

LAPORAN INDIVIDU
KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
LOKASI SMK NEGERI 4 SURAKARTA

Disusun Sebagai Tugas Akhir Pelaksanaan
Kegiatan PPL



Disusun oleh:
YUNITA KURNIASARI
11511244024

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2015

HALAMAN PENGESAHAN

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

NAMA : Yunita Kurniasari
NIM : 11511244024
JURUSAN : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
FAKULTAS : Fakultas Teknik

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

Yogyakarta, 14 September 2015

Mengetahui

Koordinator PPL
SMK Negeri 4 Surakarta



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

Guru Pembimbing
SMK Negeri 4 Surakarta



Haidir Ahmad, S.Pd
NIP. 19871120 201402 1 001

Menyetujui

Dosen Pembimbing PPL



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

Kepala Sekolah
SMK Negeri 4 Surakarta



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

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

Oleh :

Yunita Kurniasari

11511244024

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 pengetahuan dan ketrampilan yang telah dikuasai secara interdisipliner kedalam pembelajaran disekolah.

Kegiatan PPL dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus – 12 September 2015 sebanyak 14 kali praktik terbimbing dan mandiri. Sedangkan kompetensi yang diampu adalah Pengetahuan Bahan Makanan dan Ilmu Gizi, disetiap pertemuan yaitu 5 jam, pada Ilmu Gizi. Dan 3 jam pada pengetahuan bahan makanan. Mahasiswa mengampu 4 kelas yaitu kelas XBOG1, XBOG2, XBOG3, XBOG4. 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 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

KATA PENGANTAR

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

Laporan kami susun sebagai bentuk pertanggung jawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program PPL 2015 di SMK Negeri 4 Surakarta kurang lebih satu bulan, pada tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 12 September 2015. Diharapkan tulisan pada laporan ini dapat memperkaya wawasan pembaca.

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

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

Penyusun menyadari bahwa dalam penyusunan laporan pelaksanaan kegiatan PPL masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis

senantiasa menantikan saran dan kritik dari berbagai pihak untuk bahan perbaikan dan penyempurnaan makalah ini dimasa yang akan datang.

Yogyakarta, 12 September 2015

Penulis

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

No	Tanggal	Kelas yang diampu	Jam pelajaran ke-	Kegiatan
1.	11 Agustus 2015	X BO 3	9-11	Mempelajari Tentang Serealia Metode : Saintifik
2.	13 Agustus 2015	X BO 2	1-4	Mempelajari Tentang serealia Metode : Saintifik
3.	15 Agustus 2015	X BO 1	3-5	Mempelajari Tentang Serealia Metode : Saintifik
4.	18 Agustus 2015	X BO 3	9-11	Mempelajari Tentang ciri-ciri tepung Metode : Saintifik
5.	20 Agustus 2015	X BO 2	1-4 4-9	Mempelajari tentang ciri-ciri tepung Zat gizi seimbang Metode : Sanitifik
6.	21 Agustus 2015	X BO 1	1-6	Mempelajari Tentang Zat gizi seimbang. Metode : Sanitifik
7.	22 Agustus 2015	X BO 1	3-5	Mempelajari tentang membedakan ciri-ciri tepung Metode : Saintifik

8.	24 Agustus 2015	X BO 4	9-11	Praktik membuat masakan berbahan dasar Serealialia dengan menu Spaghetti carbonara dan Naga sari Metode : Project Based Learning
9.	25 Agustus 2015	X BO 3	9-11	Praktik membuat masakan berbahan dasar Serealialia dengan menu Spaghetti carbonara dan Naga sari Metode : Project Based Learning
10	27 Agustus 2015	X BO 2	1-4 4-9	Praktik membuat masakan berbahan dasar Serealialia dengan menu Spaghetti carbonara dan Naga sari Mempelajari tentang AKG dan BDD Metode : Project Based Learning dan Saintifik
11	28 Agustus 2015	X BO 1	1-5	Mempelajari tentang AKG dan BDD Metode : Saintifik
12	29 Agustus 2015	X BO 1	3-5	Praktik membuat masakan berbahan dasar Serealialia dengan menu Spaghetti carbonara dan Naga sari Metode : Project Based Learning
13	31 Agustus 2015	X BO 4	9-11	Mempelajari Tentang Kacang-kacangan Metode : Saintifik
14	1 September 2015	X BO 3	9-11	Mempelajari Tentang Kacang-kacangan Metode : Saintifik
15	3 September 2015	X BO 2	1-4 4-9	Mempelajari Tentang Kacang-kacangan Mempelajari tentang pembuatan Bubur bayi usia 0-6 Bulan. Metode : Project Based Learning dan Saintifik
16	4 September 2015	X BO 1	1-5	Mempelajari tentang pembuatan Bubur bayi usia 0-6 Bulan. Metode : Project Based Learning
17	5 September 2015	X BO 1	3-5	Mempelajari Tentang Kacang-kacangan Metode : Saintifik
18	7 September 2015	X BO 4	9-11	Mempelajari tentang praktik pembuatan susu kedelai dan ampyang gula jawa.

				Metode : Project Based Learning
19	8 September 2015	X BO 3	9-11	Mempelajari tentang praktik pembuatan susu kedelai dan ampyang gula jawa. Metode : Project Based Learning
20	10 September 2015	X BO 2	1-4 4-9	Mempelajari tentang praktik pembuatan susu kedelai dan ampyang gula jawa. Mempelajari tentang praktik pembuatan bubur bayi usia 8-12 bulan Metode : Project Based Learning
21	11 September 2015	X BO 1	1-5	Mempelajari tentang praktik pembuatan bubur bayi usia 8-12 bulan Metode : Project Based Learning
22	12 September 2015	X BO 1	3-5	Mempelajari tentang praktik pembuatan susu kedelai dan ampyang gula jawa. Metode : Project Based Learning

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

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

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

b. Pendekatan, Metode, dan media pembelajaran

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

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

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

c. Umpan Balik Pembimbing

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

d. Evaluasi

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

e. Penyusunan Laporan

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

f. Penarikan

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

C. Analisis Hasil

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

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

Praktikan menggunakan buku selama kegiatan mengajar yaitu :

1. Modul

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

2. Bahan Ajar

Ilmu Gizi . Tantri Miharti, S.Pd .2013

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

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

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

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

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

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

D. Refleksi

1. Faktor Pendukung

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

2. Faktor Penghambat

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

Permasalahan dan cara Mengatasi

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

BAB III

PENUTUP

A. SIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan PPL Universitas Negeri Yogyakarta 2015 dimulai tanggal 10 Juli sampai dengan 12 September berlokasi di SMK N 4 Surakarta. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh praktikan selama masa observasi, praktikan memperoleh gambaran tentang situasi dan kondisi kegiatan belajar mengajar mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan kelas X BO1, X BO2, X BO3, X BO4 dan Ilmu Gizi kelas X BO1, X BO2, X BO3, X BO4. Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (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 kekompakan baik diantara mahasiswa PPL ataupun dengan pihak sekolah sehingga dapat bekerja sama dengan baik.
- c) Persiapan mengajar perlu ditingkatkan dan dipersiapkan dengan sungguh-sungguh agar ketika praktek mengajar dapat berjalan dengan baik
- d) Mahasiswa PPL harus belajar lebih keras, menimba pengalaman sebanyak-banyaknya, dan memanfaatkan kesempatan PPL sebaik-baiknya.
- e) Mahasiswa diharapkan dapat memahami kondisi karakter dan kemampuan akademis siswa.
- f) Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi.

3. Bagi Universitas

- a) Pembekalan dari UPPL sebaiknya dilakukan sebelum mahasiswa membuat proposal dan perumusan program PPL agar mahasiswa mendapatkan bekal yang memadai

dalam perumusan program PPL dan pelaksanaannya. Serta peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara Universitas dengan pihak sekolah.

- b) Pembekalan kegiatan PPL dan sosialisasi ketentuan yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa dan sekolah hendaknya dikemas lebih baik lagi agar tidak terjadi simpang siur informasi yang menjadikan pihak mahasiswa dan sekolah menjadi kebingungan di tengah-tengah pelaksanaan PPL seperti ketentuan warna seragam, berapa kali mengajar, dsb.
- c) Kunjungan ke sekolah-sekolah mohon untuk lebih diperhatikan agar setiap sekolah benar-benar mendapat kunjungan dari pihak UPPL.
- d) Pihak UPPL sebagai lembaga koordinator PPL yang menangani secara langsung kegiatan PPL diharapkan mampu melakukan sosialisasi secara efektif dan terperinci, sehingga program-program dapat berjalan sesuai dengan harapan UPPL dan mahasiswa.

DAFTAR PUSTAKA

Pusat Layanan PPL dan PKL UNY. Yogyakarta

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

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

Panduan PPL UNY 2013

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

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

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

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

A. Kompetensi Inti

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

B. Kompetensi Dasar

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.
- 2.4 Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menunjukkan Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Ingin tahu dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan pangan.
3. Bekerjasama dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.
4. Menunjukkan sikap kreatif dalam pemilihan bahan makanan dan pengolahan makanan pada situasi kerja.
- 5.

D. Materi Pembelajaran

a. Pengertian serealia

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

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



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

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

Protein gluten merupakan bagian yang sangat penting karena merupakan komposisi pembentuk struktur dalam pembuatan berbagai macam adonan roti, *puff pastry*, *cookies*, dan *cake*. Hal itu tidak saja mempengaruhi secara kuantitas namun juga kualitas produk. kandungan gluten dipengaruhi oleh pertase protein.

a) Terigu dan Perubahan Sifat Terigu Akibat Pengolahan

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

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

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

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

b) Beras dan Perubahan Sifat Beras Akibat Pengolahan

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



Tepung beras biasa digunakan untuk makanan tradisional. Tepung yang terbuat dari beras ketan hitam atau putih, dihasilkan dengan cara digiling, ditumbuk atau dihaluskan dan diayak. Tepung beras ketan putih teksturnya mirip dengan tepung beras, tetapi bila diraba tepung beras ketan akan terasa lebih berat dan mudah melekat pada tangan. Untuk membedakan antara tepung beras dengan tepung beras ketan anda dapat melarutkannya dengan sedikit air, larutan tepung beras akan lebih encer sedangkan larutan tepung ketan akan lebih kental. Hal ini disebabkan tepung ketan lebih banyak mengandung amilopektin sehingga larutan yang dihasilkan akan lebih lengket.

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

a. Hasil olahan berbahan dasar serealia



b. Macam-macam tepung dan ciri-cirinya

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

c. Hasil olahan



c) **Metode Pembelajaran**

Pendekatan Pembelajaran : Saintifik

Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, Tanya jawab dan penugasan

Strategi pembelajaran : Group Investigation

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

1. Media : Power point

1

Dan Yang
**PENGETAHUAN BAHAN PANGAN
SEREALIA**

2

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

3



Dua jenis
Daging
Dendeng

4



5



6



7

Yang + di + Glutelin

- Apakah glutelin itu?
- Mengapa penting?
- Mengapa penting?

8

**Pembentukan
tepung terigu**

terdapat protein pada tepung terigu.
terdapat protein yang merupakan protein yang digigit protein terdapat

9



terdapat banyak protein yang terdapat pada tepung terigu.
terdapat protein yang terdapat pada tepung terigu.
terdapat protein yang terdapat pada tepung terigu.

terdapat banyak protein yang terdapat pada tepung terigu.
terdapat protein yang terdapat pada tepung terigu.
terdapat protein yang terdapat pada tepung terigu.

10



11



12

Pasta

13

• Pasta kering bisa tahan lama di simpan hingga tiga tahun atau lebih

Mengapa?

• Proses pengalihan pasta adalah dengan cara direbus dalam air mendidih terlebih dahulu hingga matang tetapi tidak terlalu lunak dalam bahasa kulinier disebut **"al dente"**

17

14

18

15

19

Macam-macam tepung

- Terigu
- Tepung beras
- Tepung kedelai
- Tepung maizena
- Kanji/Tapioka

16

Caranya, yaitu kita
menyortir beras ke
dalam keranjang

Hal ini bertujuan agar beras
tersebut lebih bersih
dan tidak berjamur

20

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

e) LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam 2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan) 3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik 4. Memotifasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran 	25 menit

	<ol style="list-style-type: none"> 5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai 6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar. 	
Inti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati <ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah guru tentang sereal 2. Deskripsi guru tentang macam-macam sereal dan gambarnya 2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengajukan pertanyaan tentang jenis-jenis sereal dan hasil olah nya. 3. Mengumpulkan informasi/ eksperimen <ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan praktik pengolahan makana berbahan dasar sereal, mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan 2. Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan 4. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan yang diajukan 2. Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan 5. Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik 2. Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik 	265 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 3. Menutup pelajaran dengan salam 	25 menit

f) Penilaian Hasil Belajar

1. Jenis/ Teknik Penilaian : Penilaian sikap dan praktik
2. Bentuk instrument dan instrumen :
 - a. Bentuk instrumen :
 - 1) Tes :-
 - 2) Non tes : Skala penilaian dan unjuk kerja
 - b. Instrument :

Soal essay :

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

KUNCI JAWABAN SOAL POST TEST

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

TOTAL SKOR	100
-------------------	-----

3. Prosedur penilaian

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

1. Jenis/Teknik Penilaian : Penilaian tertulis dan praktik

2. Bentuk instrumen dan instrumen :

a. Bentuk instrumen :

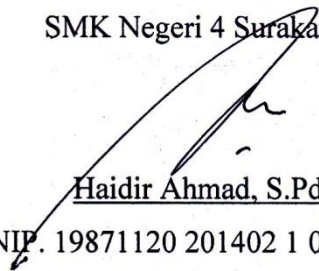
1) Tes :-

2) Non tes : Skala penilaian dan unjuk kerja

b. Instrumen Penilaian Tes Tertulis

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


Guru Pembimbing
SMK Negeri 4 Surakarta



Haidir Ahmad, S.Pd
NIP. 19871120 201402 1 001

Surakarta, 11 Juli 2015

Guru Mata Pelajaran



Yunita Kurniasari
NIM. 11511244024

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

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

A. KOMPETENSI INTI:

- KI 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 3. Memahami, menerapkan , menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 1.2. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan roti dan kue diet khusus dan fusion
- 2.1. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.
- 2.2. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.

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

C. INDIKATOR

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

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. Spaghetti Carbonara
2. Nagasari

E. METODE PEMBELAJARAN

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

F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN

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

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

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

Inti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati <ol style="list-style-type: none"> a. Melihat guru pada saat mendemonstrasikan secara garis besar tahapan pembuatan spaghetti dan nagasari yang akan dipraktekkan. 2. Membaca resep spaghetti dan nagasari 3. Menanya <ol style="list-style-type: none"> a. Guru menanyakan tentang materi dan demonstrasi yang sudah di perlihatkan kepada siswa. b. Siswa bertanya tentang materi, dan resep sebelum praktikum. 4. Mengumpulkan informasi/eksperimen <ol style="list-style-type: none"> a. Guru menjelaskan tentang tata cara praktikum secara berkelompok. b. Guru membagi kelas menjadi 8 kelompok c. Guru menjelaskan maksud pembelajaran dan tugas masing-masing kelompok. d. Siswa menyiapkan bahan dan peralatan untuk praktikum. e. Siswa melaksanakan praktikum pembuatan produk dengan menu: Spaggetti carbonara dan nagasari. 5. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ol style="list-style-type: none"> a. Guru dan siswa membahas penemuan-penemuan selama praktikum. 6. Mengkomunikasikan <ol style="list-style-type: none"> a. Siswa menyajikan hasil praktikum. b. Guru dan siswa mengamati kriteria hasil praktikum yang sudah sesuai dengan standar maupun yang belum. c. Guru memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan hasil praktikum. 	280 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan penjajagan hasil praktikum peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah dipraktikkan. 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya. 3. Menutup pelajaran dengan salam. 	15 menit
TOTAL		315 menit

H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

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

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

Kelas :
 Menu :
 Hari/Tgl :

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

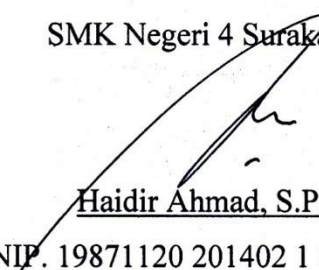
3. Pedoman penskoran

1) Total nilai sempurna praktikum adalah 100 poin.

2) Penilaian :


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

Guru Pembimbing
 SMK Negeri 4 Surakarta


Haidir Ahmad, S.Pd
 NIP. 19871120 201402 1 001

Surakarta, 11 Juli 2015

Guru Mata Pelajaran


 Yunita Kurniasari
 NIM. 11511244024

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Nama Sekolah : SMK N 4 SURAKARTA
Bidang Keahlian : Tata Boga
Mata Pelajaran : Ilmu Gizi
Kelas/ Semester : X / Gasal
Tema / Topik : 1. Zat Gizi Sumber Zat Energi
2. Zat Gizi Sumber Zat Pembangun
3. Zat Gizi Sumber Mineral
4. Zat Gizi Sumber Vitamin
Alokasi waktu : 6 x 45 menit (270 menit)

KOMPETENSI INTI (KI)

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran Agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli sesama, 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.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan teknologi seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradapan terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, Menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

KOMPETENSI DASAR (KD)

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar merancang dan mengolah makanan dan kue sesuai kebutuhan tubuh sebagai tindakan pengamalan menurut 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	2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran merancang dan mengolah makanan yang diperlukan tubuh 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1. Mendeskripsikan zat gizi sumber zat energi/tenaga (karbohidrat dan lemak) yang diperlukan tubuh 3.2. Mendeskripsikan zat gizi sumber zat pembangun yang diperlukan tubuh 3.3. Mendeskripsikan zat gizi sumber mineral sebagai zat pengatur yang diperlukan tubuh 3.4. Mendeskripsikan zat gizi sumber vitamin sebagai zat pengatur yang diperlukan tubuh 3.5. Menjelaskan Daftar Komposisi Bahan Makanan dan Daftar Bahan Makanan Penukar 3.6. Menjelaskan Daftar Angka Kecukupan Gizi (AKG) 3.7. Menjelaskan menu seimbang 3.8. Menyusun menu untuk bayi dan balita 3.9. Menyusun menu untuk remaja 3.10. Menyusun menu untuk dewasa 3.11. Menyusun menu untuk manula 3.12. Menyusun menu untuk wanita hamil dan menyusui
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait	4.1. Mengevaluasi kasus kekurangan sumber zat gizi penghasil tenaga berdasarkan data 4.2. Mengevaluasi kasus kekurangan sumber zat gizi pembangun berdasarkan data

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.3.Mengevaluasi kasus kekurangan zat gizi sumber mineral berdasarkan data 4.4.Mengevaluasi kasus kekurangan zat gizi sumber vitamin berdasarkan data 4.5.Menggunakan Daftar Komposisi Bahan Makanan dan Daftar Bahan Makanan Penukar untuk menghitung zat gizi 4.6.Menggunakan Angka Kecukupan Gizi untuk menghitung kecukupan zat gizi 4.7.Mengevaluasi menu berdasarkan prinsip menu seimbang 4.8.Mengevaluasi rancangan menu seimbang bayi dan balita setelah diolah 4.9.Mengevaluasi rancangan menu seimbang remaja setelah diolah 4.10. Mengevaluasi rancangan menu seimbang untuk dewasa setelah diolah 4.11. Mengevaluasi rancangan menu seimbang untuk manula setelah diolah 4.12. Mengevaluasi rancangan menu seimbang wanita hamil dan menyusui setelah diolah

TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Menunjukkan sikap syukur kepada Tuhan atas aneka ragam sumber zat gizi.
2. Menunjukkan sikap disiplin dengan datang tepat waktu.
3. Antusias dalam mencari informasi tentang berbagai sumber zat gizi.
4. Menyampaikan pendapat secara santun dalam berdiskusi.
5. Menunjukkan sikap toleransi terhadap perbedaan pendapat ketika berdiskusi.
6. Mendiskripsikan pengertian zat energi, zat pembangun, vitamin dan mineral
7. Menyebutkan jenis zat energi, zat pembangun, vitamin dan mineral
8. Menjelaskan fungsi zat energi, zat pembangun, vitamin dan mineral
9. Menyebutkan komponen pembentuk zat energi, zat pembangun
10. Mengklasifikasikan sumber bahan makanan penghasil zat energi, zat pembangun, vitamin dan mineral
11. Menjelaskan efek kekurangan dan kelebihan zat energi, zat pembangun, vitamin dan mineral
12. Menjelaskan kebutuhan tubuh terhadap zat energi, zat pembangun, vitamin dan mineral
13. Mengidentifikasi kasus kekurangan zat energi, zat pembangun, vitamin dan mineral

MATERI PEMBELAJARAN

1. Pengertian zat energi, zat pembangun, vitamin dan mineral
2. Jenis zat energi, zat pembangun, vitamin dan mineral
3. Fungsi zat energi, zat pembangun, vitamin dan mineral
4. Komponen pembentuk zat energi, zat pembangun
5. Sumber bahan makanan penghasil zat energi, zat pembangun, vitamin dan mineral
6. Efek kekurangan dan kelebihan zat energi, zat pembangun, vitamin dan mineral
7. Kebutuhan tubuh terhadap zat energi, zat pembangun, vitamin dan mineral
8. Kasus kekurangan zat energi, zat pembangun, vitamin dan mineral

METODE PEMBELAJARAN

1. Pendekatan : Scientific
2. Metode : Diskusi, presentasi, tanya jawab
3. Model : Group Investigation

ALAT / MEDIA / SUMBER BELAJAR

1. Alat : LCD, White Board
2. Media : Power Point, Video
3. Sumber Belajar :
 - a. Almatsier, Sunita. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia
 - b. Miharti, Tantri. 2013. *Ilmu Gizi 1*. Depok: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

LANGKAH- LANGKAH PEMBELAJARAN

PERTEMUAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	WAKTU
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> - Guru menciptakan suasana religius dengan mengajak siswa berdoa dengan dipimpin ketua kelas - Guru mendata kehadiran siswa - Mengingatkan siswa untuk selalu mengucapkan syukur atas kan waktu dan kesehatan yang telah diberikan. - Mengingatkan siswa akan kebersihan kelas dan menjaga lingkungan sekitar. - Memperkenalkan materi yang akan dipelajari yaitu zat energi, zat pembangun, vitamin dan mineral - Siswa mendengarkan penjelasan guru tentang tujuan pembelajaran mengenai zat energi, zat pembangun, 	20'

	<ul style="list-style-type: none"> - Masing-masing kelompok mengumpulkan data dan mempelajari materi yang telah dibagi. - Setiap anggota kelompok wajib menyiapkan 1 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) <p>Asosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tiap-tiap kelompok menyimpulkan hasil kerja kelompoknya. - Guru mengarahkan dan memotivasi agar diskusi berjalan dengan tenang <p>Komunikasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mempresentasikan laporan hasil diskusi - Siswa lain menyanggah, memberi pertanyaan, dan mengomentari presentasi kelompok lain dengan kata-kata santun. - Guru memberi umpan balik dan penguatan materi di akhir diskusi. - Peserta didik mengumpulkan hasil kerja kelompok 	<p style="text-align: right;">15'</p>
--	--	---------------------------------------

		65'
Kegiatan akhir	<ul style="list-style-type: none"> - Guru memberikan latihan soal kepada siswa - Guru memberikan tugas berupa kliping kasus kekurangan zat gizi dari berbagai media 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. 	30'
Total waktu		270 menit

PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Teknik Penilaian:
 - a Tes isian singkat
 - b Kinerja
2. Prosedur Penilaian:
 - a. Lembar penilaian ranah afektif siswa
 - b. Lembar pengamatan sikap dan ketrampilan
 - c. Lembar penilaian ranah psikomotorik siswa

INSTRUMEN PENILAIAN HASIL BELAJAR

SOAL POST TEST

Nama sekolah	:	SMK N 4 SURAKARTA
Kelas / Semester	:	X / Gasal
Program Studi Keahlian	:	Tata Boga
Mata Pelajaran	:	ILMU GIZI
Tema / Topik	:	1. Zat Gizi Sumber Zat Energi 2. Zat Gizi Sumber Zat Pembangun 3. Zat Gizi Sumber Mineral 4. Zat Gizi Sumber Vitamin

Soal ESSAY

1. Sebutkan fungsi lemak bagi tubuh?
2. Sebutkan 5 sumber karbohidrat?
3. Jelaskan efek kelebihan zat pembangun bagi tubuh!
4. Bahan pangan yang tertulis di bawah ini adalah sebagai sumber vitamin. Coba kamu tuliskan nama dari jenis-jenis vitamin yang terdapat pada bahan pangan di dalam kolom

Nama Bahan Pangan	Jenis Vitamin
Jeruk	
Wortel	
Kacang hijau	
Bayam	
Taoge	

KUNCI JAWABAN SOAL POST TEST

No	Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian	Skor												
1	Sumber energi, alat angkut vitamin larut lemak, penghemat protein, sebagai pelumas, memelihara suhu tubuh, pelindung organ tubuh.	Nilai 25 jika jawaban benar Nilai 15 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab	25												
2	Sumber karbohidrat: beras, jagung, gandum, singkong, ubi jalar, kentang	Nilai 25 jika menyebutkan 5 jawaban benar Nilai 20 jika menyebutkan 4 jawaban benar Nilai 15 jika menyebutkan 3 jawaban benar Nilai 10 jika menyebutkan 2 jawaban benar Nilai 5 jika menyebutkan 1 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab	25												
3	Efek kelebihan zat pembangun : f. Mengganggu metabolisme protein g. Ginjal terganggu tugasnya h. Kadar protein yang terlalu tinggi menyebabkan kalsium keluar dari tubuh, sehingga mengakibatkan osteoporosis i. Kelebihan asupan protein akan meningkatkan kadar keasaman yang menyebabkan asidosis.	Nilai 25 jika menyebutkan 4 jawaban benar Nilai 15 jika menyebutkan 3 jawaban benar Nilai 10 jika menyebutkan 2 jawaban benar Nilai 5 jika menyebutkan 1 jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab	25												
4	Jenis vitamin pada bahan pangan: <table border="1" data-bbox="395 1720 842 1989"> <thead> <tr> <th>Nama Bahan Pangan</th> <th>Jenis Vitamin</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Jeruk</td> <td>C</td> </tr> <tr> <td>Wortel</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>Kacang hijau</td> <td>B1</td> </tr> <tr> <td>Bayam</td> <td>K</td> </tr> <tr> <td>Taoge</td> <td>E</td> </tr> </tbody> </table>	Nama Bahan Pangan	Jenis Vitamin	Jeruk	C	Wortel	A	Kacang hijau	B1	Bayam	K	Taoge	E	Nilai 25 jika menyebutkan 5 jawaban benar Nilai 20 jika menyebutkan 4 jawaban benar Nilai 15 jika menyebutkan 3 jawaban benar Nilai 10 jika menyebutkan 2 jawaban benar Nilai 5 jika menyebutkan 1	25
Nama Bahan Pangan	Jenis Vitamin														
Jeruk	C														
Wortel	A														
Kacang hijau	B1														
Bayam	K														
Taoge	E														

		jawaban benar Nilai 0 jika tidak menjawab	
TOTAL SKOR			100

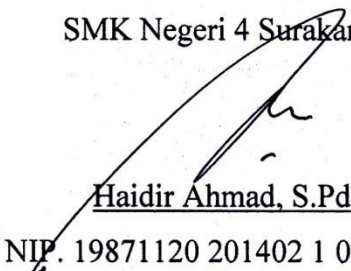
KRITERIA PENILAIAN

No.	Aspek yang dinilai	Teknik/ Bentuk Penilaian	Waktu dan Prosedur Penilaian
1.	Sikap	Pengamatan siswa dalam proses pembelajaran	Selama proses belajar mengajar
2.	Pengetahuan	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian berbagai zat gizi • Fungsi berbagai zat gizi • Klasifikasi berbagai zat gizi • Kekurangan berbagai zat gizi • Kelebihan berbagai zat gizi 	Sebelum dan setelah kegiatan belajar mengajar
3.	Keterampilan	Presentasi tentang berbagai zat gizi	Selama proses belajar mengajar, penyelesaian tugas diskusi

Surakarta, 10 Agustus 2015


Mengetahui,

Guru Pembimbing
SMK Negeri 4 Surakarta


Haidir Ahmad, S.Pd
NIP. 19871120 201402 1 001

Surakarta, 11 Juli 2015

Guru Mata Pelajaran


Yunita Kurniasari
NIM. 11511244024



PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

Hand Out Karbohidrat, Lemak, Protein, Vitamin, Mineral, dan Air



Oleh:

Yunita Kurniasari
11511244024

FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2015



KARBOHIDRAT

Pengertian Zat energi

Zat energi (protein) adalah senyawa yang mengandung unsur-unsur : C, H dan O. Dinamakan karbohidrat karena senyawa-senyawa ini sebagai hidrat dari karbon, Dalam bentuk sederhana, formula umum karbohidrat adalah $C_nH_{2n}O_n$.

Tiga kelompok utama karbohidrat adalah monosakarida, disakarida, dan polisakarida. Tiga macam monosakarida yang merupakan pembentuk disakarida adalah glukosa, fruktosa, dan galaktosa. Tiga macam disakarida adalah sukrosa, maltosa, dan laktosa. Sedangkan polisakarida yang umum adalah pati, dekstrin, glikogen, serta polisakarida struktural (sering disebut serat tanaman).

Monosakarida

Monosakarida adalah karbohidrat yang paling sederhana susunan molekulnya, Karena rasa manisnya monosakarida disebut juga sebagai gula sederhana. Tiga macam monosakarida yaitu glukosa, fruktosa dan galaktosa

a. Glukosa

Glukosa sering disebut juga dekstrosa atau gula anggur. Glukosa terdapat banyak dalam buah-buahan, sayur-sayuran, madu, sirup jagung dan molase (tetes tebu). Glukosa disebut juga sebagai gula darah karena hanya glukosa yang ditemukan dalam plasma darah dan sel darah merah.

b. Fruktosa

Walaupun fruktosa dan galaktosa mempunyai rumus formula kimia yang sama dengan glukosa ($C_6H_{12}O_6$), tetapi berbeda dalam susunan atom hydrogen dan oksigen pada rantai karbonnya. Demikian pula tingkat kemanisannya, fruktosa memiliki tingkat kemanisan yang lebih tinggi dibandingkan glukosa terdapat dalam buah dan sayuran, terutama pada madu yang memberikan rasa manis.

Disakarida

Disakarida adalah karbohidrat yang mengandung dua molekul gula sederhana. Golongan disakarida yang terdapat dalam bahan pangan adalah sukrosa, maltosa dan laktosa.

a) Sukrosa

Sukrosa terdiri dari satu unit glukosa dan satu unit fruktosa. Gula pasir maupun gula merah yang diproduksi dari tebu hampir 100% terdiri dari sukrosa, sedangkan gula merah dari palm (aren, kelapa) masih mengandung glukosa atau fruktosa dalam jumlah sedikit.

Sukrosa banyak digunakan dalam pengolahan pangan, misalnya sirup, jam (selai), jelly dan lain-lain. Konsumsi sukrosa dalam jumlah banyak dapat menyebabkan kerusakan gigi serta dapat menyebabkan kegemukan.

b) Maltosa

Maltosa terdapat dalam biji-bijian (seralia) yang ditambahkan misalnya malt yaitu biji barley yang ditambahkan, dan terdapat dalam sirup jagung.

c) Laktosa (gula susu)

Banyak terdapat ada susu, dalam tubuh laktosa agak sulit dicerna jika dibanding dengan sukrosa dan maltosa. Laktosa adalah gula yang rasanya paling tidak manis (seperenam manis glukosa) dan lebih sukar larut daripada disakarida lain.

Polisakarida (karbohidrat kompleks)

Polisakarida merupakan gabungan beberapa molekul monosakarida. Disebut oligosakarida jika tersusun atas 3-6 molekul monosakarida dan disebut polisakarida jika tersusun atas lebih dari 6 molekul monosakarida. Polisakarida dikelompokkan menjadi tiga golongan yaitu :

a. Pati : merupakan sumber kalori yang sangat penting karena sebagian besar karbohidrat dalam makanan terdapat dalam bentuk pati. Pati terutama terdapat dalam padi-padian, biji-bijian dan umbi-umbian. Jumlah unit glukosa dan susunannya dalam satu jenis pati berbeda satu sama lain, bergantung jenis tanaman asalnya. Bentuk butiran pati berbeda satu dengan yang lain dengan karakteristik, daya larut, daya mengentalkan dan rasa

b. Glikogen: adalah jenis karbohidrat semacam gula yang disimpan di hati dan otot dalam bentuk cadangan karbohidrat. Glikogen dalam otot hanya dapat digunakan untuk keperluan energi di dalam otot tersebut, sedangkan glikogen dalam hati dapat digunakan sebagai sumber energi untuk keperluan semua sel tubuh

c. Serat : adalah jenis karbohidrat yang tidak larut. Serat dalam saluran pencernaan manusia tidak dapat dicerna karena manusia tidak memiliki enzim. Meskipun demikian, dalam usus besar manusia terdapat beberapa bakteri yang dapat mencerna serat menjadi komponen serat sehingga produk yang dilepaskan dapat diserap ke dalam tubuh dan dapat digunakan sebagai sumber energi

a. Golongan Padi-Padian dan Sereal



Gandum dan Tepung Terigu
www.momoch89.wordpress.com



Jagung
www.citra417.wordpress.com



Macam-Macam Beras
www.madammyapmedan.blogspot.com



Oatmeal
www.quaqeroats.com

Fungsi Karbohidrat adalah:

1. Sebagai sumber energi.
2. Cadangan tenaga bagi tubuh.
3. Memberi rasa kenyang.

Efek Kekurangan dan Kelebihan Karbohidrat sebagai Zat Tenaga/Kalori

1. Obesitas

Penyakit kegemukan disebabkan oleh ketidak seimbangan antara konsumsi kalori dan kebutuhan energi, dimana konsumsi terlalu berlebihan dibandingkan dengan kebutuhan atau pemakaian energi.

2. Jantung

Penyakit jantung dimulai ketika kolesterol, bahan lemak, dan kalsium tertumpuk dalam arteri.

3. Diabetes militus

Penyakit gula atau penyakit kencing manis adalah penyakit yang disebabkan oleh adanya peningkatan kadar gula (glukosa) dalam darah akibat gangguan metabolisme karbohidrat, lemak dan protein.

4. Lactose intolerance

Penyakit Lactose intolerance merupakan penyakit yang diakibatkan kurangnya enzim lactase sehingga mengalami gangguan metabolisme laktosa.

5. Galaktosemia

Disebabkan kekurangan salah satu enzim yang diperlukan untuk metabolisme galactose.

6. Penyakit Kurang Kalori Dan Protein (KKP)

Penyakit ini terjadi karena ketidakseimbangan antara konsumsi kalori atau karbohidrat dan protein dengan kebutuhan energi, sehingga menyebabkan terjadinya defisiensi atau defisit energi dan protein.

7. Marasmus

Gangguan akibat kekurangan asupan makanan yang mengandung karbohidrat dapat mengakibatkan penyakit di antaranya adalah penyakit yang sering mengenai anak balita (di bawah lima tahun) disebut juga penyakit marasmus.



Lemak

Lemak adalah satu zat gizi makro yang memiliki peran penting bagi tubuh untuk menyimpan kelebihan energi yang berasal dari makanan. Karena itu, lemak memiliki berbagai fungsi yang sangat penting untuk mempertahankan tubuh tetap sehat. Dan kebutuhan lemak harian untuk orang Indonesia adalah sekitar 15% dari kebutuhan energi total.

Lemak merupakan senyawa yang tersusun atas unsur-unsur C, H dan O, lemak tidak larut dalam air, tetapi larut dalam berbagai pelarut lemak, seperti alkohol, kloroform dan eter. Seperti halnya karbohidrat, lemak juga berguna sebagai sumber energi (1 gram lemak menghasilkan energi 9,3 kalori). Meskipun menghasilkan energi terbesar, lemak bukanlah penghasil energi utama karena lebih banyak disimpan sebagai energi cadangan.

Sumber lemak ada 2 yaitu :

- Lemak nabati
- Lemak hewani

Fungsi lemak

1. Sebagai sumber energi
2. Alat angkut vitamin laru lemak
3. Penghemat protein
4. Sebagai pelumas
5. Memelihara suhu tubuh
6. Pelindung organ tubuh

Jenis lemak

1. *Saturated Fat* atau Lemak Jenuh

Lemak jenuh terdapat dalam daging merah, keju, mentega, minyak kelapa dan minyak kelapa sawit.

2. *Polyunsaturated Fat*

Lemak jenis ini terdapat dalam minyak nabati, ikan dan seafood.

3. *Monounsaturated Fat*

Lemak jenis ini terdapat pada minyak zaitun, daging, ikan, unggas dan alpukat

4. *Cholesterol*

Cholesterol banyak terdapat pada lobster, udang dan hati termasuk telur

5. *Trans fatty acids* atau asam lemak trans

Merupakan lemak sintetis yang dibuat selama pengolahan makanan dan merupakan substansi lemak yang tidak sehat.

Dalam jumlah yang banyak lemak sangat berbahaya bagi tubuh, Namun kekurangan lemak juga dapat menimbulkan kerugian bagi kesehatan manusia. Beberapa penyakit yang dapat ditimbulkan akibat kekurangan lemak antara lain; depresi, dyslexia (anak yang sulit membaca), sulit konsentrasi, autis, merasa lelah, daya ingat yang lemah dan problem pada perilaku

Protein

Protein terbentuk dari banyak asam amino. Protein merupakan suatu zat makanan yang amat penting bagi tubuh. Zat ini disamping berfungsi sebagai penghasil energi, dalam tubuh juga memiliki fungsi utama sebagai zat pembangun dan pengatur.

Struktur protein tersusun dari asam amino tersusun dari dua kelompok

1. Asam amino esensial
2. Asam amino non esensial

Jenis Protein dibedakan menjadi 3 :

1. Protein sempurna atau lengkap
2. Protein setengah sempurna atau setengah lengkap
3. Protein tidak sempurna atau tidak lengkap

Protein adalah sumber asam amino yang mengandung unsur-unsur Carbon (C), Hidrogen (H), Oksigen (O), dan Nitrogen (N) yang tidak dimiliki lemak dan karbohidrat.

Fungsi protein bagi tubuh adalah sebagai berikut:

1. Untuk membangun sel-sel jaringan tubuh manusia.
2. Untuk mengganti sel-sel tubuh yang rusak atau aus
3. Menjaga keseimbangan asam basa pada cairan tubuh
4. Sebagai penghasil energi
5. Protein merupakan bahan pembentuk jaringan baru yang selalu terjadi dalam tubuh.
6. Protein juga menggantikan jaringan tubuh yang telah rusak dan perlu dirombak kembali sehingga terbentuk jaringan yang baru.
7. Fungsi utama protein bagi tubuh ialah untuk membentuk jaringan baru dan mempertahankan jaringan yang telah ada.
8. bahan pembentuk membran sel, dapat membentuk jaringan pengikat misalnya kolagen dan elastin, serta membentuk protein yang inert seperti rambut dan kuku.

Protein juga berfungsi sebagai enzim, sebagai plasma (albumin), membentuk antibodi, serta dapat berfungsi sebagai bagian dari sel yang bergerak (protein otot).

Efek kekurangan protein : menyebabkan marasmus dan kwashiorkor

Efek kelebihan protein :

1. Mengganggu metabolisme protein
2. Ginjal terganggu tugasnya
3. Kadar protein yang terlalu tinggi menyebabkan kalsium keluar dari tubuh, sehingga mengakibatkan osteoporosis
4. Kelebihan asupan protein akan meningkatkan kadar keasaman yang menyebabkan asidosis
Protein juga berfungsi sebagai enzim, sebagai plasma (albumin), membentuk antibodi, serta dapat berfungsi sebagai bagian dari sel yang bergerak (protein otot).

Vitamin

Vitamin berperan sebagai zat pengatur. Umumnya vitamin tidak dapat disintesis di dalam tubuh sehingga harus disediakan dari luar, biasanya dari makanan. Ternyata hal ini tidak mutlak benar. Ada beberapa vitamin yang dapat dibuat di dalam tubuh, dengan mengubahnya dari ikatan organik lain. Ikatan organik yang tidak bersifat vitamin, tetapi dapat diubah menjadi vitamin setelah dikonsumsi disebut provitamin atau prekursor vitamin. Tidak semua vitamin mempunyai prekursor sehingga tetap tidak dapat disintesis di dalam tubuh. Vitamin digolongkan menjadi dua kelompok, yaitu yang larut dalam lemak dan vitamin yang larut dalam air. *Vitamin yang larut dalam air.* Vitamin yang termasuk kelompok larut dalam air yaitu vitamin B dan C. Jenis vitamin ini tidak dapat disimpan dalam tubuh. Kelebihan vitamin ini akan dibuang lewat urine sehingga kekurangan (defisiensi) vitamin B dan C mudah terjadi.

Vitamin yang larut dalam lemak. Vitamin yang termasuk kelompok ini yaitu A, D, E, dan K. Jenis vitamin ini dapat disimpan dalam tubuh dengan jumlah cukup besar, terutama dalam hati.

Dalam tubuh, vitamin bekerja sebagai biokatalisator, yaitu untuk memperlancar reaksi-reaksi dalam tubuh. Misalnya, vitamin B6 membantu pemecahan asam amino menjadi glikogen. Setiap vitamin mempunyai fungsi khusus. Walaupun demikian, beberapa vitamin dapat berperan secara bersama-sama dalam mengatur fungsi tubuh.

Vitamin selain sebagai biokatalisator, vitamin juga berperan sebagai antioksidan, yaitu zat untuk menghindari terjadinya radikal bebas (free radikal). Jenis vitamin yang

termasuk zat antioksidan yaitu vitamin A, C, dan E. Vitamin dapat diperoleh dari tumbuhan yang termasuk buah-buahan serta hewan.

Mineral

Mineral adalah suatu zat padat yang terdiri dari unsur atau persenyawaan kimia yang dibentuk secara alamiah oleh proses-proses anorganik, mempunyai sifat-sifat kimia dan fisika tertentu dan mempunyai penempatan atom-atom secara beraturan di dalamnya atau dikenal sebagai struktur Kristal

Klasifikasi Mineral di dalam tubuh

1. Makro elemen/makro mineral, mineral esensial, di butuhkan tubuh dalam jumlah besar yaitu Ca, P, Mg, Na, K, Cl, S.
2. Trace elemen/mikro mineral essensial, dibutuhkan dalam jumlah sedikit: Fe, Co, Cu, I, Zn, Mn, Se.

Fungsi Mineral

1. Berperan dalam tahap metabolisme tubuh.
2. Sebagai hormon (Iodium terlibat dalam hormone tiroksin; Co dalam vitamin B12; Ca dan P untuk membentuk tulang dan gigi).
3. Membantu memelihara keseimbangan air tubuh (klor, kalium, natrium)
4. Membantu dalam pengiriman isyarat ke seluruh tubuh (kalsium, kalium dan natrium)
5. Sebagai bagian cairan usus (kalsium, magnesium, kalium dan natrium)
6. Berperan dalam pertumbuhan dan pemeliharaan tulang, gigi dan jaringan tubuh lainnya (kalsium, fosfor, fluor

Air



Pada saat melakukan berbagai aktifitas baik ringan ataupun berat tubuh kita akan berkeringat. Berkeringat adalah cara tubuh untuk mendinginkan panas tubuh. Keringat yang keluar ini sebagian besar terdiri atas air sehingga kita jadi merasa haus.

Air dalam tubuh merupakan unsur esensial. Molekul air (H_2O) terdiri dari 2 atom Hidrogen dan satu atom Oksigen (O).

Jaringan yang metabolismenya paling aktif mengandung air terbanyak, adalah otot.

Air dalam tubuh rata-rata pria dewasa terdapat sekitar 60% dari berat badannya (47 liter). Sedangkan wanita 55% dari berat badannya. Bila kekurangan air maka tubuh kita akan mengalami dehidrasi dan mengganggu kerja tubuh. Minum sebanyak 8 gelas per hari

Fungsi air dalam tubuh kita :

1. Air sebagai pelarut dan alat angkut
2. Air sebagai katalisator
3. Air sebagai pelumas.
4. Air sebagai pengatur suhu tubuh
5. Air sebagai peredam benturan
6. Menjaga kecantikan dan kesehatan tubuh

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Sekolah : SMK Negeri 4 Surakarta
Mata Pelajaran : Ilmu Gizi
Kelas/Semester : X / 1
Alokasi Waktu : 6 × 45 menit (270 menit)

I. KOMPETENSI INTI:

- KI 5. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 6. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 7. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 8. 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.

J. KOMPETENSI DASAR

- 1.3.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar merancang dan mengolah makanan dan kue sesuai kebutuhan tubuh sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.5.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran ilmu gizi.
- 2.6.Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.7.Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.5.Menjelaskan Daftar Komposisi Bahan Makanan dan Daftar Bahan Makanan Penukar
- 3.6.Menjelaskan Daftar Angka Kecukupan Gizi (AKG)

4.5. Menggunakan Daftar Komposisi Bahan Makanan dan Daftar Bahan Makanan Penukar untuk menghitung zat gizi

4.6. Menggunakan Angka Kecukupan Gizi untuk menghitung kecukupan zat gizi

K. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

14. Menunjukkan semangat dan antusiasme dalam belajar ilmu gizi
15. Menunjukkan perilaku disiplin, jujur dan bertanggungjawab dalam menyelesaikan tugas pembelajaran.
16. Mengelola tugas kelompok secara kooperatif, peduli dan cinta damai dalam menyelesaikan tugas kelompok menjelaskan berbagai macam zat gizi.
17. Membiasakan percaya diri dalam menyampaikan gagasan dengan menggunakan bahasa yang menunjukkan sikap sopan santun dan komunikatif
18. Mendiskripsikan pengertian Daftar Komposisi Bahan Makanan, Daftar Bahan Makanan Penukar dan Angka Kecukupan Gizi
19. Menjelaskan fungsi Daftar Komposisi Bahan Makanan, Daftar Bahan Makanan Penukar dan Angka Kecukupan Gizi
20. Menjelaskan penggolongan bahan makanan pada Daftar Komposisi Bahan Makanan
21. Menjelaskan cara penggunaan daftar/tabel Daftar Komposisi Bahan Makanan
22. Menjelaskan cara menaksir Angka Kecukupan Gizi
23. Menjelaskan cara menggunakan tabel Angka Kecukupan Gizi dalam perhitungan kebutuhan energi.

D. MATERI PEMBELAJARAN

Daftar komposisi bahan makanan (DKBM) adalah daftar yang memuat kadar gizi pelbagai bahan makanan yang digunakan di Indonesia. Berisi kandungan berbagai macam zat gizi dalam 100 gram berat bersih /berat yang dapat di makan.

DKBM digunakan untuk menetapkan jumlah bahan makanan mentah (kotor) yang harus disediakan dalam perencanaan makanan apabila di ketahui macam zat gizi atau energinya dan nama bahan makanannya.

$$\text{Rumus 1} = \frac{\text{Zat Gizi Diketahui} \times 100}{\text{Zat Gizi}}$$

$$\text{Rumus 2} = \frac{\text{Berat Bersih} \times 100}{\text{BDD \%}}$$

Daftar Penukar Bahan makanan (DPBM) berisi daftar bahan makanan yang dalam satu kelompok dapat saling mengganti satu sama lain, karena mempunyai nilai kandungan zat gizi kurang lebih sama.

Angka Kecukupan gizil (AKG) adalah : Suatu kecukupan rata-rata zat gizi setiap hari bagi semua orang menurut golongan umur, jenis kelamin, ukuran tubuh, aktivitas tubuh dan kondisi fisiologis khusus untuk mencapai derajat kesehatan yang optimal. Jenis zat gizi yang dianjurkan dalam AKG meliputi energi, protein, vitamin (A, D, E, K, B dan C) seta mineral (kalsium, fosfor, besi,zinc, yodium, dan selensium). Rata-rata kecukupan energi bagi penduduk Indonesia adalah 2.200 Kkal dan 50 gram protein pada tingkat konsumsi ; dan 2.500 Kkal dan 55 gram protein pada tingkat ketersediaan.

E. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	g. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam. h. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat yang diperlukan untuk praktik. i. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik. j. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti praktikum. k. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai. l. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.	30 menit
Inti	<p>Mengamati :</p> a. Mengamati Foto / Video/benda yang sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Daftar Komposisi Bahan Makanan dan Angka Kecukupan Gizi <p>Menanya :</p> a. Mengajukan pertanyaan terkait dengan: pengertian, jenis, fungsi, penggolongan bahan makanan, cara penggunaan, dan cara menaksir Daftar Komposisi Bahan Makanan dan Angka Kecukupan Gizi <p>Eksperimen/eksplorasi :</p> a. Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang DKBM, DBMP dan AKG dengan menggunakan berbagai sumber b. Kerja kelompok mengerjakan tugas untuk menghitung zat gizi dengan menggunakan DKBM, DBMP dan AKG <p>Asosiasi :</p> a. Mengolah data hasil diskusi terkait dengan pertanyaan tentang cara menggunakan table DKBM, DBMP dan AKG dan tugas kelompok b. Menyimpulkan data hasil diskusi terkait dengan pertanyaan tentang cara menggunakan table DKBM, DBMP dan AKG dan tugas kelompok	210 menit

	Komunikasi : - Guru memberi umpan balik dan penguatan materi di akhir diskusi. - Peserta didik mengumpulkan hasil kerja kelompok	
Penutup	a. Guru memberikan latihan soal dan tugas kepada siswa b. Guru menanyakan pendapat peserta didik tentang proses belajar yang dilakukan (merefleksi kegiatan), apakah ada masukan perbaikan untuk kegiatan selanjutnya c. Guru menciptakan suasana religius dengan menunjuk siswa untuk berdoa sebelum mengakhiri pertemuan hari ini.	30 menit

F. PENILAIAN, PEMBELAJARAN REMIDIAL DAN PENGAYAAN

1. Teknik penilaian

a. Menilai kompetensi pengetahuan:

- 1) Observasi diskusi dalam peerwork dan groupwork
- 2) Tes tertulis

b. Menilai kompetensi keterampilan:

- 1) Unjuk kerja

c. Menilai kompetensi sikap:

- 1) Observasi dan jurnal

2. Instrumen penilaian

- a. Sikap siswa dinilai melalui observasi dan jurnal secara ongoing untuk mendapatkan modus dengan menggunakan rubrik berikut:

No.	Nama siswa	Sikap											
		Menghargai orang lain dalam aktivitas pembelajaran				Mengekspresikan ide dan perasaan secara jujur dalam aktivitas pembelajaran				Mengikuti aktivitas pembelajaran secara disiplin			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.													
2.													
3.													
dst.													

Rubrik penilaian

Indikator	1	2	3	4
Menghargai orang lain dalam aktivitas pembelajaran	Bersikap tenang	Menjaga suasana tetap kondusif	Memperhatikan	Mengapresiasi
Mengekspresikan ide dan perasaan secara jujur dalam aktivitas pembelajaran	Mengikuti proses pembelajaran dengan ikhlas	Percaya diri	Berani berpendapat	Bersikap pro-aktif selama proses pembelajaran

Mengikuti aktivitas pembelajaran secara disiplin	Datang tepat waktu	Selesai tepat waktu	Mengikuti aktivitas dengan tenang	Menyelesaikan tugas tepat waktu
--	--------------------	---------------------	-----------------------------------	---------------------------------

Penskoran

Penilaian pada masing-masing dengan memberikan skor antara 1 – 4. Masing-masing skor mendeskripsikan tingkat kemampuan siswa, yaitu:

SKOR	Penjelasan
4	Sangat Baik
3	Baik
2	Kurang
1	Sangat Kurang

Skor maksimal dalam penilaian proses untuk aspek tersebut adalah 12 dan skor minimal adalah 3. Apabila seorang siswa memperoleh total nilai 10 maka nilai yang diperoleh adalah: $10/12 = 0,8$ dikonveksi menjadi: $0,8 \times 4 = 3,2$

Jurnal

NO	NAMA	TANGGAL	KEJADIAN

b. Tes Tertulis

No	Indikator Pertanyaan	Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian	Skor
1	Jelaskan fungsi DKBM!	Sebagai pedoman untuk menghitung kandungan zat gizi dari bahan makan	Nilai 25 jika jawaban benar Nilai 15 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab	25
2	Menghitung kandungan zat gizi Energi dan Prtein dari satu ekor ayam dengan berat 1 Kg (Bdd=58%,	Energi= 1752 Kal ; Protein= 105,6 gram	Nilai 50 jika jawaban benar Nilai 25 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab	50

	Prot=18,2 gram, KH=302 Kal)			
3	Jelaskan pengertian Angka Kecukupan Gizi!	Angka Kecukupan gizi (AKG) adalah : Suatu kecukupan rata-rata zat gizi setiap hari bagi semua orang menurut golongan umur, jenis kelamin, ukuran tubuh, aktivitas tubuh dan kondisi fisiologis khusus untuk mencapai derajat kesehatan yang optimal. Jenis zat gizi yang dianjurkan dalam AKG meliputi energi, protein, vitamin (A, D, E, K, B dan C) seta mineral (kalsium, fosfor, besi,zinc, yodium, dan selensium).	Nilai 25 jika jawaban benar Nilai 15 jika jawaban benar tapi kurang lengkap Nilai 0 jika tidak menjawab	25
TOTAL SKOR				100

c. Unjuk kerja mengerjakan tugas/ soal, dinilai dengan menggunakan rubrik berikut:

No.	Nama siswa	Tugas / Soal			
		1	2	3	4
1.					
2.					
3.					
dst.					

Rubrik penilaian

Indikator	1	2	3	4
Tugas / Soal	Terjawab semua	Benar	Sistematis	Tepat waktu dalam mengerjakan tugas

Penskoran

Penilaian pada masing-masing dengan memberikan skor antara 1 – 4. Masing-masing skor mendeskripsikan tingkat kemampuan siswa, yaitu:

SKOR	Penjelasan
4	Sangat Baik
3	Baik
2	Kurang
1	Sangat Kurang

Skor maksimal dalam penilaian proses untuk aspek tersebut adalah 4 dan skor minimal adalah 1. Apabila seorang siswa memperoleh total nilai 2 maka nilai yang diperoleh adalah: $2/4 = 0,5$ dikonveksi menjadi: $0,5 \times 4 = 2$

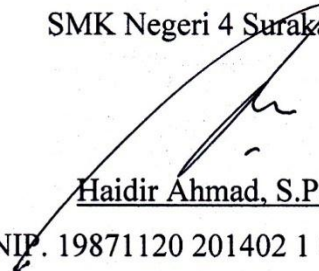
3. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

- a. Remedial diberikan pada siswa yang belum mencapai skor 75 dengan mengulang materi inti segera setelah selesai penilaian.
- b. Pengayaan dapat diberikan pada kelompok siswa yang capaian skornya >75, yaitu dengan melakukan tugas kolaboratif tambahan berbentuk membuat soal dan jawaban tentang materi DKBM, DBMP, AKG.

G. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN


1. Media : LKS, Power Point, Gambar, Foto
2. Alat : White Board, spidol, lcd projector dan laptop
3. Sumber belajar :
 - a. Almatsier, Sunita. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia
 - b. Miharti, Tantri. 2013. *Ilmu Gizi 1*. Depok: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Guru Pembimbing
SMK Negeri 4 Surakarta


Haidir Ahmad, S.Pd
NIP. 19871120 201402 1 001

Surakarta, 11 Juli 2015

Guru Mata Pelajaran


Yunita Kurniasari
NIM. 11511244024



LAPORAN OBSERVASI
PEMBELAJARAN DI KELAS
DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA MAHASISWA : Yunita Kurniasari

NO. MAHASISWA : 11511244024

TGL. OBSERVASI : 25 FEBRUARI 2015

PUKUL : 08.00- 12.00 WIB

TEMPAT PRAKTIK : SMK N 4 SURAKARTA

FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga

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

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

Surakarta, 11 Juli 2015

Guru Mata Pelajaran



Yunita Kurniasari

NIM. 11511244024

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK

Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan

Kelas /Semester : X/ 1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural 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 dipelajarinya di

sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah</p>	Daging dan Hasil olahannya	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan daging dan berbagai jenis hasil olah daging <p>Menanya :</p>	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi 	6 Jpl (@ 2 x 3 Jpl) atau 3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/ Gambar struktur dan potongan daging daging dan hasil olahny

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>(jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>		<ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang daging dan hasil olahannya terkait dengan struktur, potongan, komposisi, fungsi ,mutu, proses pembuatan dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan bahan makanan, pengaruh bagian daging dengan teknik pengolahan. 	<p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>		<ul style="list-style-type: none"> Referensi / bahan ajar terkait daging dan hasil olahannya Alat pengolahan makanan
<p>3.1. Menganalisis bahan makanan dari daging dan hasil olahannya</p>		<p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan penilaian mutu dan keempukan daging secara berkelompok serta uji coba pengaruh pengolahan terhadap daging, serta keempukan daging dari berbagai bagian-bagian daging Mendiskusikan hasil uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang daging dan hasil olahannya 	<p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		
<p>4.1 Mengevaluasi mutu daging dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan</p>		<p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah, dan menganalisis data hasil uji coba dan penilaian daging secara berkelompok Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, dan pengaruh pengolahan terhadap 			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>mutu dan bagian potongan daging serta hasil olahannya</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi daging dan hasil olahannya Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi tentang daging dan hasil olahannya 			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.2. Menganalisis bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya</p> <p>4.2. Mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan</p>	Unggas dan hasil olahannya	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan unggas dan berbagai jenis hasil olah ikan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang unggas dengan struktur, potongan, komposisi, fungsi, mutu, proses pembuatan hasil olah dan pengaruh pengolahan terhadap daging ; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada unggas dan hasil olahannya <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji coba serta mutu unggas segar, pengaruh pengolahan terhadap unggas, serta dengan bagian-bagian 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan</p>	4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar struktur dan potongan unggas daging unggas dan hasil olahannya Referensi / bahan ajar terkait unggas dan hasil olahannya Alat pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>unggassecara berkelompok</p> <ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang unggas dan hasil olahnya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu dan bagian potongan unggas dan hasil olahnya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi unggas dan hasil olahnya Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi unggas dan hasil olahnya 	<p>uan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Ikan dan hasil olahnya</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan ikan dan berbagai jenis hasil olah ikan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi 	<p>4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) Atau 2 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> Gambar struktur dan potongan ikan ikan dan hasil olahnya Referensi /
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>		<p>pertanyaan tentang ikan dengan struktur, fungsi, potongan, komposisi, mutu, proses pembuatan hasil olah ikan dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada ikan dan hasil olahnya</p>	<p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>		<p>bahan ajar terkait ikan dan hasil olahannya</p>
<p>3.3. Menganalisis bahan makanan dari ikan dan hasil olahnya</p>		<p>Mengumpulkan Data:</p>			<ul style="list-style-type: none"> Alat pengolahan makanan
<p>4.3. Mengevaluasi mutu ikan dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan</p>		<ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu ikan segar, pengaruh pengolahan terhadap ikan, dan hasil olahnya Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang ikan dan hasil olahnya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu ikan dan hasil olahnya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba dan diskusikan dan hasil olahnya 	<p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar			
		<ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusikan dan hasil olahnya 						
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Susu dan hasil olahnya</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan susu, dan hasil olah susu 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>	<p>8 Jpl (@ 2 x 4 Jpl) atau 4 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> Gambar susu dan hasil olah susu Bahan praktik susu dan hasil olahnya Referensi / bahan ajar terkait susu dan hasil olahnya Alat pengolahan makanan 			
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p>		<p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang susuterkait dengan fungsi, komposisi, mutu, proses pembuatan hasil olah dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada susu dan hasil olahnya 						
<p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p>		<p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu susu segar, pengaruh pengolahan terhadap susu, dan hasil olahnya secara berkelompok 						
<p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>		<p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan, 						
<p>3.4. Menganalisis bahan makanan dari susu dan hasil olahnya</p>								
<p>4.4. Mengevaluasi mutu susu dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan</p>								

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>penilaian mutu dan uji coba serta hasil diskusi</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu ikan dan hasil olahannya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba dan diskusikan dan hasil olahannya Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusikan dan hasil olahannya 	ng		
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.5. Menganalisis bahan makanan dari telur dan hasil olahannya</p>	Telur dan hasil olahannya	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur telur dan berbagai jenis hasil olah telur <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang telur dengan struktur, bagian-bagian, komposisi, fungsi, mutu telur dan proses pembuatan hasil olah telur; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada telur dan hasil olahannya <p>Mengumpulkan Data:</p>	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>	4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/ Gambar struktur telur dan jenis-jenis hasil olah telur telur dan hasil olahannya Referensi / bahan ajar terkait telur dan hasil olahannya Alat

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.5.Mengevaluasi mutu telur dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan		<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu telur segar, pengaruh pengolahan terhadap telur, dan hasil olahannya secara berkelompok • Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang telur dan hasil olahannya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu telur, pengaruh pengolahan terhadap mutu telur dan hasil olahannya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusitelur dan hasil olahannya • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusitelur dan hasil olahannya 	<p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		pengolahan makanan
1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama	Lemak dan minyak	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengamatan sikap 	4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau	<ul style="list-style-type: none"> • Video/ Bahan praktik lemak dan

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>pengolahan terhadap mutu lemak dan minyak</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusilemak dan minyak Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusilemak dan minyak 			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Serealia (gandum dan beras) dan hasil olahannya</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur serealia <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang serealia terkait dengan struktur, komposisi, fungsi, mutu , sifat-sifat serealia dan hasil olahannya ; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat serealia dan hasil olahannya <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu serealia dan hasil olahannya,; pengaruh pengolahan terhadap 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan</p>	<p>8 Jpl (@ 2 x 4 Jpl) atau 2 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> Video/ Gambar serealia dan hasil olahannya Bahan praktik serealia dan hasil olahannya Referensi / bahan ajar terkait serealia dan hasil olahannya Alat pengolahan makanan
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p>					
<p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p>					
<p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>					
<p>3.7. Memilih bahan makanan dari serealia (gandum dan beras) dan hasil olahannya</p>					
<p>4.7. Menalar perubahan sifat-sifat bahan makanan dari serealia akibat pengolahan</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>sereal dan hasil olahannya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang sereal dan hasil olahannya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu sereal ; , pengaruh pengolahan terhadap mutu sereal dan hasil olahannya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusisereal dan hasil olahannya Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusisereal dan hasil olahannya 	<p>ngan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Kacang-kacangan dan hasil olahannya</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur kacang-kacangan dan hasil olahannya 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presen 	<p>4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> Video/ Gambar kacang-kacangan dan hasil olahannya Bahan praktek
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p>		<p>Menanya :</p>			

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>		<ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang kacang-kacangan terkait dengan struktur, fungsi, komposisi, mutu, sifat-sifat Kacang-kacangan dan hasil olahannya; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat Kacang-kacangan dan hasil olahannya 	<p>tasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>		<p>kacangan dan hasil olahannya</p> <ul style="list-style-type: none"> Referensi / bahan ajar terkait kacang-kacangan dan hasil olahannya
<p>3.8. Memilih bahan makanan dari kacang-kacangan dan hasil olahannya</p>		<p>Mengumpulkan Data:</p>			
<p>4.1. Membedakan karakteristik jenis kacang-kacangan dan hasil olahannya</p>		<ul style="list-style-type: none"> Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu kacang-kacangan dan hasil olahannya;; pengaruh pengolahan terhadap kacang-kacangan dan hasil olahannya Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang kacang-kacangan dan hasil olahannya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu Kacang-kacangan dan hasil olahannya; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu kacang- 	<p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		<p>Alat pengolahan makanan</p>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>kacangan dan hasil olahannya</p> <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusikacang-kacangan dan hasil olahannya Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusikacang-kacangan dan hasil olahannya 			
<p>1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan terkait dengan struktur, komposisi, mutu , sifat-sifat bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan; fungsi, pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari sayuran dan buah- 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan</p>	<p>4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> Video/ Gambar sayuran dan buah-buahan Bahan praktik sayuran dan buah-buahan Referensi / bahan ajar terkait sayuran dan buah-buahan Alat pengolahan makanan
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p>					
<p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p>					
<p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>					
<p>3.9. Mendeskripsikan bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan</p>					
<p>4.2. Mengevaluasi perubahan sifat sayuran dan buah-</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>buah akibat perlakuan saat penyiapan bahan dan proses pengolahan</p>		<p>buah</p> <p>Mengumpulkan Data :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan uji cobaserta menilai secara berkelompok tentang mutu bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan;; pengaruh pengolahan terhadap bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan • Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan dari sayuran dan buah-buahan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu sayuran dan buah-buahan; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu sayuran dan buah-buahan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusisayuran dan buah-buahan • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusisayuran dan buah-buahan 	<p>perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	bumbudan rempah	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur bahan makanan dari bumbu dan rempah <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang bahan makanan dari bumbu dan rempah terkait dengan struktur, komposisi, mutu, fungsi, sifat-sifat bumbu dan rempah; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan dari bumbu dan rempah <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan identifikasi secara berkelompok bumbu dan rempah dari berbagai wujud/bentuk, Melakukan penilaian mutu bumbudan rempah,; pengaruh pengolahan terhadap bumbudan rempah Mendiskusikan hasil identifikasi dan uji coba dengan menggunakan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>	4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/ Gambar bumbudan rempah Bahan praktik bumbudan rempah Referensi / bahan ajar terkait bumbudan rempah Alat pengolahan makanan
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah					
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja					
3.10. Membedakan bumbu dan rempah					
4.10. Mengevaluasi bumbudan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk, rasa, bau, warna					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan dari bumbudan rempah</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu bumbudan rempah; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu bumbudan rempah. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusibumbudan rempah • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusibumbu dan rempah 			
<p>1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Bahan makanan tambahan</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/Gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan bahan makanan tambahan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi 	<p>4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl) atau 2 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Video/ Gambar bahan makanan tambahan • Bahan praktik bahan makanan tambahan
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian</p>		<p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang bahan makanan tambahan terkait dengan, fungsi, komposisi, mutu , 	<p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laporan 		<ul style="list-style-type: none"> • Referensi /

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>		<p>sifat-sifat bahan makanan tambahan ; pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada sifat bahan makanan tambahan</p>	<p>tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>		<p>bahan ajar terkait bahan makanan tambahan</p>
<p>3.11. Mendeskripsikan bahan makanan tambahan</p>		<p>Mengumpulkan Data:</p>			<p>• Alat pengolahan makanan</p>
<p>4.11. Mengevaluasi sifat-sifat bahan makanan tambahan</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan uji cobadan menilai secara berkelompok tentang mutu bahan makanan tambahan ; pengaruh pengolahan terhadap bahan makanan tambahan • Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan makanan tambahan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu Bahan makanan tambahan ; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu Bahan makanan tambahan <p>Mengkomunikasikan :</p> <p>Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusiBahan</p>	<p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber buku tentang bahan minuman (kopi, teh, coklat)</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang mutu bahan minuman (kopi, teh, coklat) ; ,pengaruh pengolahan terhadap mutu bahan minuman (kopi, teh, coklat) <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil uji coba, penilaian mutu dan diskusibahan makanan tambahan • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusibahan minuman (kopi, teh, coklat) 	selama proses berlangsung		
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Gula dan hasil olahannya</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan jenis-jenisgula dan hasil olahannya <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang gula dan hasil 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi 	<p>4 Jpl (@ 2 x 2 Jpl)</p> <p>Atau 2 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Video/ Gambar jenis-jenis gula dan hasil olahannya • gula dan
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah</p>					

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>diskusigula dan hasil olahny</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusigula dan hasil olahny 			

JADWAL MENGAJAR

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

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



LAPORAN DANA PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III

Tahun: 2015

Universitas Negeri Yogyakarta

F03
untuk
mahasiswa

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


NAMA MAHASISWA : YUNITA KURNIASARI
NO. MAHASISWA : 11511244024
JURUSAN/PRODI : PTBB/ PEND. TEKNIK BOGA


No.	Nama Kegiatan	Hasil Kualitatif/ Kuantitatif	Serapan Dana (dalam Rupiah)				Jumlah
			Swadaya/ Sekolah/Lemba ga	Mahasiswa	Penda Kabupaten	Sponsor/ Lembaga lainnya	
1.	Games mengenal bahan pangan	Siswa- siswi dengan aktif mengikuti games tersebut hingga pelajaran selesai		Rp25.000			Rp25.000
2.	Pembuatan modul	Pembuatan modul untuk siswa BOG 1,BOG2,BOG3, dan BOG4		Rp30.000			Rp30.000
TOTAL							Rp55.000

Mengetahui,
Kepala Sekolah,

Dosen Pembimbing Lapangan,

Surakarta, 12 September 2015
Mahasiswa PPL,


Drs. Suryono, M.Si
NIP. 19630329 19912 1003


Sri Purno, M.Pd
NIP. 1951 1111 19803 2 001



DOKUMENTASI PPL







Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

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

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



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

		praktik.
	9. Teknik penguasaan kelas	Guru mengamati setiap siswa yang berada di kelas.
	10. Penggunaan media	Guru menggunakan media Lcd, papan tulis dan spidol.
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Guru menjelaskan hasil praktik kepada siswa.
	12. Menutup Pelajaran	Guru menutup pelajaran dengan membuat kesimpulan tentang praktik saat itu. Guru menutup dengan berdoa dan salam.
3.	Perilaku Siswa	
	1. Perilaku Siswa di dalam kelas	Siswa sangat aktif dalam proses pembelajaran.
	2. Perilaku siswa di luar kelas	Perilaku siswa di luar kelas seperti anak-anak SMK lainnya, ada yang aktif dan ada yang terkesan lebih banyak diam.


Guru Pembimbing
SMK Negeri 4 Surakarta


Haidir Ahmad, S.Pd

NIP. 19871120 201402 1 001

Surakarta, 11 Juli 2015

Guru Mata Pelajaran


Yunita Kurniasari

NIM. 11511244024