<p>masing-masing kelompok.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Siswa menyiapkan bahan dan peralatan untuk praktikum. - Siswa melaksanakan praktikum pembuatan masakan dengan menu: salad solo, sup kambing dan soto pekalongan. <p>Asosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru dan siswa membahas penemuan-penemuan selama praktikum. <p>Komunikasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Siswa menyajikan hasil praktikum. - Guru dan siswa mengamati kriteria hasil praktikum yang sudah sesuai dengan standar maupun yang belum. - Guru memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan hasil praktikum. 	
Kegiatan akhir	<ul style="list-style-type: none"> - Guru melakukan penjajagan hasil praktikum peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah dipraktikkan. - Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya. - Menutup pelajaran dengan salam. 	
Total waktu		225menit

b. Penilaian, Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

1. Teknik penilaian

- Pengamatan

2. Instrumen penilaian

- Lembar penilaian praktek

DAFTAR NILAI PRAKTIK PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA

SMK NEGERI 4 SURAKARTA

TAHUN PELAJARAN 2015/2016

MAPEL: PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA

Kelas :

Menu :

Hari/Tgl :

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

3. Pedoman penskoran

a) Total nilai sempurna praktikum adalah 100 poin.

b) Penilaian :

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

c. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar

1. Media : bahan makanan, peralatan pengolahan sayur asem, sayur lodeh dan sayur sop
2. Alat : White Board dan Boardmarker
3. Sumber Belajar:
Restoran, Prihastuti Ekawatiningsih, direktorat pembinaan sekolah menengah dan kejuruan 2008.

Guru Mata Pelajaran,



Erfan Dwi Priana, S.Pd.T
NIP.19880419 201402 2 001

Mahasiswa,



Putri Qorina Firmansyah
NIM.12511244028

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SMK N 4 SURAKARTA
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas/ Semester : XI/ 1 dan 2
Pertemuan ke : (praktek)
Alokasi waktu : 5x45(225 menit)

A. Kompetensi Inti (KI)

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

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional.
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja.

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

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

D. Materi Pembelajaran

1. Salad Indonesia

Salad adalah hidangan yang segar rasanya, dapat terbuat dari sayur-sayuran atau buah-buahan yang dipotong-potong dan kemudian diberi saus atau dressing dengan ciri khas menggunakan bumbu Indonesia. Yang membedakan salad Indonesia, yaitu saus atau dressingsnya. Saus atau dressing pada menu Indonesia terbuat dari kacang tanah yang biasa disebut sambal kacang dan sambal rujak. Salad Indonesia terdiri dari gado-gado, lotek, karedok, ketoprak, dan pecel.

Salad yang lengkap (*complete salad*) terdiri dari 4 bagian pokok (komponen), yaitu sebagai berikut:

a. *Underliner* atau bagian alas (dasar)

Underliner pada umumnya terbuat dari sayuran segar yang berwarna hijau agar salad tampak lebih segar dan menyenangkan. Hal-hal yang perlu diperhatikan pada waktu menata *underliner*, yaitu sebagai berikut:

- 1) *Underliner* tidak boleh menutupi pinggiran piring dan menutupi logo atau symbol perusahaan yang biasanya tercetak pada pinggiran piring.
- 2) *Underliner* tidak boleh menjorok keluar piring dan tidak boleh terlalu masuk sehingga tertutup.

b. *Body* atau badan utama (isi)

Bagian ini merupakan bagian utama dari salad. Nama salad biasanya diambil dari nama bahan utama. Untuk salad Indonesia nama salad biasanya tidak mencerminkan nama bahan utama, salad Indonesia biasanya menjadi ciri khas suatu daerah dimana salad itu berasal. Hal-hal yang perlu diperhatikan pada waktu menyusun *body* salad, yaitu sebagai berikut:

- 1) Bagian *body* salad yang terdiri dari beberapa bahan makanan perlu ditata dan diatur dengan rapi sesuai dengan warna bahan sehingga salad tampak menarik dan membangkitkan selera makan.
- 2) Bagian *body* salad yang terbuat dari campuran beberapa bahan dengan *dressing* sebaiknya dicampur pada saat akan dihidangkan.
- 3) Bagian *body* salad yang dicampur dengan saus atau sambal tidak boleh meleleh, tetap membentuk sebuah ongkongan yang rapi.
- 4) Bagian *body* salad tidak boleh menutupi bagian *underliner*.

c. *Dressing* atau saus

Dressing adalah cairan yang dikentalkan (*semi liquid*) dengan rasa menonjol, kecut, dan tajam. Sebaiknya, *dressing* rasanya lebih menonjol dari asal bahan utama, karena bahan utama biasanya menggunakan sayuran segar yang belum dibumbui. Saus khas salad Indonesia kebanyakan memiliki ciri terbuat dari kacang tanah, dan berasa pedas.

Hal-hal yang perlu diperhatikan pada waktu memberi *dressing* pada salad, yaitu sebagai berikut:

- 1) *Dressing* tidak boleh merendam salad.
- 2) Pemberian *dressing* pada sayuran hijau, sesaat akan dihidangkan sehingga salad tetap tampak segar dan hijau.

d. *Garnish* atau hiasan

Garnish adalah hiasan dari bagian *body* (isi), kemudian diatur kembali di atas hidangan sebagai hiasan. *Garnish* dapat dibuat dari salah satu bahan utama atau diambil dari bahan lain yang ditambahkan pada salad.

Hal-hal yang perlu diperhatikan pada waktu menghias salad, yaitu sebagai berikut:

- 1) *Garnish* harus sederhana dan menarik.
- 2) *Garnish* dibuat dari bahan makanan yang dapat dimakan dan sesuai dengan rasa *body* salad.
- 3) Warna *garnish* harus serasi dengan *body* salad.

- **Karedok**

Karedok atau keredok adalah salah satu makanan khas Sunda di Indonesia. Karedok dibuat dengan bahan-bahan sayuran mentah antara lain; mentimun, taoge, kol, kacang panjang, daun kemangi, dan terong. Sedangkan sausnya adalah bumbu kacang yang dibuat dari cabai merah, bawang putih, kencur, kacang tanah, air asam, gula jawa, garam, dan terasi.



Gambar 1. Karedok

2. Sup Indonesia

Sup adalah makanan cair yang terbuat dari kaldu ayam, ikan, daging dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan sup antara lain bahan utama, bahan isian, bahan pengental dan bahan pemberi rasa atau aroma. Macam-macam sup antara lain sup encer, sup kental, spesial sup, national sup. Kriteria yang harus diperhatikan saat penghidangan sup adalah suhu, porsi dan garnish yang digunakan.

- **Sup matahari**



Gambar 2. Sup matahari

- **Sup jagung**



Gambar 3. Sup jagung

a. Kegiatan Pembelajaran

PERTEMUAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	WAKTU
Kegiatan pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> - Mengawali pelajaran dengan Berdoa dan memberi salam - Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan - Memantau kehadiran siswa dengan mengabsen pesertadidik - Memotivasi siswa untuk lebih focus dan semangat dalam mengikuti praktikum. - Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai - Menyampaikan cakupan materi secara garis besar 	
Kegiatan inti (PBL)	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Melihat guru pada saat mendemonstrasikan secara garis besar tahapan pembuatan karedok, sup matahari dan sup jagung yang akan dipraktekkan. <p>Membaca resep salad solo, sup kambing dan soto pekalongan</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru menanyakan tentang materi dan demonstrasi yang sudah di perlihatkan kepada siswa. - Siswa bertanya tentang materi dan resep sebelum praktikum. <p>Eksperimen/eksplorasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru menjelaskan tentang tata cara praktikum secara berkelompok. - Guru membagi kelas menjadi 8 kelompok - Guru menjelaskan maksud pembelajaran dan tugas 	

	<p>masing-masing kelompok.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Siswa menyiapkan bahan dan peralatan untuk praktikum. - Siswa melaksanakan praktikum pembuatan masakan dengan menu: karedok, sup matahari dan sup jagung. <p>Asosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru dan siswa membahas penemuan-penemuan selama praktikum. <p>Komunikasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Siswa menyajikan hasil praktikum. - Guru dan siswa mengamati kriteria hasil praktikum yang sudah sesuai dengan standar maupun yang belum. - Guru memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan hasil praktikum. 	
Kegiatan akhir	<ul style="list-style-type: none"> - Guru melakukan penjajagan hasil praktikum peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah dipraktikkan. - Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya. - Menutup pelajaran dengan salam. 	
Total waktu		225menit

b. Penilaian, Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

1. Teknik penilaian

- Pengamatan

2. Instrumen penilaian

- Lembar penilaian praktek

DAFTAR NILAI PRAKTIK PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA

SMK NEGERI 4 SURAKARTA

TAHUN PELAJARAN 2015/2016

MAPEL: PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA

Kelas :

Menu :

Hari/Tgl :

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

3. Pedoman penskoran

a) Total nilai sempurna praktikum adalah 100 poin.

b) Penilaian :

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

c. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar

1. Media : bahan makanan, peralatan pengolahan karedok, sup matahari dan sup jagung
2. Alat : White Board dan Boardmarker
3. Sumber Belajar:
Restoran, Prihastuti Ekawatiningsih, direktorat pembinaan sekolah menengah dan kejuruan 2008.

Guru Mata Pelajaran,



Erfin Dwi Priana, S.Pd.T

NIP.19880419 201402 2 001

Mahasiswa,



Putri Qorina Firmansyah

NIM.12511244028

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 4 Surakarta
Bidang Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas/ Semester	: XII 1 / 2
Materi Pokok	: Salad, Sup, dan Soto Indonesia
Alokasi Waktu	: 5× 45 menit (225)

A. KOMPETENSI INTI (KI)

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
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.
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.
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

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pengembangan berbagai ketrampilan mengolah dan menyajikan makanan sepinggan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja.
- 4.1. membuat dan menyajikan lauk pauk masakan indonesia dari daging

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

1. Menunjukkan sikap syukur kepada Tuhan atas aneka ragam lauk pauk masakan Indonesia
2. Menunjukkan sikap disiplin dengan datang tepat waktu.
3. Antusias dalam mencari informasi tentang pengolahan lauk pauk masakan Indonesia.
4. Menyampaikan pendapat secara santun dalam berdiskusi.
5. Menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat ketika berdiskusi.
6. Mendeskripsikan pengertian lauk pauk.
7. Menjelaskan fungsi lauk pauk dalam hidangan Indonesia
8. Menjelaskan mutu bahan yang digunakan untuk membuat olahan lauk pauk masakan Indonesia
9. Mendeskripsikan jenis-jenis olahan lauk pauk masakan Indonesia
10. Mengklasifikasikan jenis-jenis, alat dan bahan yang digunakan untuk membuat hidangan salad, sup, dan soto masakan Indonesia
11. Menjelaskan Kriteria hasil salad, sup, dan soto Indonesia yang baik
12. menjelaskan cara membuat salad, sup, dan soto masakan Indonesia sesuai kriteria dan teknik yang benar
13. menjelaskan cara menyajikan salad, sup, dan soto masakan Indonesia sesuai kriteria yang baik

D. MATERI PEMBELAJARAN

A. Salad Indonesia

- Pengertian salad

Salad dalam menu Indonesia, yaitu hidangan yang segar rasanya, dapat terbuat dari sayur-sayuran atau buah-buahan yang dipotong-potong dan kemudian diberi saus atau dressing dengan ciri khas menggunakan bumbu Indonesia. Yang membedakan salad Indonesia, yaitu saus atau dressingnya. Saus atau dressing pada menu Indonesia terbuat dari kacang tanah yang biasa disebut sambal kacang dan sambal rujak. Salad Indonesia terdiri dari gado-gado, lotek, karedok, ketoprak, dan pecel.

- Klasifikasi salad Indonesia

Salad yang lengkap (*complete salad*) terdiri dari 4 bagian pokok (komponen), yaitu sebagai berikut:

- a. *Underliner* atau bagian alas (dasar)

Underliner pada umumnya terbuat dari sayuran segar yang berwarna hijau agar salad tampak lebih segar dan menyenangkan.

Hal-hal yang perlu diperhatikan pada waktu menata *underliner*, yaitu sebagai berikut:

- 1) *Underliner* tidak boleh menutupi pinggiran piring dan menutupi logo atau simbol perusahaan yang biasanya tercetak pada pinggiran piring.
- 2) *Underliner* tidak boleh menjorok keluar piring dan tidak boleh terlalu masuk sehingga tertutup.

- b. *Body* atau badan utama (isi)

Bagian ini merupakan bagian utama dari salad. Nama salad biasanya diambil dari nama bahan utama. Untuk salad Indonesia nama salad biasanya tidak mencerminkan nama bahan utama, salad Indonesia biasanya menjadi ciri khas suatu daerah dimana salad itu berasal.

Hal-hal yang perlu diperhatikan pada waktu menyusun *body* salad, yaitu sebagai berikut:

- 1) Bagian *body* salad yang terdiri dari beberapa bahan makanan perlu ditata dan diatur dengan rapi sesuai dengan warna bahan sehingga salad tampak menarik dan membangkitkan selera makan.

- 2) Bagian *body* salad yang terbuat dari campuran beberapa bahan dengan *dressing* sebaiknya dicampur pada saat akan dihidangkan.
- 3) Bagian *body* salad yang dicampur dengan saus atau sambal tidak boleh meleleh, tetap membentuk sebuah ongkongan yang rapi.
- 4) Bagian *body* salad tidak boleh menutupi bagian *underliner*.

c. *Dressing* atau saus

Dressing adalah cairan yang dikentalkan (*semi liquid*) dengan rasa menonjol, kecut, dan tajam. Sebaiknya, *dressing* rasanya lebih menonjol dari asal bahan utama, karena bahan utama biasanya menggunakan sayuran segar yang belum dibumbui. Saus khas salad Indonesia kebanyakan memiliki ciri terbuat dari kacang tanah, dan berasa pedas.

Hal-hal yang perlu diperhatikan pada waktu memberi *dressing* pada salad, yaitu sebagai berikut:

- 1) *Dressing* tidak boleh merendam salad.
- 2) Pemberian *dressing* pada sayuran hijau, sesaat akan dihidangkan sehingga salad tetap tampak segar dan hijau.

d. *Garnish* atau hiasan

Garnish adalah hiasan dari bagian *body* (isi), kemudian diatur kembali di atas hidangan sebagai hiasan. *Garnish* dapat dibuat dari salah satu bahan utama atau diambil dari bahan lain yang ditambahkan pada salad. Hal-hal yang perlu diperhatikan pada waktu menghias salad, yaitu sebagai berikut:

- 1) *Garnish* harus sederhana dan menarik.
- 2) *Garnish* dibuat dari bahan makanan yang dapat dimakan dan sesuai dengan rasa *body* salad.
- 3) Warna *garnish* harus serasi dengan *body* salad.

• Mengidentifikasi macam-macam salad Indonesia

Pengolahan sayuran dan buah menjadi salad Indonesia memberi nilai tambah tersendiri bagi pemanfaatan sayuran dan buah-buahan. Nilai tambah itu, antara lain cita rasa hidangan yang lezat, tekstur dan warna hidangan yang menarik, serta yang paling penting kandungan gizinya yang lengkap

Adapun macam-macam salad Indonesia, yaitu:

1. Gado-gado

Gado-gado adalah hidangan salad Indonesia berupa potongan-potongan sayur-sayuran yang direbus dan dicampur menjadi satu. Kemudian, sayuran tersebut dicampur dengan bumbu atau saus dari kacang tanah yang dihaluskan disertai irisan telur dan diatasnya ditaburi bawang goreng. Serta ditambahkan kerupuk atau emping goreng diatasnya. Gado-gado dapat disantap seperti salad dengan bumbu atau saus kacang, selain itu dapat dinikmati bersama nasi putih atau dicampur dengan lontong.



Gambar 1. Gado-gado

2. Karedok

Karedok adalah hidangan yang terbuat dari potongan sayuran segar yang dicampur dengan saus kacang tanah. Sayuran segar itu antara lain kacang panjang, tauge, mentimun, terong, kol, serta daun kemangi. Adapun sausnya dibuat dari kacang tanah, cabai merah, bawang putih, kencur, air asam, gula merah, terasi, dan garam.

3. Pecel

Pecel adalah hidangan yang terbuat dari rebusan sayuran berupa bayam, kacang panjang, tauge, kemangi, bunga turi, mentimun, atau sayuran lainnya yang dihidangkan dengan disiram sambal pecel. Bahan utama pembuatan sambal pecel adalah kacang tanah dan cabe rawit yang dicampur dengan bumbu seperti bawang putih, daun jeruk purut, asam jawa, dan garam. Pecel biasa dihidangkan dengan nasi putih yang hangat ditambah

dengan daging ayam, jeroan, tempe goreng dan rempeyek. Cara penyajiannya di atas piring atau di dalam pincuk daun pisang atau daun jati.

4. Urap

Urap adalah hidangan yang terbuat dari potongan-potongan sayur-sayuran yang direbus dan dicampur menjadi satu, kemudian sayuran tersebut dicampur dengan bumbu atau saus dari kelapa parut. Saus urap dibuat dari kelapa parut, cabai merah, bawang putih, kencur, gula merah, dan garam.

5. Rujak

Rujak adalah hidangan yang terbuat dari potongan buah-buahan dan umbi-umbian segar yang dicampur dengan saus kacang tanah. Buah-buahan dan umbi-umbian segar itu, antara lain nanas, mangga, bengkuang, dan ubi jalar. Adapun sausnya dibuat dari kacang tanah, cabai merah, bawang putih, kencur, air asam, gula merah, terasi, dan garam. Rujak ada bermacam-macam jenisnya, ada rujak sayur yaitu rujak cingur, rujak bebek, rujak uleg, dan asinan buah-buahan.


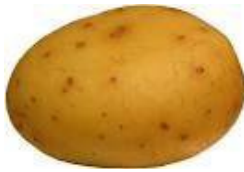
- Pemilihan bahan dalam pembuatan salad


Bahan utama pembuatan salad Indonesia adalah sayuran. Sayuran adalah suatu istilah yang dapat didefinisikan secara luas mengandung arti tanaman yang dapat dimakan, tidak terbatas pada buah-buahan, biji-bijian, akar-akaran, umbi-umbian, serta tumbuh-tumbuhan yang berakar, batang, daun, dan bunga. Beberapa sayuran dikonsumsi setelah memasak, ada beberapa juga yang dapat dikonsumsi mentah. Pemilihan sayuran dengan kualitas yang baik, persiapan sebelum memasak sayuran dan teknik memasak sayuran sangat penting diketahui karena akan mempengaruhi hasil hidangan masakan. Berikut ini adalah beberapa nama sayuran yang digunakan dalam pembuatan salad Indonesia berdasarkan jenisnya:

- a. Root Vegetables (Umbi Akar)

Root vegetables (umbi akar) adalah sayuran yang berasal dari akar tanaman. Pada tabel berikut ini akan dijelaskan nama sayuran, ciri

fisik sayuran, kualitas serta kegunaan sayuran umbi akar dalam pembuatan salad Indonesia.

No	Nama Sayuran	Ciri Fisik	Kualitas Yang Baik	Kegunaan
1.	<p>Wortel</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Berbentuk lonjong memanjang - Meruncing dibagian ujungnya - Kulitnya tipis - Daging buahnya berwarna merah kekuningan (orange) 	<ul style="list-style-type: none"> - Berumur muda dimana bagian daging belum berkayu - Berwarna merah kekuning-kuningan - Kulitnya licin, bercahaya, dan mengkilat - Bersih dari tanah dan hama - Tidak memar dan tidak ada bagian yang terpotong - Mempunyai rasa yang manis 	<ul style="list-style-type: none"> - Untuk lotek - Gado-gado - Urap
2.	<p>Kentang</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuknya bulat agak lonjong - Mempunyai kulit yang sangat tipis - Daging berwarna putih dan berwarna kekuning-kuningan 	<ul style="list-style-type: none"> - Daging berwarna putih dan berwarna kekuning-kuningan - Bersih dari tanah dan hama - Kulit bersih, tidak memar dan busuk - Harus cukup umur, berukuran besar 	<ul style="list-style-type: none"> - Untuk gado-gado


			<ul style="list-style-type: none"> - Kulit segar, licin, dan bercahaya - Kulit kentang tidak mempunyai banyak mata 	
3.	Ubi jalar 	<ul style="list-style-type: none"> -Warnanya tergantung dari jenisnya, ungu, kuning, dan putih - Bentuknya bulat agak lonjong 	<ul style="list-style-type: none"> - Bersih, tidak memar, tidak ada bagian yang busuk - Ukuran besar - Kulitnya tidak berlubang 	-Untuk rujak

b. Leaf vegetables

Leaf vegetables adalah sayuran yang berasal dari tanaman yang dimanfaatkan bagian daunnya. Pada tabel berikut ini akan dijelaskan nama sayuran jenis, ciri fisik sayuran, kualitas serta kegunaan sayuran dalam pembuatan salad Indonesia.

Tabel 2
Sayuran yang berasal dari daun

No	Nama Sayuran	Cirri fiik	Kualitas yang baik	Kegunaan
1.	Kol 	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuk bulat - Terdiri dari beberapa lapisan - Warnanya tergantung dari jenisnya, yaitu putih, hijau, merah 	<ul style="list-style-type: none"> - Kelopak masih tersusun rapi - Bagian daun dan batang masih muda - Bagian daun tubuh tidak berlubang - Warna daun cerah merata - Tidak ada bagian yang 	<ul style="list-style-type: none"> - Lotek - Gado-gado - Urap - karedok



			memar, busuk atau terpotong	
2.	<p>Bayam</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Berwarna hijau cerah Berdaun lembut 	<ul style="list-style-type: none"> - Daun berwarna hijau - Daun segar, cerah, dan tidak menguning - Batang masih muda, mudah dipatahkan - Daun tidak berlubang 	<ul style="list-style-type: none"> - Pecel - Urap
3.	<p>Kangkung</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Daun berwarna hijau, dan batang batang berwarna hijau muda - Daun berbentuk mata panah dan licin 	<ul style="list-style-type: none"> - Daun berwarna hijau - Daun segar cerah, dan tidak menguning - Batang masih muda, mudah dipatahkan - Daun tidak berlubang 	<ul style="list-style-type: none"> - Rujak sayur
4.	<p>Daun Selada</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Daun berwarna hijau, dan keriting 	<ul style="list-style-type: none"> - Daun berwarna hijau - Daun segar cerah, dan tidak menguning - Batang masih muda, mudah dipatahkan 	<ul style="list-style-type: none"> - Gado-gado


			- Daun tidak berlubang	
--	--	--	------------------------	--

c. Fruit vegetables

Fruit vegetables atau sayuran buah adalah sayuran yang berasal dari tanaman yang dimanfaatkan bagian buahnya. Pada umumnya tanaman yang dimanfaatkan adalah tanaman yang masih muda. Pada tabel berikut ini akan dijelaskan nama sayuran, ciri fisik sayuran, kualitas serta kegunaan sayuran buah dalam pembuatan salad Indonesia.

Tabel 3
Sayuran yang berasal dari buah


No	Nama Sayuran	Ciri Fisik	Kualitas yang Baik	Kegunaan
1.	Tomat 	<ul style="list-style-type: none"> - Berwarna merah - Mempunyai kulit yang tipis - Dagingnya banyak mengandung biji 	<ul style="list-style-type: none"> - Daging buah tebal dibandingkan bijinya - Tomat masak berwarna merah - Kulitnya segar dan bercahaya - Tidak memar, busuk atau terpotong 	<ul style="list-style-type: none"> - Gado-gado
2.	Mentimun 	<ul style="list-style-type: none"> - Berbentuk bulat panjang - Berwarna hijau/hijau muda - Banyak mengandung air, dagingnya tebal, dan renyah 	<ul style="list-style-type: none"> - Berumur muda, banyak mengandung air, daging renyah dan bijinya kecil - Kulit segar, licin, dan tidak keriput - Daging buah tidak kaku - Tidak memar, busuk, dan terpotong 	<ul style="list-style-type: none"> - Gado-gado - Lotek - Rujak buah - Rujak cingur - Urap





			- Warna kulit tidak menguning	
3.	<p>Labu Siam</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Bauhnya agak lebih besar dari kepalan tangan - Berbentuk membulat kebawah - Ada alur pada kulit luar - Kulit bertonjolan tidak teratur - Kulit buah tipis dengan daging yang tebal - Bila dikupas kandungan getahnya keluar 	<ul style="list-style-type: none"> - Berwarna hijau segar - Tidak busuk atau terpotong - Tidak berlubang - Tidak layu dan tidak menguning - Bersih dari hama 	-

- Bahan pembuatan bumbu untuk salad Indonesia





Dalam menyiapkan hidangan salad Indonesia harus dilengkapi dengan *dressing* atau saus. Dressing untuk salad Indonesia terbuat dari aneka bumbu dan rempah yang ditambahkan pada makanan untuk penyedap dan pembangkit selera makan. Berikut adalah macam-macam bahan yang digunakan untuk pembuatan dressing salad Indonesia.

Tabel 6
Bahan Pembuatan Bumbu Salad Indonesia





No	Nama Sayuran	Kualitas yang Baik	Kegunaan
1.	<p>Kacang Tanah</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Berwarna merah muda - Tidak keriput - Tidak ada kotoran 	<ul style="list-style-type: none"> - Bahan dressing salad - Memberikan rasa gurih dan khas kacang


2.	<p>Garam</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Berwarna putih bersih - Tidak lembab 	<ul style="list-style-type: none"> - Memberikan rasa asin pada makanan - Merupakan bumbu utama pada setiap makanan
3.	<p>Gula pasir</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Berwarna putih bersih 	<ul style="list-style-type: none"> - Memberikan rasa manis pada makanan
4.	<p>Gula merah</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Berwarna coklat bersih 	<ul style="list-style-type: none"> - Memberikan rasa manis dan gurih pada makanan - Memberikan warna gelap pada makanan
5.	<p>Cabe</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuk yang besar, kulit tebal dan licin - Berasa pedas 	<ul style="list-style-type: none"> - Memberikan warna merah pada makanan - Memberikan aroma dan rasa pedas pada makanan - Sebagai hiasan
6.	<p>Asam Jawa</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Buah berwarna hijau pada 	<ul style="list-style-type: none"> - Asam yang berwarna kuning

		<p>saat masih muda</p> <ul style="list-style-type: none"> - Buah berwarna kecoklatan pada saat sudah matang - Rasanya asam - Memiliki bau asam yang khas 	<p>banyak digunakan dalam pembuatan jamu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Asam yang berwarna coklat digunakan untuk pembuatan bumbu - Memberi aroma dan rasa asam pada makanan - Sebagai pengawet alami makanan
7.	<p>Lada</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Lada putih berkulit keras, permukaan licin - Lada hitam berkulit keras dan keriput - Butiran lada putih lebih besar dari lada hitam - Mempunyai bau khas - Berasa pedas - Lada putih rasanya lebih pedas daripada lada hitam - Dijual dalam bentuk bijian kering dan bubuk 	<ul style="list-style-type: none"> - Lada utuh untuk acar dan soup - Lada bubuk dipakai untuk semua pengolahan makanan - Memberi aroma dan rasa pedas yang khas pada makanan




8.	<p>Ketumbar</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Biji utuh, kulit agak keras - Warna kuning tua - Beraroma khas - Lebih ringan dari lada 	<ul style="list-style-type: none"> - Daunnya digunakan sebagai garnish - Memberi rasa dan aroma khas
9.	<p>Jeruk limau</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Berbentuk bulat - Warna hijau tua - Permukaan kulit bertekstur agak kasar - Mempunyai aroma 	<ul style="list-style-type: none"> - Untuk campuran sambal
10.	<p>Daun jeruk</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Warna hijau - Mempunyai bau yang khas - Rasa getir - Bentuk bulat pipih, mengkilat, dan tidak berlubang 	<ul style="list-style-type: none"> - Memberi rasa dan aroma pada makanan - Digunakan sebagai pengawet alami makanan
11.	<p>Daun salam</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Daun yang dipakai daun yang sudah tua - Mempunyai bau yang khas - Berwarna hijau segar - Tidak berlubang 	<ul style="list-style-type: none"> - Memberikan rasa dan aroma makanan - Digunakan untuk macam-macam masakan - Dipakai dalam


		atau dimakan ulat	keadaan utuh segar maupun kering
12.	Daun kemangi 	<ul style="list-style-type: none"> - Warna daun hijau segar - Beraroma khas - Daun tidak berwarna hitam dan dimakan ulat 	<ul style="list-style-type: none"> - Untuk lalapan dan hiasan - Untuk memberi rasa dan aroma yang khas - Digunakan juga sebagai bumbu masakan Manado, pepes, dll
13.	Batang serai 	<ul style="list-style-type: none"> - Batang bagian bawah bulat - Daun bagian atas pipih dan berwarna hijau - Batang segar, tidak kering - Aroma dan rasa khas serta tajam 	<ul style="list-style-type: none"> - Pemberi rasa dan aroma makanan - Digunakan untuk tusukan sate lilit
14.	Kunyit 	<ul style="list-style-type: none"> - Kulit segar, tidak mengkerut, dan mengkilat - Warna orange terang - Rasa getir - Berbau khas 	<ul style="list-style-type: none"> - Untuk memberi warna kuning pada makanan - Memberi rasa dan aroma pada makanan - Sebagai pengawet makanan alami

15.	<p>Lengkuas</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Buahnya keras - Berwarna putih kemerah-merahan - Seratnya agak kasar - Berbau khas - Rasa pedas dan tajam 	<ul style="list-style-type: none"> - Memberi rasa dan aroma pada makanan - Merangsang nafsu makan
16.	<p>Kencur</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Warna kulit coklat, warna daging putih - Kulit dan serat halus - Tekstur renyah dan banyak mengandung 	<ul style="list-style-type: none"> - Memberi rasa dan aroma pada makanan - Merangsang nafsu makan
17.	<p>Bawang merah</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Warna kemerah-merahan - Berasa pedas - Berbau tajam - Lapisan umbi berlapis 	<ul style="list-style-type: none"> - Memberi aroma dan rasa pada makanan
18.	<p>Kelapa</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuk bulat - Kelapa tua untuk diambil santannya - Kelapa muda untuk pembuatan bumbu urap 	<ul style="list-style-type: none"> - Santan untuk kuah sayuran dan makanan - Kelapa muda parut untuk bumbu urap

19.	<p>Terasi</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Berwarna merah gelap, coklat bersih - Aroma dan rasa khas menyengat udang 	<ul style="list-style-type: none"> - Penambah aroma pada makanan - Pembuatan sambal
-----	---	--	---

Tabel 7
Bahan Pelengkap untuk Pembuatan Salad

No	Nama	Kegunaan
1.	<p>Kerupuk</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Pelengkap rujak cingur dan gado-gado
2.	<p>Emping</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Pelengkap gado-gado
3.	<p>Bawang goreng</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Taburan untuk gado-gado dan lotek

4.	<p>Rempeyek</p> 	- Pelengkap pecel
----	--	-------------------

B. Sup dan Soto Indonesia

a. Pengertian Kaldu

Kaldu (stock) adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan daging dan tulang dalam waktu tertentu dengan sayuran sebagai penambah aroma, sehingga zat-zat ekstraktif yang terdapat di dalamnya dapat keluar dan larut dalam cairan yang dimasak tersebut. Kaldu digunakan sebagai bahan dasar pembuatan sup dan soto Indonesia. Untuk kaldu Indonesia, teknik memasak, bahan-bahan, dan penambah rasa yang digunakan berbeda dengan pengolahan kaldu continental. Dalam masakan Indonesia, penambahan aroma dalam pembuatan kaldu juga dilakukan. Jika pada pembuatan kaldu continental menggunakan bayleaf, thyme, dan merica hitam; lain halnya dengan kaldu masakan Indonesia. Kaldu untuk masakan Indonesia menggunakan bumbu dan rempah asli Indonesia untuk memperkaya aroma dan rasa. Misalnya: Jahe, Lengkuas, Batang Serai, Daun Jeruk, Daun Salam, Kayu Manis, Cengkeh, dan pala.

Pada pembuatan sup dan soto, kaldu yang dihasilkan didapat dari perebusan bahan hewani yang digunakan sebagai isian. Setelah bahan hewani direbus untuk diambil kaldunya, maka bahan hewani tadi (daging atau jeroan) digunakan kembali sebagai isian sup dan soto tersebut. Jadi tidak dibuang seperti bahan pembuatan kaldu continental.

Pada pembuatan sup dan soto, ada berbagai bumbu yang dihaluskan untuk memberi rasa khas daerah asal sup dan soto tersebut. Biasanya bumbu tersebut langsung dimasukkan ke dalam cairan kaldu/santan. Setelahnya, kaldu/santan dimasak lagi dengan penambahan beberapa bumbu dan rempah yang tidak dihaluskan. Setelah kaldu dan bumbu menjadi suatu cairan/kuah yang lezat, maka dapat langsung disantap dengan bahan isian serta pelengkap sup dan soto lainnya.

Dalam menyiapkan kaldu untuk sup dan soto, penggunaan jumlah bahan dan bumbu disesuaikan dengan resep standar yang digunakan. Mempergunakan bahan dan bumbu sesuai dengan jumlah yang ditentukan pada resep agar diperoleh hasil kaldu yang baik. Jika kaldu yang dihasilkan baik dan sesuai dengan spesifikasi resep, maka hasil akhir sup dan soto akan berkualitas baik.

b. Fungsi kaldu :

- Bahan dasar dalam membuat sup dan soto.
- Bahan penyedap yang ditambahkan pada masakan tertentu.
- Merangsang alat pencernaan sehingga membangkitkan selera makan.
- Nutrisi yang bisa diberikan untuk orang sakit.

c. Pengertian Sup dan Soto

Sup adalah suatu hidangan cair yang berasal dari kaldu (stock) dengan penambahan bumbu dan bahan-bahan isian lainnya yang dihidangkan sebagai hidangan pembuka, makanan ringan atau sebagai pelengkap makanan pokok. Mutu dari suatu hidangan sup bergantung pada mutu kaldu (stock) yang dipakai. Soto merupakan salah satu jenis sup yang berasal dari Indonesia. Masyarakat Indonesia mengenal soto layaknya masyarakat Eropa dan Amerika mengenal soup.

Sup telah lama menjadi makanan yang disukai, selain disajikan sebagai menu sehari-hari, sup sering disebut sebagai makanan “penyembuh” tubuh yang sedang sakit. Disajikan dan disantap dalam keadaan panas, kuahnya yang lezat dan berlimpah, sungguh nikmat bagi lidah, lambung, dan seluruh tubuh. Setelah menyantap semangkuk sup, biasanya tubuh yang lesu akan segar kembali. Indonesia memiliki aneka ragam jenis sup, bumbu dan bahan yang digunakan untuk membuat sup berbeda pada tiap daerah, semua itu sangat bergantung pada budaya dan hasil alamnya. Sup khas Indonesia cita rasanya lezat, gurih, dan segar, karena diolah dengan bumbu tradisional dari berbagai jenis rempah, disajikan dengan taburan bawang goreng, perasan air jeruk nipis, dan sambal. Cara menyantapnya juga sangat unik, disajikan sebagai menu utama teman nasi.

Soto adalah hidangan yang berisi campuran daging, ikan, atau unggas yang direbus bersama sayuran, dedaunan dan aneka rempah sehingga menghasilkan aroma yang khas dan menggugah selera. Soto dapat dinikmati

sebagai pendamping nasi, lontong atau ketupat dan dapat juga disantap sebagai hidangan selingan.

d. Fungsi Sup dan Soto

Dalam hidangan idonesia, fungsi sup dan soto adalah sebagai berikut :

1. Dalam satu susunan menu Indonesia, sup dan soto termasuk dalam kelompok lauk pauk atau lauk pauk sayuran.
2. Sup dan Soto termasuk juga dalam kelompok hidangan sepinggan yang disantap pada waktu antara makan pagi-siang atau siang-malam.
3. Sup dan Soto menyeimbangkan konsistensi hidangan pada waktu menyantap makanan.
4. Sup dan soto dapat membangkitkan selera makan : rasa harus lezat, rupa menarik.
5. Sup dan soto sebagai penambah nilai gizi.

e. Klasifikasi Sup dan Soto

❖ **Sup dan Soto Jernih**

Sup dan soto yang termasuk golongan ini merupakan soto yang kuah/cairannya jernih karena mempergunakan kaldu bukan cairan santan. Jenis sup dan soto yang termasuk ke dalam jenis ini antara lain:

Sup Kuah Jernih: 1) Sup Pengantin 2) Sup Ceker Ayam 3) Sup Merah 4) Sup Tengiri 5) Sup kambing 6) Sup Tekwan 7) Sup Timlo 8) Sup Buntut 9) Sup Matahari 10) Sup Konro	Soto Kuah Jernih: 1) Soto Ayam Madura 2) Soto Padang 3) Soto Sukaraja 4) Soto Banjar 5) Soto Kudus 6) Soto Padang 7) Soto Mie 8) Soto Lamongan 9) Soto Bandung
---	---

❖ Soto Keruh Soto yang termasuk golongan ini merupakan soto yang kuahnya/cairannya keruh karena mempergunakan santan atau susu. Jenis soto yang termasuk ke dalam jenis soto ini antara lain:

- 1) Soto Betawi
- 2) Soto Tangkar

f. Kriteria Hasil dan Penyimpanan Aneka Sup

Kriteria sup yang baik

- 1) Sup harus benar-benar jernih dan tidak ada gumpalan
- 2) Sup tidak berlemak
- 3) Kaya dari segi aroma, rasa, dan penampilan
- 4) Temperatur harus sesuai dengan jenis sup (panas/dingin)

- 5) Bahan isian segar dan layak untuk dikonsumsi. Bahan isian dipilih dari bahan-bahan makanan yang segar dan diperhatikan kualitasnya.
- 6) Mempunyai rasa yang khas dari daerah sup berasal. Penggunaan bahan dan bumbu disesuaikan dengan resep standar.

Kriteria Soto yang Baik:

- 1) Berkuah kaldu dan santan
- 2) Perbandingan antara kuah dengan isi 2:1
- 3) Kaya dari segi aroma, rasa, dan penampilan
- 4) Temperatur penyajian panas
- 5) Bahan isian segar dan layak untuk dikonsumsi. Bahan isian dipilih dari bahan-bahan makanan yang segar dan diperhatikan kualitasnya.
- 6) Mempunyai rasa yang khas dari daerah soto berasal. Penggunaan bahan dan bumbu disesuaikan dengan resep standar.

E. Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Pertama

a. Kegiatan Pendahuluan

Mengawali pelajaran dengan Berdoa Dan memberi salam

Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM

(kerapian, kebersihan kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan

Memantau kehadiran siswa dengan mengabsen peserta didik

Memotivasi siswa untuk lebih focus dan semangat dalam mengikuti pelajaran

Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai

Menyampaikan cakupan materi secara garis besar

b. Kegiatan Inti

• Mengamati

- a. Mengamati peserta didik mempersiapkan segala alat tulis dan siap untuk mengikuti pelajaran
- b. peserta didik mencatat materi hidangan sayur Indonesia yang diberikan oleh guru
- c. peserta didik membaca materi yang di berikan oleh guru

• Menanya

Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, bumbu, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan

penyimpanan salad, sup, dan soto masakan Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing jenis hidangan tersebut.

• Mengumpulkan informasi/mencoba

- Peserta didik yang berjumlah 32 membagi diri dalam kelompok, lalu duduk sesuai dengan kelompoknya (kelompok awal). Kelompok menjadi 8 dan setiap kelompok beranggotakan 4 orang, setiap orang mempunyai tugas sebagai berikut:
- Kelompok 1 : deskripsi dan jenis salad, sup, dan soto Indonesia
- Kelompok 2 : bahan untuk membuat salad, sup, dan soto Indonesia dan alat (penyajian)
- Kelompok 3 : kriteria hasil pengolahan salad, sup, dan soto Indonesia
- Kelompok 4 : teknik olah yang digunakan pada salad, sup, dan soto Indonesia
- Kelompok 5 : perbedaan masing-masing jenis hidangan salad Indonesia
- Masing-masing kelompok mengumpulkan data dan mempelajari materi yang telah dibagi.
- Setiap anggota kelompok wajib menyiapkan 3 pertanyaan untuk kelompok lain yang akan ditanyakan ketika presentasi.
- Kegiatan diskusi harus peduli, santun, dan bertanggung jawab untuk melakukan tugas diskusi kelompok.
- Selama kegiatan berlangsung guru melakukan pengamatan sikap terkait dengan disiplin, tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai, responsip dan kreatif peserta didiknya, serta mencatat semua hal yang terjadi di kelas)

• Menalar/mengasosiasi

Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat lauk pauk masakan Indonesia
Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat lauk pauk masakan Indonesia

• Mengomunikasikan

- Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan lauk pauk masakan Indonesia
- Mempresentasikan hasil praktik pembuatan lauk pauk masakan Indonesia

c. Kegiatan Penutup

Guru memberikan latihan soal kepada siswa.

Guru memberikan tugas berupa klipng yang dikerjakan oleh masing-masing siswa dan dikumpulkan pada pertemuan selanjutnya.

Guru menanyakan pendapat peserta didik tentang proses belajar yang dilakukan (merefleksi kegiatan), apakah ada masukan perbaikan untuk kegiatan selanjutnya.

Guru menciptakan suasana religius dengan menunjuk siswa untuk berdoa sebelum mengakhiri pertemuan hari ini

F. PENILAIAN, PEMBELAJARAN REMEDIAL DAN PENGAYAAN

1. Jenis/ Teknik Penilaian :

- Tes Tertulis

2. Instrumen Penilaian

- Soal Uraian

1. Apa yang dimaksud dengan stock/kaldu?
2. Apa yang dimaksud dengan salad?
3. Apa yang dimaksud dngan sup dan soto!
4. Sebutkan macam-macam klasifikasi soto dan sup!
5. Sebutkan macam-macam salad indonesia!

Rubrik Penilaian

No	Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian	Skor
1	Lauk-pauk adalah suatu hidangan yang merupakan pelengkap nasi yang dapat berasal dari bahan hewani dan produknya, tumbuh-tumbuhan, atau kombinasi bahan hewan dan tumbuhan yang biasanya dimasak dengan bumbu tertentu	Nilai 10 jika jawaban benar Nilai 5 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 2 jika tidak menjawab	10
2	Daging adalah bahan yang sangat pokok, baik penggunaannya maupun zat-zat dan vitamin-vitamin yang terdapat di dalamnya, ditinjau dari segi pengolahan atau kuliner maka pengertian “ <i>meat</i> ” yaitu semua daging yang diambil dari hewan berkaki 4 (empat) yang dipelihara khusus untuk	Masing-masing point jawaban memiliki bobot nilai 12,5 Nilai 25 jika semua jawaban benar Nilai – 5 jika jawaban benar kurang lengkap	25

	mendapatkan dagingnya. Di dapur biasanya hanya dipergunakan empat bahan pokok utama yaitu, <i>Beef</i> (daging sapi), <i>Veal</i> (daging sapi muda), <i>Lamb</i> , <i>mutton</i> (daging kambing) dan <i>pork</i> (daging babi). Dari bahan pokok tersebut di atas yang paling disukai adalah daging sapi, karena selain rasanya enak, banyak mengandung zat-zat yang sangat berguna bagi tubuh kita.	Nilai 2 jika menjawab, salah Nilai 1 jika tidak menjawab	
3	Jenis hidangan sayur berkuah banyak: - Warna daging anak sapi: lebih terang daripada daging sapi dewasa, tulang-tulanganya berwarna merah muda. - Warna daging sapi dewasa : merah - Warna daging babi : merah mawar - Warna daging domba : merah tua	Nilai 25 jika semua jawaban benar Nilai 15 jika salah 2 Nilai 10 jika salah 3 Nilai 5 jika salah 4 Nilai 2,5 jika jawaban tidak lengkap/ kurang pada masing masing point	25
4	Pilih jawaban 3 diantaranya Direbus Ditumis Dicampur	Nilai 15 jika semua benar Nilai 10 jika salah 1 Nilai 5 jika salah 2 Nilai 0 jika salah 3	15
5	Tongseng daging kambing Empal goreng Kambing guling Rendang Gulai kambing	Nilai 15 jika semua benar Nilai 10 jika salah 3 lengkap Nilai 5 jika salah 2 Nilai 1 jika tidak menjawab	15
TOTAL SKOR			100

3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

- Remedial diberikan pada siswa yang belum mencapai skor 75 dengan mengulang materi inti segera setelah selesai penilaian.
- Pengayaan dapat diberikan pada kelompok siswa yang capaian skornya >95, yaitu dengan melakukan tugas kolaboratif tambahan berbentuk project-based learning yang diselesaikan dalam dua minggu kedepan

G. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar

1. Media : Power Point, Video, Bahan
2. Alat : White Board, LCD
3. Sumber Belajar:

Guru Mata Pelajaran,



Erfin Dwi Priana, S.Pd.T

NIP.19880419 201402 2 001

Mahasiswa,



Putri Qorina Firmansyah

NIM.12511244028

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK
Paket Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas/ Semester : XI/1 dan 2
Kompetensi Inti :

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Salad Indonesia • Pembuatan salad Indonesia 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang macam – macam salad Indonesia (gado-gado, karedok, urap) <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian salad, jenis-jenis, saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan salad Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing saus dan salad Indonesia tersebut <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat salad Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis /lisan</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>	<p>5 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • foto/film/gambar • Bahan praktik • Alat praktik • Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <ul style="list-style-type: none"> Menganalisis hasil praktik membuat dan menyajikan salad Indonesia <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang salad Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad Indonesia <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan salad Indonesia Mempresentasikan hasil praktik pembuatan salad Indonesia 	<p>Tes Kinerja membuat salad Indonesia</p>		
3.1. Menganalisis salad Indonesia					
4.1. Membuat dan menyajikan Salad Indonesia					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan	<ul style="list-style-type: none"> Sup 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca 	<p>Observasi pengamatan sikap</p>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> • Soto Indonesia • Pembuatan soto Indonesia 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang Soto Indonesia <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian soto, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan soto Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing soto Indonesia dan sup continental 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p>	8 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • foto/film/gambar • Bahan praktik • Alat praktik • Buku referensi
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat soto Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Menganalisis hasil praktik soto Indonesia <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat soto • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat soto Indonesia <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan soto Indonesia • Mempresentasikan hasil praktik pembuatan 	<p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat soto Indonesia</p>		
3.3. Menganalisis soto Indonesia					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.3. Membuat dan menyajikan soto Indonesia		soto Indonesia			
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> hidangan dari nasi Pembuatan hidangan dari nasi 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari nasi <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari nasi serta apakah ada perbedaan hidangan nasi di berbagai wilayah Indonesia <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat hidangan dari nasi dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Kerja kelompok untuk membedakan hidangan dari nasi <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari nasi Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari nasi 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis /lisan</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat hidangan dari nasi</p>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.4. Membedakan hidangan dari nasi		Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari nasi Mempresentasikan hasil praktik membuat hidangan dari nasi 			
4.4 Membuat dan menghidangkan hidangan dari nasi					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> hidangan dari mie Pembuatan hidangan dari mie 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari mie <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari mie serta apakah ada perbedaan hidangan mie di berbagai wilayah Indonesia <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat hidangan dari mie i dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <p>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari mie Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari mie</p> <p>Mengkomunikasikan</p>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat hidangan dari mie</p>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
implementasi sikap kerja		<ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari mie Mempresentasikan hasil praktik membuat hidangan dari mie 			
3.5. Mendeskripsikan hidangan dari mie					
4.5 Membuat dan menyajikan hidangan mie					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> Makanan sepinggan Pembuatan makanan sepinggan 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan sepinggan <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , fungsi, jenis-jenis, bumbu, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan sepinggan Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing makanan sepinggan Indonesia; apakah makanan sepinggan banyak dijumpai pada menu makanan jajanan Indonesia <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat makanan sepinggan dan mencatat temuan saat 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> membuat 	7 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <ul style="list-style-type: none"> • Menganalisis secara berkelompok makanan sepinggan yang telah dibuat dan dibandingkan dengan kriteria hasil Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik makanan sepinggan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat makanan sepinggan Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan makanan sepinggan • Mempresentasikan hasil praktik pembuatan makanan sepinggan 	makanan sepinggan		
3.6. Menganalisis makanan sepinggan					
4.6 Membuat makanan sepinggan					

DOKUMENTASI PPL

