

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:
SHINTA TRI UTAMI
12511244017

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 : Shinta Tri Utami
NIM : 12511244017
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



Dra. Kusniasih
NIP. 19680416 200501 2 010

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 karunia Nya, 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 pertanggung jawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program PPL 2015 di SMK Negeri 4 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 belajardan membimbing penyelesaian laporan kegiatan PPL
4. Dra. Kurniasih, selaku Guru Pembimbing PPL, yang telah memberikan bimbingan serta pengarahan dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran di SMK Negeri 4 Surakarta
5. Heri Susanto, S.Kom M,Pd 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 PENGATAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
ABSTRAK	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
Analisis Situasi.....	1
Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL / Magang III.....	9
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL	10
Persiapan	10
Pelaksanaan PPL / Magang III	13
Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi	17
BAB III PENUTUP	19
Kesimpulan	19
Saran.....	19
DAFTAR PUSTAKA	22
LAMPIRAN.....	23

ABSTRAK

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

Oleh :

Shinta Tri Utami

1251124402817

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 pelajaran Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia setiap kali pertemuan 5 jam sedangkan pada pelajaran Makanan Kesempatan Khusus setiap kali pertemuan 5 jam. Mahasiswa mengampu dua kelas yaitu XI BOGA 1, XI BOGA 2, XI BOGA 3, XII BOGA 1 dan XII BOGA 2. Kegiatan yang dilakukan selama PPL antara lain: persiapan sebelum mengajar meliputi penyusunan RPP, penyusunan materi ajar, penyusunan dan pengembangan media pembelajaran, dan evaluasi.

Secara keseluruhan program kerja PPL terlaksana dengan baik meskipun terdapat hambatan-hambatan selama pelaksanaan kegiatan. Hambatan-hambatan selama pelaksanaan diharapkan dapat menambah pengalaman mahasiswa sehingga mahasiswa dapat meningkatkan kompetensi diri 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 kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dari program perkuliahan dan keharusan bagi setiap mahasiswa yang menempuh jenjang Strata Satu (S.I) Kependidikan pada lembaga Perguruan Tinggi. Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) yang merupakan salah satu perguruan tinggi dan merupakan metamorphosis dari IKIP Yogyakarta juga mewajibkan mahasiswanya untuk melaksanakan program PPL.

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

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

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

A. Analisis Situasi

1. Sejarah SMK N 4 Surakarta

Pada awal pendiriannya, nama resmi yang dipakai sekolah ini adalah SKKA (Sekolah Kesejahteraan Keluarga Atas) Negeri Surakarta. Di tahun pertama berdiri, jurusan yang dibuka hanya jurusan Kerajinan Batik. Fasilitas yang tersedia pada waktu itu belum selengkap seperti sekarang ini. Peralatan mengajar didapat dari hasil pinjaman dari departemen. Gedung yang digunakan pun meminjam gedung milik PNP Gula (Semula digunakan SKKP Negeri Surakarta) di Jl. Lombok 5 Banjarsari Surakarta. Baru pada tahun 1967, di bawah kepemimpinan Bapak Soekamto S, BA dengan didukung personalia yang ada, SKKA berangsur-angsur membenahi diri menjadi lebih maju dari sebelumnya.

Di tahun ini dibuka 3 (tiga) jurusan baru yaitu Tatalaksana Makanan dan Rumah Tangga, Tatalaksana Pakaian dan membimbing dan Merawat Anak. Pada tahun 1971, SKKA memindahkan tempat kegiatan belajar mengajar ke gedung baru di Manahan Jl Laks. Adisucipto No 40 Surakarta. Gedung inilah yang sampai saat ini digunakan sebagai tempat penyelenggaraan proses belajar mengajar. Dari tahun 1972 s.d. 1976 proses pemekaran SKKA relatif masih nampak kemajuannya. Empat jurusan yang ditawarkan semakin meningkat, baik kuantitas maupun kualitasnya. Satu hal yang perlu diketahui, bahwa berdasarkan Surat Mendikbud RI No 0290/0/76 tanggal 9 Desember 1976 penggantian nama SKKA menjadi SMKK (Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga). Dengan penggantian nama ini, sekaligus ada perubahan nama jurusan, yaitu :

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

Sedangkan Jurusan Kerajinan Batik sudah tidak dibuka lagi. Menjelang usia 20 tahun, SMKK, bersamaan dengan turunnya keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan tertanggal 22 Oktober 1983 Nomor 0461/U/1983

tentang perbaikan kurikulum Pendidikan Dasar dan Menengah di lingkungan Departemen pendidikan dan Kebudayaan. Dengan turunnya kebijakan ini kurikulum semua jenis Sekolah menengah Tingkat Atas mengalami perbaikan pula. Akhirnya lahirlah kurikulum 1984, yang di dalamnya antara lain terkandung mengenai sistem kredit. Dalam proses itu situasi dan kondisi di SMKK pun mengalami perubahan pula, antara lain sebagai berikut : Semua jurusan : Tatalaksana Boga, Tatalaksana Busana dan Tatalaksana Rumah Tangga menjadi Rumpun Boga dan Rumpun Busana Dari rumpun Boga SMKK Negeri Surakarta baru memiliki Program Studi Busana Batik, dan mulai tahun ajaran 1992/1993 dibuka Rumpun Kecantikan Program Studi Tata Kecantikan.

Perkembangan berikutnya pada tahun 1998/1999 dibuka Program Keahlian Akomodasi Perhotelan. Pada masa itu berkat kerjasama antara BKK dan PJTKI banyak disalurkan lulusan SMK Negeri 4 Surakarta ke berbagai dunia usaha dan industri baik di dalam maupun di luar negeri. Adapun Kepala Sekolah yang pernah memimpin sampai saat ini adalah :

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

2. Visi SMK N 4 Surakarta

Mewujudkan SMK yang berkualitas, bernuansa industri dan berbudaya lingkungan

3. Misi SMK N 4 Surakarta

a. Menyiapkan lulusan yang siap kerja, cerdas, kompetitif dan berkepribadian luhur

- b. Mengembangkan potensi sekolah yang berwawasan lingkungan dan bernuansa industri
- c. Menyiapkan wirausahawan yang handal
- d. Mengembangkan semangat keunggulan dan kompetisi yang positif
- e. Meningkatkan pengamalan ajaran agama yang dianut dan budaya bangsa sebagai sumber kearifan dalam bertindak
- f. Menerapkan nilai budaya dan karakter bangsa, kejujuran, kedisiplinan, dan kerjasama

4. Letak Geografis dan Kondisi Fisik Sekolah

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

a. Kondisi Fisik Sekolah

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

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

- 9) Gardu Satpam
- 10) Menara Air
- 11) Laboratorium Boga, Busana, Kecantikan dan Perhotelan

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

- a) Ruang Laboratorium Keahlian Perhotelan
 - (1) Ruang Laundry
 - (2) Ruang Hotel
- b) Ruang Laboratorium Keahlian Jasa Boga
 - (1) Ruang Praktik Boga 1
 - (2) Ruang Praktik Boga 2
 - (3) Ruang Praktik Boga 3
 - (4) Ruang Praktik Patiseri 1
 - (5) Ruang UP Boga
 - (6) Ruang Tata Hidang 1
- c) Ruang Cafeteria Ruang Laboratorium Keahlian Busana Butik
 - (1) Ruang Praktik Busana 1
 - (2) Ruang Praktik Busana 2
 - (3) Ruang Praktik Busana 3
 - (4) Ruang Praktik Busana 4
 - (5) Ruang Sanggar Busana
 - (6) Gudang Busana oleh
- d) Ruang Keahlian Tata Kecantikan
 - (1) Ruang praktik kecantikan kulit dan instruktur
 - (2) Ruang praktik kecantikan rambut, gudang Ruang Aula
- e) Penggandaan
- f) UKS
- g) Bimbingan dan Penyuluhan

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

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

5. Potensi Siswa, Guru dan karyawan

a. Potensi sekolah

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

b. Potensi Siswa

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

c. Potensi Guru

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

d. Potensi Karyawan

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

6. Media Pembelajaran

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

7. Kegiatan Ekstrakurikuler

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

- a. Pramuka
- b. PMR (Palang Merah Remaja)
- c. KIR (Karya Ilmiah Remaja)
- d. Olah Raga Dan Seni
 - 1) Bola Basket
 - 2) Volley Ball
 - 3) Vokal

- 4) Tari
- e. *English Club*
- f. Ekstra kejuruan (boga, busana, kecantikan)
- g. Rohis

8. Fasilitas dan Media KBM

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

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

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

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

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

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

9. Perpustakaan Sekolah

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

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

10. Bimbingan Konseling

Bimbingan dan Konseling di SMK N 4 Surakarta melaksanakan layanan dengan melakukan pembelajaran di kelas. Selain di kelas, layanan dapat berupa layanan informasi, orientasi, aplikasi data, konseling individual, bimbingan kelompok, konferensi kasus, alih tangan kasus, *home visit*, kolaborasi dengan orang tua, guru maupun pihak sekolah yang lain serta beberapa administrasi bimbingan dan konseling.

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

11. Unit Kesehatan Sekolah

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

12. Tempat Ibadah

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

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

1. Program PPL

a. Penyusunan Perangkat Persiapan Pembelajaran

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

b. Kegiatan Praktik Mengajar

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

1. Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai jadwal mengajar, pembagian materi, dan persiapan mengajar, yang akan dilaksanakan mulai tanggal 12 Agustus 2015 dan sebelumnya praktikan melakukan kegiatan observasi pembelajaran di kelas Jasa Boga yang dilakukan pada tanggal 20 Februari 2015.
2. Membantu guru dalam mengajar serta mengisi kekosongan kelas apabila terdapat guru pembimbing tidak masuk atau ada kepentingan.

3. Menyusun persiapan untuk praktik terbimbing, artinya tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa ditentukan oleh guru dan harus di konsultasikan kepada guru pembimbing mata pelajaran.
4. Melaksanakan praktik mengajar terbimbing, artinya bahwa bimbingan dilaksanakan pada kelas dengan materi berbeda. Praktik mengajar di kelas dilakukan minimal 4 kali tatap muka dan dalam pelaksanaannya diamati oleh guru pembimbing.
5. Menyusun persiapan untuk praktik mengajar secara mandiri yaitu materi yang diajarkan dipilih oleh Guru pembimbing dan mahasiswa diberi kesempatan untuk mengelola proses pembelajaran secara penuh, namun tetap ada bimbingan dan pemantauan dari guru.
6. Melakukan diskusi dan refleksi terhadap tugas yang telah dilakukan, baik yang terkait dengan kompetensi profesional, sosial, maupun interpersonal, yang dilakukan dengan teman sejawat, guru koordinator sekolah, dan dosen pembimbing.
7. Menyusun laporan PPL pada akhir kegiatan PPL.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. KEGIATAN PPL

1. Persiapan Program dan Kegiatan PPL

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

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

a. Pengajaran Mikro / *Micro Teaching*

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

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

Dosen pembimbing memberikan masukan, baik berupa kritik maupun saran setiap kali praktikan selesai praktik mengajar. Berbagai macam metode dan media pembelajaran dicoba dalam kegiatan ini, sehingga praktikan memahami media yang sesuai untuk setiap materi.

Dengan demikian, pengajaran mikro bertujuan untuk membekali mahasiswa agar lebih siap dalam melaksanakan PPL, baik segi materi maupun penyampaian atau metode mengajarnya. Pengajaran mikro juga sebagai syarat bagi mahasiswa untuk dapat mengikuti PPL yaitu harus lulus dalam matakuliah *micro teaching*.

b. Pembekalan

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

c. Observasi

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

1) Observasi Lingkungan Sekolah

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

sekolah, sarana prasarana sekolah, dan kegiatan belajar mengajar secara umum.

2) Observasi Pembelajaran di Kelas

a) Observasi Pra PPL

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

1. Perangkat Pembelajaran
 - a. Satuan Pembelajaran.
 - b. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran
2. Proses Pembelajaran
 - a. Membuka Pelajaran
 - b. Penyajian Materi
 - c. Metode Pembelajaran
 - d. Penggunaan Bahasa
 - e. Penggunaan Waktu
 - f. Gerak
 - g. Cara Memotivasi Siswa

- h. Teknik Bertanya
 - i. Teknik Penguasaan Kelas
 - j. Penggunaan Media
 - k. Bentuk dan Cara Evaluasi
 - l. Menutup Pelajaran
3. Perilaku Siswa
- a. Perilaku siswa di dalam kelas
 - b. Perilaku siswa di luar kelas

4) Bimbingan Mikro/ PPL

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

5) Persiapan Mengajar

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

a) Konsultasi dengan guru pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing dilakukan sebelum dan setelah mengajar. Sebelum mengajar guru memberikan materi yang harus disampaikan pada waktu mengajar. Selain itu bimbingan sebelum mengajar juga dilakukan untuk mendiskusikan kegiatan yang akan dilaksanakan selama proses belajar mengajar. Bimbingan setelah mengajar dimaksudkan untuk mengevaluasi cara mengajar mahasiswa PPL. Hal ini agar

mahasiswa dapat memperbaiki kekurangan-kekurangan selama proses belajar mengajar sehingga selanjutnya dalam mengajar mahasiswa menjadi lebih baik.

b) Penguasaan materi

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

c) Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

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

Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di Kelas X BO 1, X BO 2, X BO 3 dan X BO 4. Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK N 4 Surakarta, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum 2013. Materi yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu Sereal, Hasil olahan sereal, menu sehat untuk bayi umur 0-6 bulan, dan BBD, AKG.

d) Pembuatan media pembelajaran

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

e) Pembuatan alat evaluasi

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

B. Pelaksanaan PPL

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

a. Praktik Mengajar

Praktik mengajar dilakukan mulai 10 agustus sampai 10 september 2015. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar dikelas XI BO 1, XI BO 2, XI BO 3, XII BO 1, dan XII BO 2 dengan alokasi waktu sebanyak 30 jam dengan 14 kali pertemuan. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan :

No	Tanggal	Kelas yang diampu	Jam pelajaran ke-	Kegiatan
1.	13 Agustus 2015	XI BO 2	1-5	Mempelajari mengenai salad, sup, dan soto Indonesia Metode : Saintifik
2.	15 Agustus 2015	XI BO 1	1-5	Mempelajari tentang Salad, Sup dan Soto Indonesia Metode : Sanitifik
3.	20 Agustus 2015	XI BO 2	1-5	Mempelajari tentang pembuatan jobsheet praktik Metode : Saintifik
4.	22 Agustus 2015	XI BO 1	1-5	Mempelajari bagaimana cara membuat jobsheet yang baik dan benar.
	24 Agustus 2015	XI BO3	1-5	Praktik membuat Trancam, Sup buntut dan Soto lamongan Metode : Project Based Learning dan Saintifik
5.	26 Agustus 2015	XII BO 2	5-9	Mempelajari mengenai macam-macam tumpeng yang ada di Indonesia Metode : Saintifik
6.	27 Agustus 2015	XI BO 2	1-5	Praktik membuat Trancam, Sup buntut

		XII BO 1	7-11	<p>dan Soto lamongan</p> <p>Mempelajari mengenai macam-macam tumpeng yang ada di Indonesia</p> <p>Metode : Project Based Learning dan Saintifik</p>
7.	29 Agustus 2015	XI BO 1	1-5	<p>Praktik membuat terancam, sup matahari, dan soto lamongan</p> <p>Metode: Project Based Learning dan Saintifik</p>
8.	31 Agustus 2015	XI BO 3	1-5	<p>Praktik membuat Karedok, Sup kambing dan Sup Jagung</p> <p>Metode : Project Based Learning dan Saintifik</p>
9.	2 Agustus 2015	XII BO 2		<p>Praktik membuat tumpeng modern dan tumpeng tradisional</p> <p>Metode : Project Based Learning dan Saintifik</p>
10.	3 September 2015	XI BO 2 XII BO 1	1-5	<p>Praktik membuat Karedok, Sup kambing dan Sup Jagung</p> <p>Praktik membuat tumpeng modern dan tumpeng tradisional</p> <p>Metode : Project Based Learning dan Saintifik</p>
11.	5 September 2015	XI BO 1	1-5	<p>Praktik membuat Karedok, Sup</p>

				kambing dan Sup Jagung Metode : Project Based Learning dan Sainifik
12.	7 September 2015	XI BO 3	1-5	Praktik membuat Salad solo, Sup kambing dan Soto pekalongan Metode : Project Based Learning dan Sainifik
13.	9 September 2015	XII BO 2	5-9	Praktik membuat tumpeng untuk tujuh bulanan (mitoni) yaitu tumpeng megono Metode : Project Based Learning dan Sainifik
14.	10 September 2015	XI BO 2 XII BO 1	1-5 7-11	Praktik membuat Salad solo, Sup kambing dan Soto pekalongan Praktik membuat tumpeng untuk tujuh bulanan (mitoni) yaitu tumpeng megono Metode : Project Based Learning dan Sainifik

Dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran, metode yang digunakan adalah ceramah, games, latihan soal, diskusi, saintifik dan tanya jawab. Masukan yang sering diberikan oleh guru pembimbing berkaitan dengan penyampaian materi dan pengaturan waktu.

Praktik mengajar yang dimaksud adalah praktik mengajar di dalam kelas. Praktik mengajar di dalam kelas dilakukan secara terbimbing, artinya dalam

pelaksanaan pembelajaran di kelas, guru pembimbing mendampingi atau memberikan pengawasan dan evaluasi. Kegiatan praktik mengajar meliputi:

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

b. Pendekatan, Metode, dan media pembelajaran

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

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

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

c. Umpan Balik Pembimbing

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

d. Evaluasi

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

e. Penyusunan Laporan

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

f. Penarikan

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

C. Analisis Hasil

Selama pelaksanaan PPL dengan menjalani profesi sebagai guru, memberikan banyak pengalaman dan gambaran yang jelas bahwa profesi guru bukan hanya menuntut penguasaan materi dan metode pembelajaran saja, tetapi juga menuntut

kemampuan mengatur waktu, mengelola kelas, berinteraksi dengan warga sekolah, dan mempersiapkan segala administrasi guru.

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 10 Agustus sampai dengan 12 September 2015. Praktikan telah mengajar sebanyak 11 kali. Jadwal mengajar praktikan sebanyak 35 jam pelajaran dengan 4 kali pertemuan di kelas X BO 3, 4 kali pertemuan di kelas X BO 1, 2 kali pertemuan di kelas X BO 2, 1 kali di kelas X BO 4.

Praktikan menggunakan buku selama kegiatan mengajar yaitu :

1. Modul

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

2. Bahan Ajar

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

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

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

Selama kegiatan PPL, praktikan mendapatkan banyak manfaat dan pengetahuan. Menjadi seorang tenaga pendidik yang baik bukan hanya dengan dapat mengajar dengan baik, karena diperlukan penguasaan materi dan pemilihan metode

yang tepat sehingga materi dapat dengan mudah diterima dan dipahami oleh siswa. Selain itu, juga harus dapat mengelola kelas sehingga proses mengajar tidak terganggu. Untuk dapat melaksanakan proses mengajar yang baik maka diperlukan persiapan yang matang sebelum mengajar.

Kesulitan, hambatan, dan tantangan dalam melaksanakan program PPL dapat diatasi dengan baik dengan bimbingan guru pembimbing lapangan, beserta dosen pembimbing lapangan. Mahasiswa telah berusaha mengoptimalkan kemampuannya dalam melaksanakan program ini. Secara ringkas, rincian praktik mengajar yang telah terlaksana adalah sebagai berikut:

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

D. Refleksi

1. Faktor Pendukung

- a. Guru pembimbing yang sangat perhatian, sehingga kekurangan-kekurangan praktikan dalam proses pembelajaran dapat diketahui. Selain itu, praktikan diberikan masukan-masukan untuk perbaikan.
- b. Guru pembimbing yang sangat rapi dalam administrasi, sehingga praktikan mendapatkan banyak ilmu dan pengalaman dalam pembuatan administrasi guru.

- c. Guru pembimbing yang mempunyai prinsip “*target oriented*” sehingga pembelajaran dapat berjalan pada waktu yang tepat dan sesuai dengan harapan.

2. Faktor Penghambat

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

Permasalahan dan cara Mengatasi

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

BAB III

PENUTUP

A. SIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan PPL Universitas Negeri Yogyakarta 2015 dimulai tanggal 10 Juli sampai dengan 12 September berlokasi di SMK N 4 Surakarta. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh praktikan selama masa observasi, praktikan memperoleh gambaran tentang situasi dan kondisi kegiatan belajar mengajar mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia kelas XI BO1, XI BO2, dan XI BO3 dan Makanan Kesempatan Khusus XII BO 1, XII BO 2. Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman apangan (PPL) di SMK N 4 Surakarta, banyak pengalaman yang praktikan dapatkan mengenai situasi dan permasalahan pendidikan di suatu sekolah.

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

1. Program PPL

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

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

B. SARAN

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

1. Bagi Sekolah

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

2. Bagi Mahasiswa

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

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

3. Bagi Universitas

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

DAFTAR PUSTAKA

Pusat Layanan PPL dan PKL UNY. Yogyakarta

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

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

Panduan PPL UNY 2013

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

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

LAMPIRAN

DOKUMENTASI PPL



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	
	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	
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	XII BOGA 2
	6	11.30 – 12.15	XII BOGA 2
	7	12.45 – 13.25	XII BOGA 2
	8	13.25 – 14.05	XII BOGA 2
	9	14.05 – 14.45	XII BOGA 2
	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	XII BOGA 1
	8	13.25 – 14.05	XII BOGA 1
	9	14.05 – 14.45	XII BOGA 1
	10	14.45 – 15.25	XII BOGA 1
	11	15.40 – 16.20	XII BOGA 1
	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

untukmahasiswa

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

NAMA MAHASISWA : SHINTA TRI UTAMI
NO. MAHASISWA : 12511244017
JURUSAN/PRODI : PTBB/ PEND. TEKNIK BOGA

No.	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Serapan Dana (dalam Rupiah)				Jumlah
			Swadaya/ Sekolah/Lemba ga	Mahasiswa	PemdaKabupate n	Sponsor/ Lembagalainny a	
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

untukmahasiswa



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN DANA PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

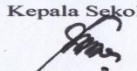
Tahun: 2015

F03

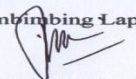
untukmahasiswa

Mengetahui,

Kepala Sekolah,

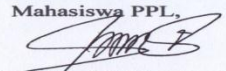

Drs. Suyono, M.Si
NIP. 19630329 199512 1 003

Dosen Pembimbing Lapangan,


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

Surakarta, 12 September 2015

Mahasiswa PPL,


Shinta Tri Utami
NIM.12511244017



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

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

MINGGU I

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 10 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Upacara bendera➤ Penerjunan 19 mahasiswa PPL UNY	<ul style="list-style-type: none">➤ Upacara bendera yang diikuti oleh 19 mahasiswa PPL UNY, siswa kelas X,XI, XII serta Bp/Ibu guru serta karyawan SMK N 4 Surakarta➤ Penerjunan mahasiswa yang dilaksanakan diruang sidang SMK 4 Surakarta berjalan dengan lancar. Dan pihak SMK 4 Surakarta menerima Mahasiswa PPL UNY dengan baik	<p>Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini</p> <p>Tidak ada hambatan</p>	
2.	Kamis,13 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar pengolahan dan penyajian masakan Indonesia mengenai salad, sup, dan soto di kelas XI BOG2	<ul style="list-style-type: none">➤ Pembelajaran P2MI berjalan dengan baik. Kegiatan pembelajaran diikuti oleh 32 siswa, siswa presentasi mengenai sup, salad, dan soto Indonesia kemudian belajar membuat jobsheet	<p>Ada beberapa siswa yang belum bias membuat jobsheet.</p>	<p>Mahasiswa menjelaskan kembali mengenai cara pembuatan jobsheet.</p>
3.	Sabtu, 15 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">➤ Mengajar pengolahan dan penyajian masakan Indonesia mengenai	<ul style="list-style-type: none">➤ Pembelajaran P2MI berjalan dengan baik. Kegiatan pembelajaran diikuti oleh 32	<p>Ada beberapa siswa yang belum bias membuat</p>	<p>Mahasiswa menjelaskan kembali mengenai cara</p>



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

		salad, sup, dan soto di kelas XI BOG1	siswa, siswa presentasi mengenai sup, salad, dan soto Indonesia kemudian belajar membuat jobsheet	jobsheet	pembuatan jobsheet.
--	--	---------------------------------------	---	----------	---------------------



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

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

MINGGU II

No.	Hari/ Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin , 17 Agustus 2015	➤ Upacara bendera	➤ Kegiatan upacara bendera diikuti oleh 19 Mahasiswa PPL UNY serta guru dan karyawan SMK 4 SURAKARTA serta seluruh siswa kelas X,XI,XII. Kegiatan ini berjalan dengan lancar	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2.	Kamis, 20 Agustus 2015	➤ Mengajar Pengolahan dan Penyajian masakan Indonesia di kelas XI BOG2 mengenai cara pembuatan jobsheet untuk praktik minggu depan. ➤ Mengajar masakan kesempatan khusus di kelas XII BOG1 mengenai macam-macam tumpeng dan makanan khas di daerah tertentu	➤ Pembelajaran P2MI yang diikuti oleh 32 siswa, siswa belajar untuk membuat jobsheet sesuai resep yang sudah dibagikan. ➤ Kegiatan pembelajaran diikuti oleh 30 siswa. Kegiatan pembelajaran diisi mengenai macam-macam tumpeng dan makanan khas di suatu daerah, kegiatan ini diisi dengan game. Kegiatan pembelajaran berjalan dengan lancar.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

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

4.	Sabtu, 22 Agustus 2015	➤ Mengajar Pengolahan dan Penyajian masakan Indonesia di kelas XI BOG1 mengenai cara pembuatan jobsheet untuk praktik minggu depan	➤ Pembelajaran P2MI yang diikuti oleh 32 siswa, siswa belajar untuk membuat jobsheet sesuai resep yang sudah dibagikan.	Tidak ada hambatan pada kegiatan ini	
----	------------------------	--	---	--------------------------------------	--



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

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

MINGGU III

No.	Hari/ Tanggal	MateriKegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 24 Agustus 2015	➤ Mengajar praktik P2MI mengenai terancam, sup matahari dan soto lamongan	➤ Praktik diikuti oleh 32 siswa. Kegiatan ini berjalan dengan lancar	Masih ada beberapa siswa yang belum mengerti mengenai potongan trancam dan penyusunan isi sup matahari.	Mahasiswa member demo mengenai potongan untuk terancam, dan cara menyusun dan melipat sup matahari
2.	Rabu, 26 Agustus 2015	➤ Mengajar masakan kesempatan khusus di kelas XII BOG mengenai macam-macam tumpeng dan makanan khas di daerah tertentu	➤ Kegiatan pembelajaran diikuti oleh 30 siswa. Kegiatan pembelajaran diisi mengenai macam-macam tumpeng dan makanan khas di suatu daerah, kegiatan ini diisi dengan game. Kegiatan pembelajaran berjalan dengan lancar.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3.	Kamis, 27 Agustus 2015	➤ Mengajar praktik P2MI mengenai terancam, sup matahari dan soto lamongan ➤ Mengajar masakan	➤ Praktik diikuti oleh 32 siswa. Kegiatan ini berjalan dengan lancar ➤ Kegiatan pembelajaran diikuti	➤ Masih ada beberapa siswa yang belum mengerti mengenai potongan trancam dan penyusunan isi sup matahari.	➤ Mahasiswa member demo mengenai potongan untuk terancam, dan cara menyusun dan melipat sup matahari



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

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

		kesempatan khusus di kelas XII BOG1 mengenai macam-macam tumpeng dan makanan khas di daerah tertentu	oleh 30 siswa. Kegiatan pembelajaran diisi mengenai macam-macam tumpeng dan makanan khas di suatu daerah, kegiatan ini diisi dengan game. Kegiatan pembelajaran berjalan dengan lancar.	➤ Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4.	Sabtu, 29 Agustus 2015	➤ Mengajar praktik P2MI mengenai terancam, sup matahari dan soto lamongan	➤ Praktik diikuti oleh 32 siswa. Kegiatan ini berjalan dengan lancar	Masih ada beberapa siswa yang belum mengerti mengenai potongan terancam dan penyusunan isi sup matahari.	Mahasiswa member demo mengenai potongan untuk terancam, dan cara menyusun dan melipat sup matahari



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

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

MINGGU IV

No.	Hari/ Tanggal	MateriKegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 31 Agustus 2015	➤ Mengajar praktik P2MI mengenai karedok, sup jagung dan sup buntut	➤ Kegiatan praktik ini diikuti oleh 32 siswa. Kegiatan berjalan dengan lancar.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2.	Rabu, 2 September 2015	➤ Mengajar praktik makanan kesempatan khusus, yaitu tumpeng modern dan tumpeng tradisional	➤ Kegiatan praktik ini diikuti oleh 30 siswa, kegiatan berjalan dengan lancar. Siswa dapat melaksanakan praktik dengan baik	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3.	Kamis, 3 September 2015	➤ Mengajar praktik P2MI mengenai karedok, sup jagung dan sup buntut ➤ Mengajar praktik makanan kesempatan khusus, yaitu tumpeng modern dan tumpeng tradisional	➤ Kegiatan praktik ini diikuti oleh 32 siswa. Kegiatan berjalan dengan lancar. ➤ Kegiatan praktik ini diikuti oleh 30 siswa, kegiatan berjalan dengan lancar. Siswa dapat melaksanakan praktik dengan baik	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
4.	Sabtu, 5 September 2015	➤ Mengajar praktik P2MI mengenai karedok, sup jagung dan sup buntut	➤ Kegiatan praktik ini diikuti oleh 32 siswa. Kegiatan berjalan dengan lancar.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL SMK NEGERI 4 SURAKARTA

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

MINGGU V

No.	Hari/ Tanggal	MateriKegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 7 September 2015	➤ Mengajar praktik pelajaran Pengolahan dan penyajian masakan Indonesia mengenai sup kambing, salad solo dan soto pekalongan	➤ Sebanyak 32 siswa mengikuti praktik ini. Kembelajaran praktik ini berjalan dengan lancar.	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
2.	Rabu, 9 September 2015	➤ Mengajar praktik pelajaran makanan kesempatan khusus, mengenai tumpeng tujuh bulanan (megono)	➤ Kegiatan praktik ini diikuti oleh 32 siswa kelas XII BOGA2. Kegiatan berjalan dengan lancar	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	
3.	Kamis,10 September 2015	➤ Mengajar praktik pelajaran Pengolahan dan penyajian masakan Indonesia mengenai sup kambing, salad solo dan soto pekalongan ➤ Mengajar praktik pelajaran makanan kesempatan khusus, mengenai tumpeng tujuh bulanan (megono)	➤ Sebanyak 32 siswa mengikuti praktik ini. Kembelajaran praktik ini berjalan dengan lancar. ➤ Mengajar praktik pelajaran makanan kesempatan khusus, mengenai tumpeng tujuh bulanan (megono)	Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini Tidak ada hambatan dalam kegiatan ini	



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

Mengetahui,

Surakarta, 5 September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan,

Guru Pembimbing,

Mahasiswa PPL,

Sri Palupi, M.Pd

NIP.19571111 198803 2 001

Dra. Kurniasih

NIP. 19680416 200501 2 010

Shinta Tri Utami

NIM. 12511244017



FORMAT OBSERVASI KONDISI SEKOLAH *)

NPma. 2

untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMKN 4 SURAKARTA NAMA MHS. : SHINTA TRI UTAMI
ALAMAT SEKOLAH : JL.LU. ADISUCIPTO NO.40 NO. MAHASISWA : 12511244017
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



FORMAT OBSERVASI KONDISI SEKOLAH *)

NPma. 2

untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

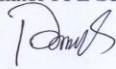
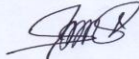
	yang setiap tamannya terdapat nama kelas yang bertanggung jawab atas taman tersebut.
--	--

		FORMAT OBSERVASI KONDISI SEKOLAH *)	NPma. 2
Universitas Negeri Yogyakarta			untuk mahasiswa
13.	Lain-lain	bertanggung jawab atas taman tersebut.	
		Kantin	
		Menyediakan jajanan kecil, minuman, dan makanan berat (nasi, lauk-pauk, soto) buah, goreng-gorengan. Setiap siswa boga kelas X-XI secara bergilir piket di kantin.	
		BKK (Bursa Kerja Khusus)	
		Pelayanan bagi siswa yang akan bekerja atau melanjutkan kuliah.	
		Hotel SPARTA	
		Memiliki kamar, digunakan untuk pembelajaran praktik siswa Akomodasi Perhotelan dan untuk disewakan.	
		Meeting Room, Aula	

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

Koordinator PPL Sekolah/ Instansi

Surakarta, Maret 2015

Heri Susanto, S.Kom, M.Pd. Shinta Tri Utami

NIP. 19790323 200501 1 012 NIM. 12511244017

OBSERVASI MAHASISWA PADA GURU DALAM PEMBELAJARAN DI SEKOLAH

1. Nama Guru : Dra. Kurniasih
2. Nama Sekolah : SMK Negeri 4 Surakarta
3. Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia
4. Tema : Salad, Sup, dan Soto

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 salad, sup, dan soto
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	√		Menggunakan bahasa

	dan lancar			Indonesia yang baik dan baku
b.	Menggunakan bahasa tulis yang baik dan benar	√		
c.	Menyampaikan pesan dengan gaya yang sesuai	√		Guru memiliki bahasa tubuh/gaya yang menarik
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 remedi/ pengayaan	√		Guru menita peserta didik untuk mencari zat gizi apa saja yang dibutuhkan tubuh

Surakarta, 29 April 2015
Mahasiswa Observer,

Shinta Tri Utami
NIM.1211244017



FORMAT OBSERVASI
PEMBELAJARAN DI KELAS DAN
OBSERVASI PESERTA DIDIK

NPma. 1

untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : Shinta Tri Utami
NO. MAHASISWA : 11511244017
TGL. OBSERVASI : 29 APRIL 2015

PUKUL : 08.00-SELESAI
TEMPAT PRAKTIK : SMKN 4 SURAKARTA
FAK/ JUR/ PRODI : FT/PTBB/PT.BOGA

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
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 dipraktikkan.
	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

Shinta Tri Utami

NIM. 12511244017

**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 professional.

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 insonesia

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 di atasnya ditaburi bawang goreng. Serta ditambahkan kerupuk atau emping goreng di atasnya. 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


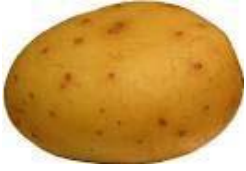
Rujak adalah hidangan yang terbuat dari potongan buah-buahan dan umbi-umbian segar yang dicampur dengan saus kacang tanah. Buah-buahan dan umbi-umbian segar itu, antara lain nanas, mangga, bengkuang, dan ubi jalar. Adapun sausnya dibuat dari kacang tanah, cabai merah, bawang putih, kencur, air asam, 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.	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 	<ul style="list-style-type: none"> - Untuk lotek - Gado-gado - Urap
2.	Kentang 	<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 	<ul style="list-style-type: none"> - Untuk gado-gado



3.	<p>Ubi jalar</p> 	<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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<p>Kol</p> 	<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 memar, busuk atau terpotong 	<ul style="list-style-type: none"> - Lotek - Gado-gado - Urap - karedok
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 	<ul style="list-style-type: none"> - Pecel - Urap



			berlubang	
3.	Kangkung 	<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 	- Rujak sayur
4.	Daun Selada 	<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 	- Gado-gado

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, 	- Gado-gado



			busuk atau terpotong	
2.	<p>Mentimun</p> 	<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 mengdanung 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 	<ul style="list-style-type: none"> - Gado-gado - Lotek - Rujak buah - Rujak cingur - Urap
3.	<p>Labu Siam</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Bauhnya agak lebih besar dari kepala 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.	Kacang Tanah 	<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.	Garam 	<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.	Gula pasir 	<ul style="list-style-type: none"> - Berwarna putih bersih 	<ul style="list-style-type: none"> - Memberikan rasa manis pada makanan
4.	Gula merah 	<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.	Cabe 	<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 saat masih muda - Buah berwarna kecoklatan pada saat sudah matang - Rasanya asam - Memiliki bau asam yang khas 	<ul style="list-style-type: none"> - Asam yang berwarna kuning banyak digunakan dalam pembuatan jamu - Asam yang berwarna cokelat 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.	Ketumbar		





		<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.	Jeruk limau 	<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.	Daun jeruk 	<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.	Daun salam 	<ul style="list-style-type: none"> - Daun yang dipakai daun yang sudah tua - Mempunyai bau yang khas - Berwarna hijau segar - Tidak berlubang atau dimakan ulat 	<ul style="list-style-type: none"> - Memberikan rasa dan aroma makanan - Digunakan untuk macam-macam masakan - Dipakai dalam keadaan utuh segar maupun kering
12.	Daun kemangi	<ul style="list-style-type: none"> - Warna daun hijau 	<ul style="list-style-type: none"> - Untuk lalapan dan

		<ul style="list-style-type: none"> segar - Beraroma khas - Daun tidak berwarna hitam dan dimakan ulat 	<ul style="list-style-type: none"> hiasan - Untuk memberi rasa dan aroma yang khas - Digunakan juga sebagai bumbu masakan Manado, pepes, dll
13.	<p>Batang serai</p> 	<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.	<p>Kunyit</p> 	<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.	Bawang merah 	<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.	Kelapa 	<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.	Terasi 	<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.	Kerupuk	- Pelengkap rujak cingur dan gado-gado

		
2.	Emping 	- Pelengkap gado-gado
3.	Bawang goreng 	- Taburan untuk gado-gado dan lotek
4.	Rempeyek 	- 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 sepiringan 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:

<p>Sup Kuah Jernih:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 	<p>Soto Kuah Jernih:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 Penyimpnan 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 an 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 an 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 kliping 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 dengan 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 "meat" yaitu semua daging yang diambil dari hewan berkaki 4 (empat) yang dipelihara khusus untuk 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	Masing-masing point jawaban memiliki bobot nilai 12,5 Nilai 25 jika semua jawaban benar Nilai – 5 jika jawaban benar kurang lengkap Nilai 2 jika menjawab, salah Nilai 1 jika tidak menjawab	25

	rasanya enak, banyak mengandung zat-zat yang sangat berguna bagi tubuh kita.		
3	Jenis hidangan sayur berkuah banyak: <ul style="list-style-type: none"> - 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:

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SMK N 4 SURAKARTA
Mata Pelajaran : Pengolahandan 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 	<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

		(orange)	- 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
Buncis 	<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.	Garam 	<ul style="list-style-type: none"> - Berwarna putih bersih - Tidak lembab
2.	Gula pasir 	<ul style="list-style-type: none"> - berwarna putih
3.	Gula merah	<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 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 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 ini bercitarasa asin dan gurih, soto lamongan 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 (PBL)	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Melihat guru pada saat mendemonstrasikan secara garis besar tahapan pembuatan terancam, sup buntut, dan soto lamongan yang akan dipraktekkan. - 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

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

5. Alat : White Board dan Boardmarker

6. Sumber Belajar :

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

**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

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

2.6 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

A. 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:

e. *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:

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

f. *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:

- 5) 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.
- 6) Bagian *body* salad yang terbuat dari campuran beberapa bahan dengan *dressing* sebaiknya dicampur pada saat akan dihidangkan.
- 7) Bagian *body* salad yang dicampur dengan saus atau sambal tidak boleh meleleh, tetap membentuk sebuah ongkongan yang rapi.
- 8) Bagian *body* salad tidak boleh menutupi bagian *underliner*.

g. *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:

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

h. *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:

- 4) *Garnish* harus sederhana dan menarik.
- 5) *Garnish* dibuat dari bahan makanan yang dapat dimakan dan sesuai dengan rasa *body* salad.
- 6) 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

3. 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.

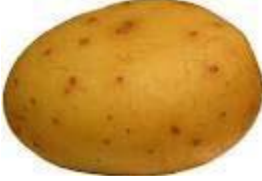
Pemilihan sayuran dengan kualitas yang baik, persiapan sebelum memasak sayuran dan teknik memasak sayuran sangat penting diketahui karena akan mempengaruhi hasil hidangan masakan. Berikut ini adalah beberapa nama sayuran yang digunakan dalam pembuatan Salad solo:

- e. *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.	 <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

f. *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

g. *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

- h. *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
Buncis	<ul style="list-style-type: none"> - Berwarna hijau - Berbentuk bulat 	<ul style="list-style-type: none"> - Buncis muda berwarna hijau muda, dan lurus panjang





	<p>panjang - Berbiji</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mudah dipatahkan dan tidak berlendir - Tidak berlubang - Tidak layu dan tidak menguning - Bersih dan bebas dari hama
---	------------------------------	---




4. 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.	Garam 	<ul style="list-style-type: none"> - Berwarna putih bersih - Tidak lembab
2.	Gula pasir 	<ul style="list-style-type: none"> - berwarna putih
3.	Gula merah 	<ul style="list-style-type: none"> - Berwarna coklat bersih
4.	Cabe 	<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 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

		<ul style="list-style-type: none"> - Berasa pedas - Berbau tajam - Lapisan umbi berlapis
9.	Bawang putih 	<ul style="list-style-type: none"> - Warna putih - Bau dan rasa lebih tajam dari bawang merah
10.	Bawang bombay 	<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

5. 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 taucu 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 taucu 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 taucu 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

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

e. 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%	

4. 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.

f. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar

- Media : bahan makanan, peralatan pengolahan salad solo, sup kambing, dan soto pekalongan
- Alat : White Board dan Boardmarker
- Sumber Belajar : Restoran, Prihastuti Ekawatiningsih, direktorat pembinaan sekolah menengah dan kejuruan 2008.

Surakarta, 12 Agustus 2015

Dosen pembimbing,

Guru Mata Pelajaran,

Mahasiswa,

Sri Palupi, M.Pd

Dra.Kurniasih

Shinta Tri Utami

NIP.195711111 198803 2 001

NIP.19680416200501 2 010

NIM.12511244017

F/751/WKS1/21a

24Agustus 2015

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Sekolah : SMK N 4 SURAKARTA
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas/ Semester : XI/ 1 dan 2
Materi pokok : Membuat Hidangan Salad, Sup, dan Soto Indonesia
- Karedok

- Sup Matahari
- Sup Jagung
Pertemuan ke : (praktek)
Alokasi waktu : 5x45 (225 menit)

3. Kompetensi Inti (KI)

4. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
5. 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
6. 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
7. 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

8. Kompetensi Dasar

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

9. 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 mencariin formasi 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

10. 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:

i. *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:

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

j. *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:

- 9) 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.
- 10) Bagian *body* salad yang terbuat dari campuran beberapa bahan dengan *dressing* sebaiknya dicampur pada saat akan dihidangkan.
- 11) Bagian *body* salad yang dicampur dengan saus atau sambal tidak boleh meleleh, tetap membentuk sebuah ongkongan yang rapi.
- 12) Bagian *body* salad tidak boleh menutupi bagian *underliner*.

k. *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:

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

l. *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:

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

• **Karedok**

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

6. 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.

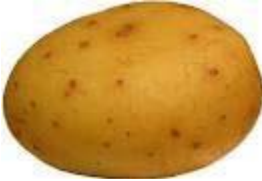
Pemilihan sayuran dengan kualitas yang baik, persiapan sebelum memasak sayuran dan teknik memasak sayuran sangat penting diketahui karena akan mempengaruhi hasil hidangan masakan. Berikut ini adalah beberapa nama sayuran yang digunakan dalam pembuatan Salad solo:

- i. *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

j. *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

k. *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

1. *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
--	--	---





7. 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.	Garam 	<ul style="list-style-type: none"> - Berwarna putih bersih - Tidak lembab
2.	Gula pasir 	<ul style="list-style-type: none"> - berwarna putih
3.	Gula merah 	<ul style="list-style-type: none"> - Berwarna coklat bersih
4.	Cabe	

		<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 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

		<p>yang khas</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

1. 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

- **Sup Jagung**

Sup jagung adalah sup dari Indonesia yang terbuat dari jagung, ayam fillet yang dipotong dadu, kaldu, lada, gula, bawang Bombay kemudian setelah mendidih dikentalkan dengan larutan tepung terigu dan telur. Rasa masakan ini manis, gurih, asin.



Gambar 3. Sup jagung

g. 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 	

	<p>pembelajaran yang hendak dicapai</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menyampaikan cakupan materi secara garis besar 	
<p>Kegiatan inti (PBL)</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Melihat guru pada saat mendemonstrasikan secara garis besar tahapan pembuatan terancam, sup buntut, dan soto lamongan yang akan dipraktekkan. - 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 peninjauan 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

h. Penilaian, Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

ii. Teknik penilaian

d. Pengamatan

5. 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%	

6. Pedoman penskoran

H. Total nilai sempurna praktikum adalah 100 poin.

I. 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

i. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar

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

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	Indonesia <ul style="list-style-type: none"> Pembuatan Sup Indonesia 	tentang sup Indonesia <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 	selama pembelajaran berlangsung <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</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>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					