

LAPORAN INDIVIDU
PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
SMK NEGERI 3 MAGELANG

Dosen Pembimbing Lapangan PPL
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd



Disusun Oleh :

INNEKE KUSUMA DEWI

12511241019

PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2015

HALAMAN PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Magelang

Nama : Inneke Kusuma Dewi

NIM : 12511241019

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Magelang dari tanggal 10 Agustus 2015 s.d 11 September 2015. Hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini.

Magelang, September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd
NIP. 19750428 199903 2 002

Siti Nurjanah, S.Pd
NIP. 19701212 200101 2 030

P.L.H Kepala Sekolah

Koordinator PPL

Drs. Tokhibin
NIP. 19680713 200501 1 007

Sutji Sadarini, S.Pd
NIP. 19661228 199303 2 003



ABSTRAK

Tujuan kegiatan PPL (Praktik Pengalaman Lapangan) adalah sebagai wahana pembentukan calon guru atau tenaga kependidikan yang professional. Sedangkan misi dari kegiatan PPL adalah: 1) menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan, dan keterampilan professional; 2) mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya kedalam praktik keguruan dan atau praktik kependidikan; memantapkan kemitraan UNY dan sekolah serta lembaga pendidikan; serta 4) mengkaji dan mengembangkan praktik keguruan dan praktik kependidikan

Praktik Pengalaman Lapangan di SMKN 3 MAGELANG dimulai sejak tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 11 September 2015. Sebelum melaksanakan PPL, mahasiswa mengadakan observasi terhadap kegiatan pembelajaran yang ada di SMKN 3 MAGELANG. Observasi tersebut dilaksanakan pada Juli 2015. Selain mengadakan observasi terhadap pembelajaran di kelas, mahasiswa juga berusaha mencari informasi dari guru mengenai kondisi dan potensi siswa, fasilitas pendukung dalam KBM, dan juga faktor penghambat yang sering ditemui ketika KBM berlangsung. dari hasil observasi tersebut, mahasiswa melakukan konsultasi terhadap dosen pembimbing mikro untuk kemudian ditindaklanjuti dengan membuat RPP dan program kerja yang sesuai dengan kondisi dan kebutuhan sekolah. Pada kegiatan PPL ini, praktikan mendapat tugas untuk mengajar X Boga 2 dan XI Boga 2. Adapun program kerja yang dilakukan oleh praktikan untuk mendukung kegiatan pembelajaran adalah; 1) pengadaan media pembelajaran power point, papan mind map; 2) pembuatan modul dan 3) pembuatan RPP dan perangkat pembelajaran

Dari keseluruhan program, hampir semua terlaksana dengan baik. Dalam kegiatan PPL, praktikan telah melakukan praktik mengajar sebanyak 9 kali tatap muka di kelas dan dengan pembuatan silabus, program tahunan, program semester, dan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) serta mempelajari materi yang akan diajarkan kepada peserta didik dalam proses pembelajaran. Selain melakukan kegiatan PPL, praktikan juga melakukan kegiatan yang berhubungan dengan jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana baik yang diselenggarakan sekolah maupun kegiatan di luar sekolah.

Keyword: observasi, PPL, SMK Negeri 3 Magelang

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Allah SWT yang telah memebrikan Karunia-Nya dan Rahmat-Nya, sehingga penulis mampu menyelesaikan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 3 Magelang tanpa ada halangan yang berarti sampai tersusunnya laporan ini.

Laporan ini disusun dalam rangka untuk memenuhi tugas mata kuliah yaitu Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang keduanya merupakan mata kuliah wajib lulus bagi mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta. Kegiatan PPL yang dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus sampai dengan 11 September 2015 yang tujuannya membentuk pribadi calon pendidik bangsa yang memiliki keunggulan dalam kualitas dan berdedikasi tinggi, dengan mengetahui apa saja tugas seorang pendidik, serta di dalam pelaksanaannya memberikan bekal pengalaman yang tidak ada di dalam perkuliahan

Penulis menyadari bahwa keberhasilan kegiatan PPL ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas bimbingan, arahan, dan saran yang diberikan hingga pelaksanaan PPL dapat berjalan dengan lancar

Ucapan terima kasih ditujukan kepada yang terhormat :

1. Dr. Rochmat Wahab, M. A., selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Dr. Bruri Triyono, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberikan izin pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Magelang
3. Lembaga Pengembangan dan Penjamin Mutu Pendidikan (LPPMP) atas kerjasamanya selama pelaksanaan PPL.
4. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd selaku Dosen Pembimbing PPL Prodi Pendidikan Teknik Boga yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada kami selama proses PPL di sekolah.
5. Mila Yustiana S.Pd M.MPar., selaku Kepala SMK Negeri 3 Magelang yang telah memberikankami dukungan, saran, serta izin untuk melaksanakan kegiatan PPL.
6. Sutji Sadarini, S.Pd selaku coordinator pelaksanaan PPL di SMK Negeri 3 Magelang
7. Siti Nurjanah, S.Pd selaku guru pembimbing yang telah membimbing dan mengarahkan penyampaian materi selama PPL

8. Seluruh guru dan karyawan SMK Negeri 3 Magelang yang telah mendukung dan membantu selama proses pelaksanaan PPL
9. Seluruh siswa-siswi SMK Negeri 3 Magelang.khususnya yang telah membantu dan ikut mendukung selama pelaksanaan PPL
10. Kedua orang tua dan keluarga yang selalu memberikan dukungan baik secara moral maupun material
11. Rekan-rekan mahasiswa PPL UNY 2015 di SMK Negeri 3 Magelang atas kerjasama, kekompakan dan kebersamaannya.
12. Rekan-rekan mahasiswa PPL UNNES 2015 di SMK Negeri 3 Magelang atas kerjasama, kekompakan dan kebersamaannya.
13. Seluruh pihak yang telah membantu dalam penyusunan laporan ini, yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa laporan PPL ini masih banyak kekurangan sehingga jauh dari sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran agar laporan ini menjadi lebih baik.

Penulis juga memohon maaf jika dalam pelaksanaan PPL yang dilaksanakan di SMK Negeri 3 Magelang terdapat suatu kesalahan maupun kekeliruan baik yang disengaja maupun tidak disengaja kepada semua pihak terkait baik dari sekolah maupun pihak institusi Universitas Negeri Yogyakarta

Yang terakhir penulis berharap, semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi pihak yang membutuhkan.

Magelang,September 2015

Penulis

Inneke Kusuma Dewi

NIM. 12511241019

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
ABSTRAK	vi
BAB I.PENDAHULUAN	1
A. Analisis Situasi	1
B. Perumusan Program Kegiatan PPL	14
BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL	19
A. Persiapan.....	19
1. Persiapan Kegiatan PPL.....	19
2. Observasi Lingkungan Sekolah dan Pembelajaran di Kelas	20
3. Pembuatan RPP.....	21
4. Pembuatan Materi Pembelajaran.....	21
B. Pelaksanaan Program PPL	21
1. Pelaksanaan Praktek Mengajar	21
2. Metode	23
3. Media Pembelajaran.....	23
4. Evaluasi Pembelajaran	23
5. Keterampilan Mengajar Lainnya	23
C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi.....	24
1. Analisis Keterkaitan Program dengan Pelaksanaannya.....	24
2. Faktor Pendukung	24
3. Hambatan dan Solusi	25
4 Refleksi Kegiatan PPL.....	27
BAB III. PENUTUP	28
A. Kesimpulan	28
B. Saran	29
DAFTAR PUSTAKA.....	32
LAMPIRAN.....	33

BAB I

PENDAHULUAN

Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah wajib tempuh oleh mahasiswa UNY yang mengambil jurusan kependidikan, memiliki bobot 3 SKS. Program PPL adalah kegiatan yang bertujuan untuk mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon pendidik atau tenaga kependidikan yang professional. Misi PPL adalah menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan, dan keterampilan professional, mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya ka dalam praktik keguruan dan atau praktik kependidikan, dan menguji serta mengembangkan praktik keguruan dan praktik kependidikan.

Lokasi PPL adalah sekolah atau lembaga pendidikan yang ada di wilayah provinsi DIY dan Jawa Tengah. Sekolah meliputi SD, SLB, SMP, MTs, SMA, MA, dan SMK. Lembaga pendidikan mencakup lembaga pengelola pendidikan seperti Dinas Pendidikan, Sanggar Kegiatan Belajar (SKB) milik kedinasan, *club* cabang olah raga, balai diklat di masyarakat atau instansi swasta. Sekolah atau lembaga pendidikan yang digunakan sebagai lokasi PPL dipilih berdasarkan pertimbangan kesesuaian antara mata pelajaran atau materi kegiatan yang dipraktikkan di sekolah atau lembaga pendidikan dengan program studi mahasiswa. Untuk kesempatan praktik kali ini ditempatkan di SMK Negeri 3 Magelang. Tepatnya di Jalan Piere Tendean No.01 Kota Magelang, Jawa Tengah, Indonesia.

A. Analisis Situasi

Berdasarkan observasi yang telah dilaksanakan pada tanggal Juli 2015, adalah sebagai berikut:

1. Kondisi Fisik Sekolah

Sekolah ini memiliki empat program keahlian yaitu Program Keahlian Pariwisata, Tata Boga, Tata Busana, dan Kecantikan.

Fasilitas ruangan yang ada di SMK Negeri 3 Magelang antara lain:

Tabel 1. Keadaan Ruangan di SMKN 3 Magelang

No.	Nama Ruangan	Jumlah
1.	Ruang Kepala Sekolah	1
2.	Ruang Wakasek	1
3.	Ruang Tata Usaha	1
4.	Ruang Sidang	1

5.	Ruang Arsip	1
6.	Ruang Guru	5
7.	Gudang Umum	1
8.	Kantin	1
9.	Kamar Mandi	14
10.	Ruang Tamu	1
11.	Aula	1
12.	Ruang BK	1
13.	Ruang OSIS	1
14.	Ruang UKS	1
15.	Ruang teori	13
16.	Laboratorium Komputer	2
17.	Laboratorium Bahasa	2
18.	Laboratorium IPA	1
19.	Laboratorium Busana	3
20.	Laboratorium Kecantikan	2
21.	Perpustakaan	1
22.	Dapur Boga	3
23.	Ruang Garmen	1
24.	Hotel	1
25.	Koperasi	1
26.	Mushola	1
27.	Sanggar Busana	1
28.	Salon Kecantikan	1
29.	Ruang <i>Business Center</i>	3

2. Kondisi Lokasi

Lokasi SMK Negeri 3 Magelang terletak di dekat jalan raya, tepatnya di Jalan Piere Tendean No.1 Kota Magelang, Jawa Tengah, Indonesia. Kondisi di sekitar lokasi cukup ramai karena sekolah ini berada di tengah kota dan di sekeliling masyarakat. Selain itu berdampingan dengan sekolah-sekolah lainnya.

a. Kondisi Gedung

Kondisi gedung sekolah dalam keadaan baik, bersih, dan nyaman. Dikarenakan keterbatasan lahan dan siswa yang semakin banyak maka gedung di sekolah ini memiliki 3 lantai dan tiap-tiap jurusan mengelompok sendiri-sendiri.

b. Keadaan Sarana dan Prasarana

Sarana dan prasarana di sekolah ini telah lengkap meliputi:

1) Sarana prasarana kebersihan

Setiap kelas telah disediakan alat-alat kebersihan kelas meliputi: sapu, kemucing, ember dank ain pel, serok sampah, dan tempat sampah yang sesuai dengan jenis sampahnya

2) Sarana dan prasarana olah raga

Telah disediakan sebuah lapangan multifungsi sebagai sarana olah raga dan sebuah ruang penyimpanan alat-alat olah raga

3) Sarana dan prasarana pembelajaran

Hampir setiap kelas telah dilengkapi dengan proyektor yang berfungsi untuk mempermudah proses belajar mengajar di kelas

c. Keadaan Personalia

Tabel 2. Keadaan Guru, Karyawan, dan Siswa di SMK Negeri 3
Magelang

No	Jabatan	Jumlah
1.	Kepala Sekolah	1
2.	Wakil Kepala Sekolah	3
3.	Ketua Jurusan	4
4.	Guru Prodi Busana	14
5.	Guru Prodi Boga	15
6.	Guru Prodi Kecantikan	11
7.	Guru Prodi Akomodasi Perhotelan	7
8.	Guru Mata Pelajaran	42
9.	Guru BK	5
10.	Karyawan Tata Usaha	29
11.	OB	3
12.	Satpam	2

d. Keadaan Fisik Lain (Penunjang)

Di sekolah ini ada beberapa hal penunjang lainnya yaitu sebagai berikut:

- 1) Telah tersedia tempat parkir khusus guru berada di bawah gedung mushola, sedangkan siswa berada di halaman depan sekolah dan di belakang hotel sekolah
- 2) Telah tersedia mushola sebagai tempat beribadah maupun pembelajaran. Di dalam mushola telah terdapat sajadah dan

mukena serta sebuah cermin besar. Di bawah mushola terdapat tempat wudhu yang terpisah antara laki-laki dan perempuan

- 3) Kantin atau cafeteria di sekolah ini sangat bersih, nyaman, dan pilihan menu makanannya juga sangat bervariasi. Selain penjual dari luar sekolah, sekolah ini juga mempunyai stand sendiri yang dikelola oleh karyawan serta siswa prodi tata boga.
- 4) Terdapat sanggar busana yang menjual peralatan menjahit, kain, asesoris, kerudung bahkan mukena. Selain itu juga melayani jasa pembuatan baju, obras, wolsum, itik-itik dan pembuatan kancing bungkus. Sanggar ini dikelola oleh jurusan busana dengan mempekerjakan karyawan dan dibantu oleh siswa prodi tata busana
- 5) Salon kecantikan yang dikelola oleh prodi kecantikan ini melayani perawatan rambut dan kulit. Pelayanan langsung ditangani oleh siswa prodi kecantikan
- 6) Di sekolah ini terdapat sebuah hotel yang fungsinya selain untuk pembelajaran juga digunakan untuk melayani jasa penginapan bagi wisatawan yang berlibur di Magelang
- 7) Terdapat ruang *Business Centery* yang terletak di depan hotel sekolah yang berfungsi sebagai outlet penjualan hasil karya siswa dan dikelola oleh siswa secara bergantian
- 8) Pos satpam yang terletak dekat gerbang sekolah dalam kondisi baik dan terawatt
- 9) Koperasi sekolah yang menyediakan berbagai kebutuhan warga sekolah secara lengkap

e. Penataan Ruang Kerja

Dalam aspek penataan ruang kerja ada beberapa hal yang terkait yaitu pencahayaan, suara, warna, dan juga letak dari perabotan dan alat kerja kantor

- 1) Pencahayaan pada ruang kelas yang berada di lantai satu kurang memadai karena faktor bangunan yang bertingkat sehingga menyebabkan pencahayaan di lantai satu kurang maksimal sehingga dibantu dengan cahaya lampu
- 2) Faktor suara yang berasal dari jalan raya dan kondisi sekitar sekolah tidak mempengaruhi kegiatan di sekolah, proses pembelajaran, dan aktivitas karyawan

- 3) Warna cat di kelas atau ruang kerja kantor sudah baik dan mendukung iklim dan suasana kegiatan belajar mengajar guru dan siswa
- 4) Penataan letak barang baik di kelas atau di ruang kerja kantor sudah cukup baik dan mendukung iklim kerja guru, siswa, dan perangkat sekolah yang lain untuk menjalankan tugas masing-masing

3. Potensi Guru

Terdapat 98 guru di SMK Negeri 3 Magelang. Guru yang mengajar di kelas juga merangkap sebagai pembina dalam ekstrakurikuler sesuai dengan keahliannya masing-masing serta jabatan struktural lainnya. Sejumlah guru sudah mendapat sertifikasi. Dampak dari sertifikasi tersebut yaitu guru menjadi lebih profesional untuk terus mengembangkan kompetensinya. Dari segi minat terhadap karya ilmiah, guru SMK Negeri 3 Magelang masih kurang berminat.

4. Fasilitas Kegiatan Belajar Mengajar (KBM)

Fasilitas KBM yang ada cukup lengkap, terbukti dengan tersedianya LCD namun belum ada laptop/ komputer yang disediakan sekolah untuk menunjang KBM. Fasilitas yang ada pada setiap kelas adalah meja dan kursi yang jumlahnya memadai serta whiteboard. Penataan ruang kelas di SMK Negeri 3 Magelang sama dengan penataan ruang kelas pada umumnya.

5. Perpustakaan

Perpustakaan sekolah di SMK Negeri 3 Magelang memiliki fungsi sebagai tempat pembelajaran khusus dan ruang baca. Di dalam perpustakaan terdapat koleksi buku-buku yang cukup lengkap terkait pembelajaran setiap program studi baik tata busana, tata boga, kecantikan, dan akomodasi perhotelan. Di perpustakaan, selain membaca juga disediakan fasilitas peminjaman buku, peminjaman laptop, peminjaman komputer, serta dilengkapi fasilitas *Wi-Fi*. Layanan tersebut dilayani oleh seorang penjaga perpus yang menangani sirkulasi buku dan administrasi yang ada di perpustakaan.

6. Laboratorium

Laboratorium yang terdapat di SMK Negeri 3 Magelang adalah:

a. Laboratorium Boga/ Dapur

Pada jurusan tata boga terdapat 4 laboratorium yang biasa disebut dapur boga yang terdiri dari 3 ruang dapur pengolahan makanan dan 1 dapur patiseri

b. Laboratorium Busana

Pada jurusan tata busana terdapat 4 laboratorium yang berfungsi sebagai ruang praktik busana, 3 ruang laboratorium menjahit, dan 1 ruang praktik garmen. Keempat-empatnya mempunyai fungsi yang sama. 3 laboratorium terletak di lantai 1 dan 1 laboratorium terletak di lantai 2

c. Laboratorium Kecantikan

Pada jurusan kecantikan terdapat 2 laboratorium kecantikan yang kedua-duanya merupakan ruang praktik siswa dalam belajar. Dan kedua-duanya pula berada di lantai 2

d. Laboratorium IPA

Laboratorium IPA terletak di samping depan perpustakaan yang memiliki fungsi sebagai tempat praktik siswa dalam belajar mata pelajaran IPA baik biologi maupun fisika. Namun tidak hanya itu, mata pelajaran lain juga sering menggunakan laboratorium ini sebagai tempat KBM

e. Laboratorium Komputer

Laboratorium komputer di SMK Negeri 3 Magelang berjumlah 2 ruangan. Biasa digunakan oleh semua jurusan sesuai dengan jadwalnya. Laboratorium komputer terletak di depan ruang guru tata busana di lantai 2. Dilengkapi dengan fasilitas komputer untuk tiap siswa dan guru yang mengajar, *whiteboard*, LCD, dan kelas dibuat nyaman dengan adanya pendingin ruangan

f. Laboratorium Bahasa

SMK Negeri 3 Magelang memiliki 2 buah laboratorium bahasa yang berada di lantai 1 di depan koperasi siswa dengan keadaan yang kurang memadai karena siswa harus bergiliran menggunakan *headset*. Sedangkan satu lagi berada di lantai 2 dengan fasilitas yang lebih lengkap sehingga memadai untuk proses kegiatan belajar mengajar.

7. Bimbingan Konseling

Bimbingan konseling di SMK Negeri 3 Magelang menerapkan bimbingan konseling komprehensif yang terdiri dari 3 komponen program yaitu pelayanan dasar, layanan responsif, dan instrumen pendukung. Layanan dasar terdiri dari informasi, orientasi, dan pembelajaran. Layanan responsif diberikan kepada siswa yang mengalami masalah-masalah tertentu. Instrumen pendukung terdiri dari *home visit*, kolaborasi dengan orang tua, dan rujukan.

Ruang Bimbingan Konseling terletak di lantai 2. Di dalamnya terdapat ruang kerja guru pembimbing, ruang konseling, dan ruang bimbingan kelompok. Selain itu terdapat ruang tamu, media bimbingan berupa papan bimbingan, dan kotak masalah.

8. Bimbingan Belajar

Terdapat berbagai bimbingan belajar, antara lain pendalaman materi, tambahan pelajaran, remedial, dan pengayaan. Pendalaman materi dan tambahan pelajaran diberikan untuk kelas XII setelah jam pelajaran. Sedangkan remedial diberikan kepada siswa-siswa yang memiliki nilai di bawah Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM). Kurikulum yang digunakan adalah kurikulum 2013.

9. Ekstrakurikuler

Ekstrakurikuler yang terdapat di SMK Negeri 3 Magelang diantaranya:

- a. Pramuka
- b. PMR
- c. Voli
- d. Basket
- e. Pencak Silat
- f. Musik
- g. Paduan Suara
- h. Tari

Berbagai ekstrakurikuler tersebut telah memberikan kontribusi terhadap prestasi sekolah melalui berbagai prestasi yang diperoleh siswa dalam perlombaan tingkat kota dan provinsi. Siswa-siswi yang tergabung dalam ekstrakurikuler juga turut meramaikan kegiatan atau perhelatan yang diadakan di sekolah maupun di luar sekolah, contohnya ekstrakurikuler musik dan tari sering mengisi acara-acara yang diadakan oleh sekolah.

10. Organisasi dan Fasilitas OSIS

Organisasi Siswa Intra Sekolah (OSIS) SMK Negeri 3 Magelang berjalan dengan baik. OSIS SMK Negeri 3 Magelang dipimpin oleh seorang Ketua Umum OSIS. Ketua OSIS dipilih oleh semua siswa SMK Negeri 3 Magelang yang sebelumnya telah diseleksi oleh anggota OSIS lama dan guru SMK Negeri 3 Magelang. Anggota OSIS lama mendapat wewenang merekrut pengurus OSIS baru untuk meneruskan tugas-tugas dalam bidang keOSISan. Pengurus OSIS baru yang telah terpilih kemudian mengikuti kegiatan Latihan Dasar Kepemimpinan dalam bentuk Diklat. Susunan pengurus OSIS SMK Negeri 3 Magelang terdiri dari 7 Seksi Bidang, yaitu:

- a. Bidang Ketaqwaan Terhadap Tuhan Yang Maha Esa, yang terdiri dari 3 seksi, yaitu Seksi Agama Islam, Seksi Agama Kristen, dan Seksi Agama Katolik
- b. Bidang Kehidupan Berbangsa dan Bernegara, yang terdiri dari 2 seksi, yaitu Seksi Upacara dan Seksi Tonti
- c. Bidang Kepribadian dan Budi Pekerti Luhur, yang hanya terdiri dari satu seksi, yaitu Seksi UKS
- d. Bidang Berorganisasi, Politik, dan Kepemimpinan, yang terdiri dari 2 seksi yaitu Seksi Humas dan Seksi Keamanan
- e. Bidang Keterampilan dan Kewirausahaan, yang hanya terdiri dari 1 seksi yaitu Seksi Koperasi
- f. Bidang Kesegaran Jasmani dan Daya Kreasi, yang terdiri dari 4 seksi yaitu Seksi Basket, Seksi Badminton, Seksi Voli, dan Seksi Tari
- g. Bidang Apresiasi dan Kreasi Seni, yang hanya terdiri dari 1 seksi yaitu Seksi Seni

Saat ini OSIS menempati ruangan baru yang dulunya merupakan ruang guru tata busana. Seperti organisasi lainnya OSIS juga memiliki program kerja, namun ada beberapa hal yang kurang mendukung diantaranya masalah finansial untuk melaksanakan program kerja, kurangnya sosialisasi program kerja kepada semua siswa sehingga banyak yang tidak mengetahui apa saja program kerja OSIS, bahkan banyak siswa yang tidak mengenal siapa saja anggota OSIS tersebut.

11. Organisasi dan Fasilitas UKS

UKS SMK Negeri 3 Magelang terletak di samping koperasi sekolah dan dekat dengan lapangan upacara. Ruang UKS cukup luas dan nyaman. Terdapat dua buah tempat tidur, lemari yang berisi obat-obatan yang cukup lengkap dan terkadang ada dokter utusan dari puskesmas yang datang ke UKS SMK Negeri 3 Magelang untuk melayani siswa yang ingin berkonsultasi mengenai kesehatan maupun berobat. Kekurangan dari UKS yaitu tidak ada penjaga khusus atau jadwal jaga harian oleh OSIS maupun siswa, sehingga jika ada siswa yang mengalami sakit kurang cepat tertangani. Karena kurangnya pengawasan dari berbagai pihak maka seringkali ada siswa yang meninggalkan pelajaran dan berdiam diri di ruang UKS.

12. Administrasi (karyawan, sekolah, dinding)

Ruang Tata Usaha terdapat di lantai 1, yang terdiri dari Ruang Kepala TU, ruang untuk bendahara, dan ruang untuk staf TU. Personalia Tata Usaha terdiri dari karyawan tetap dan tidak tetap, setiap karyawan mendapat giliran piket. Piket dilakukan pada pagi dan siang hari atau pada sebelum dan setelah jam kerja Tata Usaha, sehingga apabila ada yang memerlukan bantuan Tata Usaha dapat segera ditangani.

Data dinding di Ruang Tata Usaha diantaranya keadaan murid dan pada dinding di ruangan lain terdapat data inventaris ruangan. Data yang lain disimpan dalam bentuk *soft file*.

13. Karya Ilmiah Guru

Pihak sekolah sangat mendukung adanya karya ilmiah guru, tetapi dari pihak guru sendiri belum banyak berminat untuk membuat karya ilmiah.

14. Koperasi Siswa

Koperasi Siswa di SMK Negeri 3 Magelang terletak di sayap kanan sekolahan, koperasi siswa tersebut menyediakan dengan lengkap kebutuhan siswa dari persediaan logistik dan alat-alat tulis.

15. Tempat Ibadah

Mayoritas warga SMK Negeri 3 Magelang memeluk agama Islam

sehingga keberadaan mushola sangatlah diperlukan oleh warga sekolah. Setiap hari warga sekolah menggunakan mushola yang berada di dalam kompleks sekolah, tepatnya halaman depan sayap kiri sekolah. Di dalam mushola terdapat peralatan ibadah seperti beberapa mukena, sajadah, dan Al - Qur'an. Selain itu, terdapat papan jadwal waktu shalat, kotak infaq, dan juga papan informasi. Tempat wudhu berada di sebelah kanan mushola dan kaca berada di samping pintu mushola.

16. Kesehatan Lingkungan

Lingkungan SMK Negeri 3 Magelang cukup rindang dengan taman yang ada. Terdapat kamar mandi yang jumlahnya memadai, namun ada satu lokasi kamar mandi siswa yang lantainya cukup licin, serta mayoritas kamar mandi tidak memiliki sabun.

17. Kondisi Lembaga

a. Struktur organisasi tata kerja

Struktur organisasi di lembaga ini sudah ada pembagian kerja secara jelas. Misal guru melaksanakan tugas sesuai mata pelajarannya, karyawan Tata Usaha bekerja sesuai dengan bagian masing-masing. Ada yang mengurus persuratan, kepegawaian, kesiswaan, keuangan, perlengkapan, dan urusan rumah tangga. Pembagian tugas ini telah berdasarkan SK Kepala SMK Negeri 3 Magelang.

b. Program kerja lembaga

Program kerja di lembaga ini telah tersusun secara rapi dan dibuat secara rinci untuk memudahkan dalam pelaksanaan dan evaluasi. Program kerja yang ada memiliki sumber dana dari APBN, APBD, dan masyarakat (para konsumen/ siswa-orang tua siswa/ komite sekolah)

c. Pelaksanaan kerja

Masing-masing bagian selama ini telah melaksanakan tugas dan tanggung jawabnya sesuai dengan posisinya. Tetapi dalam pelaksanaannya masih terdapat kendala yaitu terbatasnya sumber daya manusia, sehingga para karyawan sebagian ada yang merangkap pekerjaan.

d. Iklim kerja antar personalia

Selama ini suasana kerja dan semangat kerja di lembaga dikatakan

baik. Hubungan antar personal dijalin secara kekeluargaan. Hubungan antar pegawai juga terjalin dengan baik

e. Evaluasi program kerja

Laporan evaluasi dilaksanakan tiap akhir tahun, yaitu pada tanggal 31 Juni dan dilaporkan kepada Kepala SMK Negeri 3 Magelang kemudian dipertanggungjawabkan ke Dinas.

f. Hasil yang dicapai

Setiap ada program kerja yang direncanakan, maka pelaksanaannya dilakukan secara maksimal untuk mendapatkan hasil sesuai dengan yang ditargetkan. Akan tetapi yang lebih diutamakan dalam tiap program kerja adalah usaha dalam pencapaian atau keberhasilan suatu program kerja.

g. Program pengembangan

Dari pihak lembaga lebih memfokuskan ke arah pelayanan prima terhadap konsumen (siswa dan masyarakat). Untuk pengembangan peningkatan kualitas pendidikan bagi para siswa yaitu telah dilaksanakannya program bimbingan belajar/ les mata pelajaran oleh para guru mata pelajaran. Di lain hal, seperti terkait biaya sekolah, lembaga telah menerima siswa dengan KMS untuk keringanan biaya sekolah dan berbagai beasiswa untuk peningkatan akademik siswa.

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

Program PPL (Praktik Pengalaman Lapangan) dapat dilihat pada tabel 3

Tabel 3. Program PPL di Sekolah

No.	Program PPL	Rincian Program
1.	Penyusunan perangkat persiapan	a. Pembuatan Satuan Acara (SAP) b. Pembuatan RPP
2.	Praktik mengajar terbimbing	a. Mengajar teori b. Mengajar praktik di dapur
3.	Menyusun dan Mengembangkan alat evaluasi	a. Membuat post test b. Membuat papan mind map c. Membuat ulangan harian
4.	Menerapkan inovasi pembelajaran	Mempersiapkan media power point
5.	Mempelajari administrasi guru	Mengisi daftar hadir siswa
6.	Kegiatan lain yang menunjang	Membuat modul

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL

Kegiatan PPL ini dilaksanakan selama kurang lebih waktu aktif satu bulan, terhitung mulai tanggal 10 Agustus sampai dengan 11 September 2015. Sebelum melaksanakan program PPL ada beberapa persiapan yang perlu dilakukan demi kelancaran program tersebut.

A. Persiapan PPL

Keberhasilan suatu kegiatan sangatlah tergantung dari persiapannya. Demikian pula untuk mencapai tujuan PPL, maka praktikan melakukan berbagai persiapan sebelum praktik mengajar di sekolah. Persiapan-persiapan tersebut termasuk kegiatan yang diprogramkan dari Universitas Negeri Yogyakarta, maupun yang diprogramkan secara individu oleh praktikan. Persiapan-persiapan tersebut meliputi:

1. Pengajaran Mikro

Persiapan paling awal yang dilakukan oleh praktikan adalah mengikuti kuliah pengajaran mikro. Di sini praktikan sekaligus melaksanakan praktik mengajar pada kelas yang kecil, praktikan berperan sebagai guru dan yang berperan sebagai siswa adalah teman satu kelompok yang berjumlah sepuluh orang dengan seorang dosen pembimbing.

Dosen pembimbing memberikan masukan, baik berupa kritik maupun saran setiap kali praktikan selesai praktik mengajar. Berbagai macam metode dan media pembelajaran dicobakan 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 dari segi materi maupun cara penyampaian atau metode mengajarnya. Pengajaran mikro juga sebagai syarat bagi mahasiswa untuk dapat mengikuti PPL. Setiap melakukan praktik mengajar mikro mahasiswa diberi waktu 10 menit untuk pelajaran teori dan 15 menit untuk pelajaran praktek dengan kesempatan tampil minimal 4 kali ditambah 1 kali ujian.

2. Observasi

Observasi adalah kegiatan pengamatan di sekolah yang dituju untuk kegiatan PPL, yaitu SMK Negeri 3 Magelang. Observasi dilakukan setelah pendaftaran pelaksanaan PPL dan bersamaan dengan kegiatan pembelajaran mikro, sehingga hasil dari pengamatan dapat direalisasikan langsung ketika

melaksanakan pembelajaran mikro di bangku kuliah.

Observasi dilakukan dalam dua bentuk, yaitu observasi kondisi sekolah dan observasi pembelajaran di kelas beserta peserta didik.

a. Observasi Kondisi Sekolah, meliputi:

1) Observasi Fisik Sekolah

Observasi ini mengamati gedung sekolah, tempat ibadah, kelengkapan sekolah, dan lingkungan yang akan menjadi tempat praktik

2) Observasi Potensi Siswa, Guru, dan Karyawan

Observasi ini mengamati potensi ke depan yang mungkin dimiliki oleh siswa, guru, maupun karyawan di SMK Negeri 3 Magelang

3) Observasi Kegiatan Ekstrakurikuler dan Organisasi

Observasi ini menitikberatkan pada kegiatan ekstra di luar proses pembelajaran dan kegiatan organisasi yang ada di SMK Negeri 3 Magelang, meliputi bagaimana kegiatan tersebut dilakukan dan sudah layak atau perlu diperbaiki. Hal tersebut perlu dilakukan untuk mengetahui bagaimana sikap siswa di luar kegiatan pembelajaran di kelas.

b. Observasi Pembelajaran di Kelas dan Peserta Didik

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan, mahasiswa mendapat gambaran utuh tentang pelaksanaan proses pembelajaran yang berlangsung di kelas. Beberapa hal yang diamati dalam observasi proses belajar meliputi:

1) Perangkat Pembelajaran

Guru sudah membuat perangkat pembelajaran atau buku kerja guru yang berisi silabus, RPP, program tahunan, program semester, alokasi waktu efektif, analisa materi pembelajaran dan sebagainya

2) Proses Pembelajaran

a) Membuka Pelajaran

Pelajaran dibuka dengan salam dan doa kemudian dilanjutkan dengan apersepsi

b) Penyajian Materi

Guru menyampaikan materi berpedoman pada materi atau buku ajar

c) Metode Pembelajaran

Metode yang digunakan yaitu menyampaikan informasi

- (ceramah), tanya jawab, dan demonstrasi
- d) Penggunaan Bahasa
Bahasa yang digunakan yaitu Bahasa Indonesia baku namun terkadang tidak baku (bercampur dengan Bahasa Jawa)
 - e) Penggunaan Waktu
Guru menggunakan waktu secara tepat sesuai dengan jam pelajaran yang telah ditentukan
 - f) Gerak
Gerak guru di dalam kelas adalah di depan kelas dan berkeliling di antara peserta didik
 - g) Cara Memotivasi Siswa
Dalam KBM di kelas, untuk memotivasi siswa dengan cara memberikan penghargaan dan nasehat
 - h) Teknik Bertanya
Teknik bertanya yang digunakan guru kepada siswa yaitu setelah selesai diberi penjelasan, guru menanyakan kejelasan siswa secara langsung. Di samping itu juga diberikan *post test* untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa terhadap materi yang telah disampaikan
 - i) Teknik Penguasaan Kelas
Guru bersikap tanggap, baik, dan memberikan petunjuk yang jelas sehingga kegaduhan yang dilakukan siswa dapat segera diatasi
 - j) Penggunaan Media
Media yang digunakan dalam KBM ini adalah papan tulis dan LCD
 - k) Bentuk dan Cara Evaluasi
Untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa, evaluasi yang dilakukan berupa tes tertulis dan tes praktek
 - l) Menutup Pelajaran
Pelajaran ditutup dengan menyimpulkan materi yang telah disampaikan dan pemberitahuan tentang bahasan materi untuk pertemuan selanjutnya

3. Pembekalan

Pembekalan PPL dilaksanakan oleh dosen Program Studi dengan materi tentang mekanisme pelaksanaan PPL di sekolah, teknik pelaksanaan PPL, dan

teknik untuk menghadapi sekaligus mengatasi permasalahan yang mungkin akan terjadi selama pelaksanaan PPL

Kegiatan ini wajib diikuti oleh calon peserta PPL dan bagi peserta yang tidak hadir saat pembekalan harus mengikuti pembekalan susulan. Bagi mahasiswa yang tidak mengikuti pembekalan tersebut, maka dianggap mengundurkan diri dari kegiatan PPL

B. Pelaksanaan PPL

1. Kegiatan Praktik Mengajar

Setelah mempersiapkan diri untuk kegiatan PPL maka selanjutnya melaksanakan kegiatan PPL, yaitu kegiatan praktek mengajar peserta didik. Pelaksanaan PPL ini dimulai pada tanggal 10 Agustus 2015 dan diakhiri tanggal 11 September 2015. Pelaksanaan PPL kali ini diawali dengan bimbingan dengan guru pembimbing yang telah dibagi pada saat observasi. Satu guru dapat membimbing 1 atau 2 mahasiswa tergantung dengan jumlah mata pelajaran yang diampu oleh masing-masing guru. Masing-masing mahasiswa mendapat satu atau dua mata pelajaran. PPL ini mengutamakan mata pelajaran teori dan praktik, sehingga pembagian kelas mengajar dan mata pelajaran harus terbagi secara merata. Bimbingan yang dilaksanakan sebelum praktik mengajar bertujuan untuk menyamakan materi yang akan diajarkan oleh guru dan mahasiswa serta bertujuan untuk dapat membuat RPP dengan benar. Bimbingan biasanya dilakukan sebelum proses pembelajaran dilakukan.

Setelah melaksanakan bimbingan, kemudian mahasiswa melakukan kegiatan praktik mengajar yang dapat dibagi menjadi dua, yaitu:

a. Praktik Mengajar dengan Bimbingan

Mengajar dengan bimbingan adalah mengajar baik praktik maupun teori yang didampingi oleh guru pembimbing. Pendampingan ini bertujuan untuk mendapat penilaian dari guru pembimbing tentang pembelajaran yang telah dilakukan oleh praktikan. Selain itu guru pembimbing juga menyampaikan kekurangan dan saran-saran yang membangun dalam mengajar.

Praktik mengajar ini dilaksanakan dalam semua pertemuan baik teori maupun praktik yang dilakukan oleh mahasiswa PPL. Hal ini dilakukan karena waktu yang digunakan untuk PPL cukup singkat yaitu satu bulan.

Tabel 4. Agenda Pelaksanaan Pembelajaran

No.	Hari, Tanggal	Materi	Keterangan
1.	Senin, 10 Agustus 2015	– Stock	Teori Kelas XI Boga 2
2.	Rabu, 12 Agustus 2015	– Bahan makanan dari buah	Teori Kelas X Boga 2
3.	Rabu, 19 Agustus 2015	– Bahan makanan dari sayuran – Post test	Teori Kelas X Boga 2
4.	Senin, 24 Agustus 2015	– Sauce	Teori Kelas XI Boga 2
5.	Rabu, 26 Agustus 2015	Bumbu dan rempah	Teori Kelas X Boga 2
6.	Senin, 31 Agustus 2015	– Appetizer	Teori Kelas XI Boga 2
7.	Selasa, 1 September 2015	– Salad	Teori Kelas XI Boga 1
8.	Rabu, 2 September 2015	– Bahan Makanan Tambahan	Teori Kelas X Boga 2
9.	Senin, 7 september 2015	– Praktik Soup	Praktik XI Boga 2
10.	Rabu, 9 September 2015	– Bahan minuman (kopi, teh, coklat)	Teori Kelas X Boga 2

Dalam setiap pertemuan terdapat beberapa materi yang harus disampaikan mengacu pada silabus dan RPP, serta mempertimbangkan indikator yang harus dicapai dan mempertimbangkan kebutuhan waktu untuk praktek. Pembagian materi tersebut dapat dilihat pada tabel 4.

2. Evaluasi dan Penilaian

Evaluasi telah disesuaikan dengan materi yang telah diberikan dan juga sesuai dengan rancangan kegiatan yaitu satu kali ulangan harian. Untuk ulangan harian dilaksanakan pada setiap akhir pertemuan. Format penilaian disesuaikan dengan model pembelajaran yang diterapkan selama proses pembelajaran.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

1. Analisa Hasil Evaluasi Pembelajaran

Untuk evaluasi pembelajaran apabila hasil evaluasi kurang dari KKM (Kriteria Ketuntasan Minimal) maka siswa diberikan kesempatan untuk melakukan remedial, apabila hasil evaluasi siswa di atas atau sama dengan KKM maka siswa dinyatakan lulus dan dilakukan pengayaan.

Untuk ulangan harian menggunakan bentuk pilihan ganda, menjodohkan, benar salah, dan essay. Skoring disini menggunakan rentang dari angka 0 sampai 100, dengan ketuntasan minimal untuk mata pelajaran yang diampu sebesar 80. Lebih lanjut mengenai *post test* dan ulangan harian dapat dilihat pada lampiran laporan ini.

2. Analisa Hasil PPL

Dari rancangan program PPL individu yang telah disusun dalam matriks program PPL secara umum berjalan dengan baik dan lancar. Akan tetapi dalam pelaksanaannya tidak lepas dari hambatan-hambatan, baik itu faktor intern maupun faktor ekstern. Namun pada pelaksanaannya hambatan-hambatan tersebut dapat diatasi dengan baik. Adapun program-program yang terlaksana dikarenakan dukungan dari pihak guru pembimbing PPL. Adapun hambatan yang dialami selama kegiatan PPL sebagai berikut:

a. Hambatan-hambatan PPL

- 1) Kurang optimalnya observasi yang dilakukan sebelum pelaksanaan PPL
- 2) Ada siswa yang kadang kurang mendukung Kegiatan Belajar Mengajar (KBM)
- 3) Tingkat pemahaman siswa dalam menerima materi yang berbeda-beda
- 4) Terbatasnya sarana pendukung dalam kelas, dalam hal ini adalah ruang kelas praktek yang terlalu memanjang ke belakang sehingga siswa yang di belakang kurang memperhatikan.

b. Solusi untuk Mengatasi Hambatan PPL

- 1) Banyak melakukan koordinasi dan konsultasi dengan pihak sekolah sebelum melakukan suatu program
- 2) Memberitahukan pada siswa agar mencatat materi dan mendekati siswa yang kurang memperhatikan pelajaran
- 3) Diatasi dengan memberikan kesempatan bertanya dan memberi pertanyaan kepada siswa tentang materi yang baru saja diterangkan
- 4) Dalam menyampaikan materi menggunakan media yang menarik seperti power point dan video

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian pelaksanaan program individu PPL Universitas Negeri Yogyakarta yang dilaksanakan mulai tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 11 September 2015 di SMK Negeri 3 Magelang, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Memperoleh gambaran yang nyata mengenai kehidupan di dunia pendidikan (terutama di lingkungan SMK) karena telah terlibat langsung di dalamnya, yaitu selama melaksanakan praktik PPL
2. Mendapatkan pengalaman menjadi calon guru sehingga mengetahui persiapan-persiapan yang perlu dilakukan oleh guru sebelum mengajar sehingga benar-benar dituntut untuk bersikap selayaknya guru professional
3. Mendapatkan kesempatan langsung untuk menerapkan dan mempraktikkan ilmu yang telah diperoleh di bangku kuliah dalam pelaksanaan praktik mengajar di sekolah
4. Dalam pelaksanaan mengajar di kelas mengalami beberapa hambatan yaitu ada siswa yang tidak mendukung Kegiatan Belajar Mengajar (KBM)

B. Saran

Untuk meningkatkan keberhasilan kegiatan PPL pada tahun-tahun yang akan datang serta dalam rangka menjalin hubungan baik antara pihak sekolah dengan pihak Universitas Negeri Yogyakarta, maka saran untuk kemajuan pelaksanaan kegiatan PPL adalah:

1. Bagi Sekolah

- a. Perlu adanya peningkatan dalam hal penambahan LCD

2. Bagi Mahasiswa

- a. Komunikasi antara mahasiswa dengan guru pembimbing agar lebih diintensifkan lagi sehingga proses PPL berjalan secara maksimal
- b. Diharapkan mampu memanfaatkan seoptimal mungkin program ini sebagai sarana untuk menggali, meningkatkan bakat, dan keahlian yang pada akhirnya kualitas sebagai calon pendidik dan pengajar dapat diandalkan

3. Bagi Universitas

- a. Dalam memberikan informasi atau pengumuman hendaknya jelas dan tidak bersifat mendadak, supaya mahasiswa dapat menyiapkan apa yang diperlukan
- b. Dalam proses penempatan PPL hendaknya disesuaikan dengan daerah asal tempat tinggal agar mahasiswa dapat melaksanakan PPL seoptimal mungkin

DAFTAR PUSTAKA

TIM. 2014. *Panduan KKN-PPL 2014*. Yogyakarta : Unit Program Pengalaman Lapangan Universitas Negeri Yogyakarta

LAMPIRAN

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 MAGELANG
BIDANG STUDI KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA

PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL
PROGRAM KEAHLIAN : TATA BOGA
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
KELAS/SEMESTER : XI JASA BOGA / GANJIL DAN GENAP
TAHUN PELAJARAN : 2015/2016

NAMA : INNEKE KUSUMA DEWI

NIM : 12511241019

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
 Program Keahlian : Tata Boga
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
 Kelas : XI / 1 dan 2
 Tahun Pelajaran : 2015/2016

SEMSERTER GANJIL

SEMESTER GANJIL

SEMESTER GENAP

No		Hari dan tanggal						Hari
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	Efektif
1	Juli	6,27						2
2	Agustus	3,10,24,31						4
3	September	7,14,21,28						4
4	Oktober	5,12						2
5	November	2,9,16,23,30						5
6	Desember	14						1
	Jumah							18

No		Hari dan tanggal						Hari
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	Efektif
1	Januari							
2	Februari							
3	Maret							
4	April							
5	Mei							
6	Juni							
	Jumlah							

Mengetahui ,
Wakasek 1

Mengesahkan,
Kaprodin Jasa Boga

Guru Pembimbing

Magelang, Agustus 2015
Guru PPL

Sutji Sadarini, S.Pd.
NIP. 19661228 199303 2 007

Dra. Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Siti Nurjanah, S.Pd
NIP. 19701212 200101 2 030

Inneke Kusuma Dewi
NIM. 12511241019

PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
 Tingkat : XI / 1 dan 2
 Tahun Pelajaran : 2015/2016

SEMESTER GANJIL

1. Jumlah jam mata pelajaran dalam satu semester
Semester 1 = 18×7 jam = 126 jam
2. Jumlah jam mata pelajaran untuk kegiatan non tatap muka
 - a. Ulangan harian : 2 jam
 - b. Cadangan : 2 jam
 - c. Ulangan umum : 2 jam
 - Jumlah : 6 jam
3. Jumlah jam mata pelajaran untuk tatap muka dalam satu semester 120 jam
4. Jumlah 120 jam program keahlian dibagikan untuk 6 Kompetensi Inti/ 6 Kompetensi Dasar

Mengetahui ,
Wakasek 1

Sutji Sadarini, S.Pd.
NIP. 19661228 199303 2 007

Mengesahkan,
Kaprosdi Jasa Boga

Dra. Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

SEMESTER GENAP

1. Jumlah jam mata pelajaran dalam satu semester
Semester 1 = x jam = jam
1. Jumlah jam mata pelajaran untuk kegiatan non tatap muka
 - d. Ulangan harian : jam
 - e. Cadangan : jam
 - f. Ulangan umum : jam
 - Jumlah : jam
2. Jumlah jam mata pelajaran untuk tatap muka dalam satu semester jam
3. Jumlah 27 jam program keahlian dibagikan untuk Kompetensi Inti/ Kompetensi Dasar

Guru Pembimbing

Siti Nurjanah, S.Pd
NIP. 19701212 200101 2 030

Magelang, Agustus 2015
Guru PPL

Inneke Kusuma Dewi
NIM. 12511241019

PROGRAM SEMESTER

Mata pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
 Program keahlian : Tata Boga
 Kompetensi keahlian : Jasa boga
 Kelas/semester : XI/1
 Tahun ajaran : 2015 – 2016

No	Jenis kegiatan	Sasaran	Alokasi waktu	Keterangan
1	Program Persiapan Mengajar	<ul style="list-style-type: none"> - Analisa hari efektif - Perhitungan alokasi waktu - Program tahunan - Rencana pelaksanaan pembelajaran 	Diluar jam	1 x tatap muka = 7 jam
2	Penyelesaian Bahan Kajian	RPP	120 jam	
3	Ulangan Harian	Bank soal ulangan harian	2 jam	
4	Ulangan Umum	Soal ulangan sumatif	2 jam	
5	Cadangan	Perbaikan dan pengayaan	2 jam	
	Jumlah		126 jam	

Mengetahui ,
Wakasek 1

Mengesahkan,
Kaprodin Jasa Boga

Guru Pembimbing

Magelang, Agustus 2015
Guru PPL

Sutji Sadarini, S.Pd.
NIP. 19661228 199303 2 007

Dra. Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Siti Nurjanah, S.Pd
NIP. 19701212 200101 2 030

Inneke Kusuma Dewi
NIM. 12511241019

PROGRAM SEMESTER

Mata pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
 Program keahlian : Tata Boga
 Kompetensi keahlian : Jasa boga
 Kelas/semester : XI / 2
 Tahun ajaran : 2015 – 2016

No	Jenis kegiatan	Sasaran	Alokasi waktu	Keterangan
1	Program Persiapan Mengajar	<ul style="list-style-type: none"> - Analisa hari efektif - Perhitungan alokasi waktu - Program tahunan - Rencana pelaksanaan pembelajaran 	Diluar jam	1 x tatap muka = 7 jam
2	Penyelesaian Bahan Kajian	RPP	jam	
3	Ulangan Harian	Bank soal ulangan harian	jam	
4	Ulangan Umum	Soal ulangan sumatif	jam	
5	Cadangan	Perbaikan dan pengayaan	jam	
	Jumlah		jam	

Mengetahui ,
Wakasek 1

Mengesahkan,
Kaprodin Jasa Boga

Guru Pembimbing

Magelang, Agustus 2015
Guru PPL

Sutji Sadarini, S.Pd.
NIP. 19661228 199303 2 007

Dra. Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Siti Nurjanah, S.Pd
NIP. 19701212 200101 2 030

Oktavia Wulansari
NIM. 12511244039

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 MAGELANG
BIDANG STUDI KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA

PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN
PROGRAM KEAHLIAN : TATA BOGA
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
KELAS/SEMESTER : X JASA BOGA / GANJIL DAN GENAP
TAHUN PELAJARAN : 2015/2016

NAMA : INNEKE KUSUMA DEWI

NIM : 12511241019

ANALISA HARI EFEKTIF

Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
 Program Keahlian : Tata Boga
 Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
 Kelas : X / 1 dan 2
 Tahun Pelajaran : 2015/2016

SEMSERTER GANJIL

SEMESTER GANJIL

No		Hari dan tanggal						Hari Efektif
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	
1	Juli			1,8,29				3
2	Agustus			5,12,19,26				4
3	September			2,9,16,23				4
4	Oktober			7				1
5	November			4,11,18,25				4
6	Desember			16				1
	Jumah							17

Mengetahui ,
Wakasek 1

Sutji Sadarini, S.Pd.
NIP. 19661228 199303 2 007

Mengesahkan,
Kaprodik Jasa Boga

Dra. Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

No		Hari dan tanggal						Hari Efektif
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	
1	Januari							
2	Februari							
3	Maret							
4	April							
5	Mei							
6	Juni							
	Jumlah							

Guru Pembimbing

Siti Nurjanah, S.Pd
NIP. 19701212 200101 2 030

Magelang, Agustus 2015
Guru PPL

Inneke Kusuma Dewi
NIM. 12511241019

PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU

Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
 Tingkat : X / 1 dan 2
 Tahun Pelajaran : 2015/2016

SEMESTER GANJIL

1. Jumlah jam mata pelajaran dalam satu semester
 Semester 1 = $17 \times 3 \text{ jam} = 51 \text{ jam}$
2. Jumlah jam mata pelajaran untuk kegiatan non tatap muka
 - a. Ulangan harian : 2 jam
 - b. Cadangan : 2 jam
 - c. Ulangan umum : 2 jam
 - Jumah : 6 jam
3. Jumlah jam mata pelajaran untuk tatap muka dalam satu semester 42 jam
4. Jumlah 45 jam program keahlian dibagikan untuk 13 Kompetensi Inti/ Kompetensi Dasar

SEMESTER GENAP

1. Jumlah jam mata pelajaran dalam satu semester
 Semester 1 = x jam = jam
1. Jumlah jam mata pelajaran untuk kegiatan non tatap muka
 - d. Ulangan harian : jam
 - e. Cadangan : jam
 - f. Ulangan umum : jam
 - Jumah : jam
2. Jumlah jam mata pelajaran untuk tatap muka dalam satu semester jam
3. Jumlah jam program keahlian dibagikan untuk Kompetensi Inti/ Kompetensi Dasar

Mengetahui ,
 Wakasek 1

Mengesahkan,
 Kaprodi Jasa Boga

Guru Pembimbing

Magelang, Agustus 2015
 Guru PPL

Sutji Sadarini, S.Pd.
 NIP. 19661228 199303 2 007

Dra. Affifah Nur Widayati
 NIP. 19671025 199412 2 003

Siti Nurjanah, S.Pd
 NIP. 19701212 200101 2 030

Inneke Kusuma Dewi
 NIM. 12511241019

PROGRAM SEMESTER

Mata pelajaran : Pengetahuan bahan makanan
 Program keahlian : Tata Boga
 Kompetensi keahlian : Jasa boga
 Kelas/semester : X/1
 Tahun ajaran : 2015 – 2016

No	Jenis kegiatan	Sasaran	Alokasi waktu	Keterangan
1	Program Persiapan Mengajar	<ul style="list-style-type: none"> - Analisa hari efektif - Perhitungan alokasi waktu - Program tahunan - Rencana pelaksanaan pembelajaran 	Diluar jam	1 x tatap muka = 3 jam
2	Penyelesaian Bahan Kajian	RPP	45 jam	
3	Ulangan Harian	Bank soal ulangan harian	2 jam	
4	Ulangan Umum	Soal ulangan sumatif	2 jam	
5	Cadangan	Perbaikan dan pengayaan	2 jam	
	Jumlah		51 jam	

Mengetahui ,
Wakasek 1

Mengesahkan,
Kaprodin Jasa Boga

Guru Pembimbing

Magelang, Agustus 2015
Guru PPL

Sutji Sadarini, S.Pd.
NIP. 19661228 199303 2 007

Dra. Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Siti Nurjanah, S.Pd
NIP. 19701212 200101 2 030

Inneke Kusuma Dewi
NIM. 12511241019

PROGRAM SEMESTER

Mata pelajaran : Pengetahuan bahan makanan
 Program keahlian : Tata Boga
 Kompetensi keahlian : Jasa boga
 Kelas/semester : X / 2
 Tahun ajaran : 2015 – 2016

No	Jenis kegiatan	Sasaran	Alokasi waktu	Keterangan
1	Program Persiapan Mengajar	<ul style="list-style-type: none"> - Analisa hari efektif - Perhitungan alokasi waktu - Program tahunan - Rencana pelaksanaan pembelajaran 	Diluar jam	1 x tatap muka = 3 jam
2	Penyelesaian Bahan Kajian	RPP		
3	Ulangan Harian	Bank soal ulangan harian		
4	Ulangan Umum	Soal ulangan sumatif		
5	Cadangan	Perbaikan dan pengayaan		
	Jumlah			

Mengetahui ,
Wakasek 1

Mengesahkan,
Kaprodin Jasa Boga

Guru Pembimbing

Magelang, Agustus 2015
Guru PPL

Sutji Sadarini, S.Pd.
NIP. 19661228 199303 2 007

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Siti Nurjanah, S.Pd
NIP. 19701212 200101 2 030

Inneke Kusuma Dewi
NIM. 12511241019

AGENDA MENGAJAR GURU

HARI/TGL	JAM	KELAS	MATERI YG DISAMPAIKAN	NAMA SISWA TDK HADIR	KET			KETERANGAN
					S	I	A	
Senin, 10 Agustus 2015	4-10	XI JB 2	Kaldu/ Stock	Maya Wigati P Meidella Arum				
Rabu, 12 Agustus 2015	5-7	X JB 2	Bahan Makanan Buah	Lusiana A	√			
Rabu, 19 Agustus 2015	5-7	X JB 2	Bahan Makanan Sayur	Riska Tri N		√		
Senin, 24 Agustus 2015	4-10	XI JB 2	Sauce					
Rabu, 26 Agustus 2015	5-7	X JB 2	Bumbu dan Rempah					
Senin, 31 Agustus 2015	4-10	XI JB 2	Appetizer	Adelia Safitri Adinda Tri Bangkit A.c Dimas L.S.A Ivory L.S.	√ √ √		√ √	
Selasa, 1 September 2015	5-11	XI JB 1	Salad	Ragil Ermawati Salsawa A.R.D Type equation here.	√ √			
Rabu, 2 September 2015	5-7	X JB 2	Bahan Makanan Tambahan					
Senin, 7 September 2015	4-10	XI JB 2	Praktik Soup					
Rabu, 9 September 2015	5-7	X JB 2	Bahan Minuman (Kopi, Teh, Cokelat)					

KET : agenda mengajardiisisebelumdansesudahmengajar
 Agenda mengajardisahkanolehwakasek 1 dankepalasekolah
 Pengesahandilakukanpadasaat supervise kelas, akhir semester atauakhirtahunpelajaran

LEMBAR OBSERVASI PENILAIAN SIKAP

Mata pelajaran : PengetahuanBahanMakanan
 Kelas/semester : X JasaBoga2/1

No	Nama	Sikap yang diamati																			
		Spiritual				Jujur				Disiplin				Tanggungjawab				Santun			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Adinda Rahmania			3				3				3				3				3	
2.	Adzania Zendhi Restu D.			3				3				3				3				3	
3	Ahmad Bahrul Ulum A.H.			3				3				3				3					4
4	Alya Rahmi Aisyah			3				3				3				3				3	
5	Anisa Kusma W.			3				3				3				3				3	
6	Anna Putri Setyaningrum			3				3				3				3				3	
7	Annisa Indah K			3				3				3				3				3	
8	Apriliana Sari			3				3				3				3					4
9	Arizka Hibatul Dea Sugma			3				3				3				3				3	
10	Astin Arofah			3				3				3				3				3	
11	Atika Hani Amaniah			3				3				3				3				3	
12	Atina Nisa'ul Qusna			3				3				3				3					4
13	Aulia Rachma Tunisa			3				3				3				3					4
14	Devinna Anjaswari Putri			3				3				3				3				3	
15	Dewi Mega Pratiwi			3				3				3				3				3	
16	Dimas Aditya			3				3				3				3				3	
17	Farida Dini Hanifa			3				3				3				3				3	
18	Fera Aldilla Kurniasari			3				3				3				3				3	
19	Kusuma Setyaningrum			3				3				3				3				3	
20	Lifia Ulil Latif			3				3				3				3				3	

21	Lusiana Ayunda Anggraeni			3				3					3				3	
22	M Adi Prasetyo			3				3					3				3	
23	Manda Nur Rahma			3				3					3				3	
24	Maya Idha Ningrum			3				3					3				3	
25	Maya Syara Asyifa			3				3					3				3	4
26	Muhammad Hamam F.			3				3					3				3	
27	Muhammad Taufiqurrahman			3				3					3				3	4
28	Nurul Fitriana Mahmudah			3				3					3				3	
29	Nurul Hidayah			3				3					3				3	
30	Nurwahyuni Chairunisa			3				3					3				3	
31	Ratih Kusumarani			3				3					3				3	
32	Riska Tri Nurjanah			3				3					3				3	
33	Safrihia Rahayu S.			3				3					3				3	4
34	Shavira Ika Putri			3				3					3				3	
35	Violita Ardianti			3				3					3				3	
36	Wiwit Ariyani			3				3					3				3	

RUBRIK PENILAIAN

No.	Sikap	Kriteriapenilaian
1.	Spiritual	Berdoasebelumdansesudahpelajaran
		Memberisalamketikaberpapasandengan orang lain
		Memeliharahubunganbaikdengan orang lain
		Menghormati orang lain dalammenjalankanibadahsesuaidenganagamanya
		4 = jika 4 kriteriaterpenuhi
		3 = jika 3 kriteriaterpenuhi
		2 = jika 2 kriteriaterpenuhi
		1 = jika 1 kriteriaterpenuhi
2.	Jujur	Tidakmenconteksaatmengerjakanujian/ulangan/tugas
		Melaporkankepada yang berwenangjikamenemukanbarang
		Beranimengakuikesalahan yang sayabuat
		Menyampaikaninformasi yang diperolehapaadanya
		4 = jika 4 kriteriaterpenuhi
		3 = jika 3 kriteriaterpenuhi
		2 = jika 2 kriteriaterpenuhi
		1 = jika 1 kriteriaterpenuhi
3.	Disiplin	Masukkelastempatwaktu
		Mengerjakandanmengumpulkantugastepatwaktu
		Memakaiseramgesuaitatertib
		Tertibdalammengikutipembelajaran
		4 = jika 4 kriteriaterpenuhi
		3 = jika 3 kriteriaterpenuhi
		2 = jika 2 kriteriaterpenuhi
		1 = jika 1 kriteriaterpenuhi
4.	Tanggungjawab	Melakukantugasdenganbaik
		Beranimenerimaesikoatastindakan yang dilakukan
		Mau mengembalikanbarang yang dipinjamdari orang lain
		Beranimemintamaafjikamelakukankesalahan yang merugikan orang lain.
		4 = jika 4 kriteriaterpenuhi
		3 = jika 3 kriteriaterpenuhi
		2 = jika 2 kriteriaterpenuhi
		1 = jika 1 kriteriaterpenuhi
5.		Tidakberkatakotordankasar
		Tidakmenyelapembicaraan
		Mengucapkanterimakasihsaatmenerimaabantuandari orang lain
		Tersenyum, menyapa, member, salamkepada orang yang adadisekitar.
		4 = jika 4 kriteriaterpenuhi
		3 = jika 3 kriteriaterpenuhi
		2 = jika 2 kriteriaterpenuhi
		1 = jika 1 kriteriaterpenuhi

LEMBAR PENILAIAN DISKUSI

Mata pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
 Kelas/semester : X JasaBoga2/1

No.	Nama	Keaktifansiswa				Keterangan
		1	2	3	4	
1.	Adinda Rahmania			3		
2.	Adzania Zendhi Restu D.				4	
3	Ahmad Bahrul Ulum A.H.				4	
4	Alya Rahmi Aisya			3		
5	Anisa Kusma W.				4	
6	Anna Putri Setyaningrum			3		
7	Annisa Indah K				4	
8	Apriliana Sari			3		
9	Arizka Hibatul Dea Sugma				4	
10	Astin Arofah			3		
11	Atika Hani Amaniah				4	
12	Atina Nisa'ul Qusna			3		
13	Aulia Rachma Tunisa				4	
14	Devinna Anjaswari Putri			3		
15	Dewi Mega Pratiwi			3		
16	Dimas Aditya			3		
17	Farida Dini Hanifa			3		
18	Fera Aldilla Kurniasari				4	
19	Kusuma Setyaningrum			3		
20	Lifia Ulil Latif				4	
21	Lusiana Ayunda Anggraeni			3		
22	M Adi Prasetyo			3		
23	Manda Nur Rahma				4	
24	Maya Idha Ningrum				4	

25	Maya Syara Asyifa			3		
26	Muhammad Hamam F.			3		
27	Muhammad Taufiqurrahman			3		
28	Nurul Fitriana Mahmudah			3		
29	Nurul Hidayah				4	
30	Nurwahyuni Chairunisa			3		
31	Ratih Kusumarani			3		
32	Riska Tri Nurjanah				4	
33	Safrihia Rahayu S.				4	
34	Shavira Ika Putri			3		
35	Violita Ardianti			3		
36	Wiwit Ariyani			3		

1. Penilaian dilakukan selama kegiatan diskusi
2. Hasil penilaian ini digunakan untuk mengetahui tingkat keaktifan peserta didik
3. Keterangan Skor

Skor 1 = Kurang	Jumlah skor 50 – 59	kurang aktif
Skor 2 = Cukup	Jumlah skor 60 – 79	cukup aktif
Skor 3 = Baik	Jumlah skor 80 - 90	aktif
Skor 4 = Sangat baik	Jumlah skor 91 - 100	sangat aktif

LEMBAR OBSERVASI PENILAIAN SIKAP

Mata pelajaran : Pengolahan Penyajian Makanan Kontinental

Kelas/semester : XI Jasa Boga 1/1

Materi Pembelajaran :

No	Nama	Sikap yang diamati																			
		Spiritual				Jujur				Disiplin				Tanggungjawab				Santun			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Adelia Safitri			3				3				3				3				3	
2.	Adinda Tri Utami			3				3				3				3				3	
3	Aida Trisnani			3				3				3				3				3	
4	Ainun Andriyani			3				3				3				3				3	
5	Al Celine Caritas L.			3				3				3				3				3	
6	An Ninda Azizah			3				3				3				3				3	
7	Apriyani Puspitasari			3				3				3				3				3	
8	Bangkit Andika Cahya			3				3				3				3				3	
9	Destria Hening L.			3				3				3				3				3	
10	Dimas Lesmana Sapta A			3				3				3				3				3	
11	Dita Triana Putri Deni C.			3				3				3				3				3	
12	Ega Aldanisa A.			3				3				3				3				3	
13	Elisa Maharani			3				3				3				3				3	
14	Hana Seganti			3				3				3				3				3	
15	Ivory Laila Sayekti			3				3				3				3				3	
16	Maya Wigati Putri			3				3				3				3				3	
17	Meidella Arum P.			3				3				3				3				3	
18	Mia Ranita			3				3				3				3				3	
19	Miftakhusnia			3				3				3				3				3	
20	Nanik Andriyani			3				3				3				3				3	
21	Nindaul Latifah			3				3				3				3				3	

22	Nova Nurulchalifa			3				3				3				3	
23	Novia Ari E			3				3				3					4
24	Novia Dwi R			3				3				3					4
25	Nurul Azizah			3				3				3				3	
26	Nurun Ni'mah			3				3				3				3	
27	Putri Fatimah P.			3				3				3				3	
28	Resti Wahyuningsih			3				3				3				3	
29	Rezky Pangestu			3				3				3					4
30	Riska Kumala Syani			3				3				3				3	
31	Rizky Adelia			3				3				3				3	
32	Rizky Setyaningrum			3				3				3					4
33	Sekar Ayu Faradila			3				3				3				3	
34	Tri Rahayu			3				3				3				3	

RUBRIK PENILAIAN

No.	Sikap	Kriteriapenilaian
1.	Spiritual	Berdoasebelumdansesudahpelajaran
		Memberisalamketikaberpapasandengan orang lain
		Memeliharahubunganbaikdengan orang lain
		Menghormati orang lain dalammenjalankanibadahsesuaidenganagamanya
		4 = jika 4 kriteriaterpenuhi
		3 = jika 3 kriteriaterpenuhi
		2 = jika 2 kriteriaterpenuhi
		1 = jika 1 kriteriaterpenuhi
2.	Jujur	Tidakmenconteksaatmengerjakanujian/ulangan/tugas
		Melaporkankepada yang berwenangjikamenemukanbarang
		Beranimengakuikesalahan yang sayabuati
		Menyampaikaninformasi yang diperolehapaadanya
		4 = jika 4 kriteriaterpenuhi
		3 = jika 3 kriteriaterpenuhi
		2 = jika 2 kriteriaterpenuhi
		1 = jika 1 kriteriaterpenuhi
3.	Disiplin	Masukkelastempatwaktu
		Mengerjakandanmengumpulkantugastepatwaktu
		Memakaiseramgsesuaiatertib
		Tertibdalammengikutipembelajaran
		4 = jika 4 kriteriaterpenuhi
		3 = jika 3 kriteriaterpenuhi
		2 = jika 2 kriteriaterpenuhi
		1 = jika 1 kriteriaterpenuhi
4.	Tanggungjawab	Melakukantugasdenganbaik
		Beranimenerimaresikoatastindakan yang dilakukan
		Mau mengembalikanbarang yang dipinjamdari orang lain
		Beranimemintamaafjikamelakukankesalahan yang merugikan orang lain.
		4 = jika 4 kriteriaterpenuhi
		3 = jika 3 kriteriaterpenuhi
		2 = jika 2 kriteriaterpenuhi
		1 = jika 1 kriteriaterpenuhi
5.		Tidakberkatakotordankasar
		Tidakmenyelapembicaraan
		Mengucapkanterimakasihsaatmenerimaabantuandari orang lain
		Tersenyum, menyapa, member, salamkepada orang yang adadisekitar.
		4 = jika 4 kriteriaterpenuhi
		3 = jika 3 kriteriaterpenuhi
		2 = jika 2 kriteriaterpenuhi
		1 = jika 1 kriteriaterpenuhi

LEMBAR PENILAIAN DISKUSI

Mata pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan

Kelas/semester : XI Jasa Boga 2/1

Materi pembelajaran :

No.	Nama	Keaktifan siswa				Keterangan
		1	2	3	4	
1.	ADELIA SAFITRI			3		
2.	ADINDA TRI UTAMI			3		
3	AIDA TRISNANI			3		
4	AINUN ANDRIYANI			3		
5	AL CELINE CARITAS L.				4	
6	AN NINDA AZIZAH			3		
7	APRIYANI PUSPITASARI			3		
8	BANGKIT ANDIKA CAHYA			3		
9	DESTRIA HENING L.			3		
10	DIMAS LESMANA SAPTA A			3		
11	DITA TRIANA PUTRI DENI C.			3		
12	EGA ALDANISA A.			3		
13	ELISA MAHARANI			3		
14	HANA SEGANTI			3		
15	IVORY LAILA SAYEKTI			3		
16	MAYA WIGATI PUTRI			3		
17	MEIDELLA ARUM P.			3		
18	MIA RANITA			3		
19	MIFTAKHUSNIA			3		
20	NANIK ANDRIYANI			3		
21	NINDAUL LATIFAH			3		

22	NOVA NURULCHALIFA			3		
23	NOVIA ARI E				4	
24	NOVIA DWI R				4	
25	NURUL AZIZAH			3		
26	NURUN NI'MAH			3		
27	PUTRI FATIMAH P.			3		
28	RESTI WAHYUNINGSIH			3		
29	REZKY PANGESTU				4	
30	RISKA KUMALA SYANI			3		
31	RIZKY ADELIA			3		
32	RIZKY SETYANINGRUM			3		
33	SEKAR AYU FARADILA			3		
34	TRI RAHAYU			3		

1. Penilaian dilakukan selama kegiatan diskusi
2. Hasil penilaian ini digunakan untuk mengetahui tingkat keaktifan peserta didik
3. Keterangan Skor dan katagori skor

Skor 1 = Kurang	Jumlah skor 50 – 59	kurang aktif
Skor 2 = Cukup	Jumlah skor 60 – 79	cukup aktif
Skor 3 = Baik	Jumlah skor 80 - 90	aktif
Skor 4 = Sangat baik	Jumlah skor 91 - 100	sangat aktif

ANALISA HASIL EVALUASI BELAJAR

Nama Sekolah : SMK N 3 MAGELANG
 Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
 Kelas : XI
 Semester/ Tahun Pelajaran : 1/2015
 Standar Kompetensi :
 Kompetensi Dasar : Menu, Stock, Sauce
 Jenis Tes : Pilihan Ganda, Benar Salah, Isian Singkat, Menjodohkan
 Hari/ Tanggal : Senin, 31 Agustus 2015

No.	NAMA SISWA	HASIL	KETERANGAN			TINDAK LANJUT	
		NILAI	% jwb betul	Berhasil	Gagal	Perbaikan	Pengayaan
1	Adelia Safitri						
2	Adinda Tri Utami						
3	Aida Trisnani	84	84%	√			√
4	Ainun Andriyani	84	84%	√			√
5	Al Celine Caritas L.	84	84%	√			√
6	An Ninda Azizah						
7	Apriyani Puspitasari	88	88%	√			√
8	Bangkit Andika Cahya						
9	Destria Hening L.	96	96%	√			√
10	Dimas Lesmana Sapta A						
11	Dita Triana Putri Deni C.	84	84%	√			√
12	Ega Aldanisa A.	92	92%	√			√
13	Elisa Maharani	100	100%	√			√
14	Hana Seganti	88	88%	√			√
15	Ivory Laila Sayekti						
16	Maya Wigati Putri	76	76%		√	√	
17	Meidella Arum P.	48	48%		√	√	
18	Mia Ranita	96	96%	√			√
19	Miftakhusnia	92	92%	√			√
20	Nanik Andriyani	84	84%	√			√
21	Nindaul Latifah	80	80%	√			√
22	Nova Nurulchalifa	76	76%		√	√	
23	Novia Ari E	96	96%	√			√
24	Novia Dwi R	88	88%	√			√
25	Nurul Azizah	92	92%	√			√
26	Nurun Ni'mah	100	100%	√			√
27	Putri Fatimah P.	96	96%	√			√
28	Resti Wahyuningsih	92	92%	√			√
29	Rezky Pangestu	80	80%	√			√
30	Riska Kumala Syani	92	92%	√			√
31	Rizky Adelia	92	92%	√			√
32	Rizky Setyaningrum	88	88%	√			√
33	Sekar Ayu Faradila	88	88%	√			√
34	Tri Rahayu	88	88%	√			√
35	Vinindina Meita W	84	84%	√			√
36	Wahyu Okta V	92	92%	√			√

Mengesahkan,
Kaprosi Jasa Boga

Guru Pamong

Magelang, Agustus 2015
Guru PPL

Dra. Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Siti Nurjanah, S.Pd.
NIP. 19701212 200101 2 030

Inneke Kusuma Dewi
NIM. 12511241019

ANALISA HASIL EVALUASI BELAJAR

Nama Sekolah : SMK N 3 MAGELANG
 Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
 Kelas : X
 Semester/ Tahun Pelajaran : 1/2015
 Standar Kompetensi :
 Kompetensi Dasar : Bahan Makanan Sayur dan Buah
 Jenis Tes : Uraian
 Hari/ Tanggal : Rabu, 12 Agustus 2015

No.	NAMA SISWA	HASIL	KETERANGAN			TINDAK LANJUT	
		NILAI	% jwb betul	Berhasil	Gagal	Perbaikan	Pengayaan
1	Adinda Rahmania	98	98%	√			√
2	Adzania Zendhi Restu D.	88	88%	√			√
3	Ahmad Bahrul Ulum A.H.	88	88%	√			√
4	Alya Rahmi Aisya	93	93%	√			√
5	Anisa Kusma W.	98	98%	√			√
6	Anna Putri Setyaningrum	85	85%	√			√
7	Annisa Indah K	93	93%	√			√
8	Apriliana Sari	98	98%	√			√
9	Arizka Hibatul Dea Sugma	90	90%	√			√
10	Astin Arofah	97	97%	√			√
11	Atika Hani Amaniah	98	98%	√			√
12	Atina Nisa'ul Qusna	100	100%	√			√
13	Aulia Rachma Tunisa	93	93%	√			√
14	Devinna Anjaswari Putri	98	98%	√			√
15	Dewi Mega Pratiwi	95	95%	√			√
16	Dimas Aditya	85	85%	√			√
17	Farida Dini Hanifa	80	80%	√			√
18	Fera Aldilla Kurniasari	96	96%	√			√
19	Kusuma Setyaningrum	98	98%	√			√
20	Lifia Ulil Latif	78	78%	√			√
21	Lusiana Ayunda Anggraeni	77	77%	√			√
22	M Adi Prasetyo	87	87%	√			√
23	Manda Nur Rahma	98	98%	√			√
24	Maya Idha Ningrum	98	98%	√			√
25	Maya Syara Asyifa	95	95%	√			√
26	Muhammad Hamam F.	88	88%	√			√
27	Muhammad Taufiqurrahman	75	75%	√			√
28	Nurul Fitriana Mahmudah	78	78%	√			√
29	Nurul Hidayah	95	95%	√			√
30	Nurwahyuni Chairunisa	98	98%	√			√
31	Ratih Kusumarani	93	93%	√			√
32	Riska Tri Nurjanah	85	85%	√			√
33	Safrilia Rahayu S.	95	95%	√			√
34	Shavira Ika Putri	78	78%	√			√
35	Violita Ardianti	90	90%	√			√
36	Wiwit Ariyani	78	78%	√			√

Mengesahkan,
Kaprosi Jasa Boga

Guru Pamong

Magelang, Agustus 2015
Guru PPL

Dra. Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Siti Nurjanah, S.Pd.
NIP. 19701212 200101 2 030

Inneke Kusuma Dewi
NIM. 12511241019

DAFTAR HADIR ULANGAN HARIAN

KELAS : XI JB 2

SMK NEGERI 3 MAGELANG

TAHUN PELAJARAN 2015/2016

MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

KOMPETENSI DASAR : MENU, STOCK dan SAUCE

HARI / TANGGAL : SENIN, 31 AGUSTUS 2015

No.	NAMA SISWA	PARAF	PENGEMBALIAN	NILAI	KET
			Agustus 2015		
			PARAF		
1	Adelia Safitri	1	1		
2	Adinda Tri Utami	2	2		
3	Aida Trisnani	3	3	84	
4	Ainun Andriyani	4	4	84	
5	Al Celine Caritas L.	5	5	84	
6	An Ninda Azizah	6	6		
7	Apriyani Puspitasari	7	7	88	
8	Bangkit Andika Cahya	8	8		
9	Destria Hening L.	9	9	96	

10	Dimas Lesmana Sapta A	10	10		
11	Dita Triana Putri Deni C.	11	11	84	
12	Ega Aldanisa A.	12	12	92	
13	Elisa Maharani	13	13	100	
14	Hana Seganti	14	14	88	
15	Ivory Laila Sayekti	15	15		
16	Maya Wigati Putri	16	16	76	
17	Meidella Arum P.	17	17	48	
18	Mia Ranita	18	18	96	
19	Miftakhusnia	19	19	92	
20	Nanik Andriyani	20	20	84	
21	Nindaul Latifah	21	21	80	
22	Nova Nurulchalifa	22	22	76	
23	Novia Ari E	23	23	96	
24	Novia Dwi R	24	24	88	
25	Nurul Azizah	25	25	92	
26	Nurun Ni'mah	26	26	100	
27	Putri Fatimah P.	27	27	96	
28	Resti Wahyuningsih	28	28	92	

29	Rezky Pangestu	29	29	80	
30	Riska Kumala Syani	30	30	92	
31	Rizky Adelia	31	31	92	
32	Rizky Setyaningrum	32	32	88	
33	Sekar Ayu Faradila	33	33	88	
34	Tri Rahayu	34	34	88	
35	Vinindina Meita W	35	35	84	
36	Wahyu Okta V	36	36	92	

Magelang, Agustus 2015

Mengesahkan,

KaprodiJasaBoga

Guru Pembimbing

Guru PPL

Dra. AfifahNurWidayati

SitiNurjanah, S.Pd

InnekeKusumaDewi

NIP. 19671025 199412 2 003

NIP. 19701212 200101 2 030

NIM. 12511241019

DAFTAR HADIR ULANGAN HARIAN

KELAS : X JB 2

SMK NEGERI 3 MAGELANG

TAHUN PELAJARAN 2015/2016

MATA PELAJARAN : PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN
KOMPETENSI DASAR : SAYURAN DAN BUAH
HARI / TANGGAL : RABU, AGUSTUS 2015

No.	NAMA SISWA	PARAF	PENGEMBALIAN	NILAI	KET
			Agustus 2015 PARAF		
1	Adinda Rahmania	1	1		
2	Adzania Zendhi Restu D.	2	2		
3	Ahmad Bahrul Ulum A.H.	3	3		
4	Alya Rahmi Aisyah	4	4		
5	Anisa Kusma W.	5	5		
6	Anna Putri Setyaningrum	6	6		
7	Annisa Indah K	7	7		
8	Apriliana Sari	8	8		
9	Arizka Hibatul Dea Sugma	9	9		

10	Astin Arofah	10	10		
11	Atika Hani Amaniah	11	11		
12	Atina Nisa'ul Qusna	12	12		
13	Aulia Rachma Tunisa	13	13		
14	Devinna Anjaswari Putri	14	14		
15	Dewi Mega Pratiwi	15	15		
16	Dimas Aditya	16	16		
17	Farida Dini Hanifa	17	17		
18	Fera Aldilla Kurniasari	18	18		
19	Kusuma Setyaningrum	19	19		
20	Lifia Ulil Latif	20	20		
21	Lusiana Ayunda Anggraeni	21	21		
22	M Adi Prasetyo	22	22		
23	Manda Nur Rahma	23	23		
24	Maya Idha Ningrum	24	24		
25	Maya Syara Asyifa	25	25		
26	Muhammad Hamam F.	26	26		
27	Muhammad Taufiqurrahman	27	27		
28	Nurul Fitriana Mahmudah	28	28		

29	Nurul Hidayah	29	29		
30	Nurwahyuni Chairunisa	30	30		
31	Ratih Kusumarani	31	31		
32	Riska Tri Nurjanah	32	32		
33	Safrilia Rahayu S.	33	33		
34	Shavira Ika Putri	34	34		
35	Violita Ardianti	35	35		
36	Wiwit Ariyani	36	36		

Magelang, Agustus 2015

Mengesahkan,

Kaprodi Jasa Boga

Guru Pembimbing

Guru PPL

Dra. AfifahNurWidayati

SitiNurjanah, S.Pd

InnekeKusumaDewi

NIP. 19671025 199412 2 003

NIP. 19701212 200101 2 030

NIM. 12511241019

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK Negeri 3 Magelang
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Semester : X/1
Materi Pokok : Kaldu (*stock*)
Alokasi Waktu : 7 x 45 menit
Pertemuan : Tatap Muka 1

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

B. Kompetensi Dasar

- 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 pembelajaran melayani makan dan minum

- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.3. Menganalisis kaldu (*stock*)

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 1.1.1 Menunjukkan sikap taat menjalankan ajaran agama
- 2.1.1 Menunjukkan sikap rasa ingin tahu dalam membuat kaldu (*stock*)
- 3.1.2 Menganalisis kaldu(*stock*)

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah pembelajaran siswa diharapkan dapat:

1. Menjelaskan pengertian kaldu
2. Menjelaskan macam kaldu
3. Menyebutkan bahan-bahan dalam pembuatan kaldu
4. Menyebutkan fungsi kaldu
5. Menyebutkan alat yang digunakan dalam pembuatan kaldu
6. Menjelaskan cara penyimpanan kaldu
7. Menyebutkan kriteria hasil kaldu

E. Model pembelajaran

1. Pendekatan : *Student centered*
2. Model Pembelajaran : *Discovery learning*
3. Metode : Ceramah, Diskusi, Penugasan

F. Metode pembelajaran : Ceramah, diskusi, tanya jawab

G. Materi Ajar

1. Menjelaskan pengertian kaldu
2. Menjelaskan macam kaldu
3. Menyebutkan bahan-bahan dalam pembuatan kaldu
4. Menyebutkan fungsi kaldu
5. Menyebutkan alat yang digunakan dalam pembuatan kaldu
6. Menjelaskan cara penyimpanan kaldu
7. Menyebutkan kriteria hasil kaldu

H. Media dan sumber belajar

1. Media : Power point
2. Alat : LCD, White Board, Boardmarker, kertas
3. Sumber : internet (<http://www.dwifitri.com>)

I. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi kegiatan	Kegiatan siswa	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Guru mengucapkan salam, berdoa, dan presensi2. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran3. Apersepsi Guru menanyakan dan mengembangkan pengetahuan siswa tentang kaldu4. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan penjelasan kegiatan yang akan dilakukan5. Guru mengkondisikan siswa untuk menerima pelajaran dan membagi kelompok	<p>Mendengarkan dengan cermat, menyimak dan bertanya jika belum jelas</p> <p>Memberi umpan balik terhadap pertanyaan yang guru berikan</p>	25menit
Inti	<ol style="list-style-type: none">1. Mengamati Guru memberikan gambaran tentang kaldu agar menumbuhkan rasa ingintahu siswa2. Menanya	Mengamati gambar dan materi dengan baik	95menit

	<p>Guru memberikan waktu kepada siswa untuk berdiskusi mengenai kaldu(<i>stock</i>)</p> <p>3. Mengumpulkan data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru membagi siswa ke dalam beberapa kelompok terdiri dari 3-4 siswa • Setiap kelompok diberi tugas untuk berdiskusi tentang <i>stock</i>, setiap kelompok diberi tugas yang berbeda topic tetapi masing-masing tentang pembelajaran • Setelah selesai, siswa diminta mempresentasikan hasil yang didapat <p>4. Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Setiap kelompok menganalisis hasil diskusi tentang kaldu • Peserta didik mendiskusikan hasil pengolahan informasi atau jawaban pertanyaan dan memverifikasi hasilnya dengan teori-teori atau konsep-konsep dari berbagai pustaka yang relevan, dengan cara: <ul style="list-style-type: none"> a. Memeriksa jawaban kembali b. Melakukan verifikasi jawaban dengan referensi atau sumber lain • Hasil analisis dan pengolahan data selanjutnya disimpulkan. <p>5. Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Setiap kelompok presentasi • Guru menyimak presentasi sambil menilai siswa • Guru member penguatan materi di akhir diskusi 	<p>Bertanya dan menanggapi mengenai materi <i>stock</i></p> <p>Siswa mencari jawaban melalui internet</p> <p>Siswa mendapat bimbingan dari guru</p> <p>Siswa memberikan pertanyaan, menanggapi, dan menyempurnakan hasil diskusi kelompok lain</p>	<p>45menit</p> <p>100menit</p> <p>30menit</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------

3									
4									

Keterangan Penskoran :

4 = apabila selalu konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

3 = apabila sering konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan kadang-kadang tidak sesuai aspek sikap

2 = apabila kadang-kadang konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan sering tidak sesuai aspek sikap

1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

Magelang, Agustus 2015

Mengesahkan,
Kaprosi Jasa Boga

Guru Pembimbing

Guru PPL

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

SitiNurjanah, S.Pd
NIP. 19701212 200101 2 030

InnekeKusumaDewi
NIM. 12511241019

LAMPIRAN 1

TES KELOMPOK

1. Jelaskan pengertian kaldu (stock)!
2. Jelaskan karakteristik dari jenis kaldu (stock)!
 - a. White stock
 - b. Brown stock
3. Sebutkan bahan yang digunakan dalam pembuatan kaldu!
 - a. Chicken stock
 - b. Beef stock
 - c. Fish stock

Tes tertulis individu

1. Jelaskan pengertian kaldu (stock)!
2. Sebutkan 3 macam stock yang termasuk dalam white stock!
3. Jelaskan ciri-ciri dari masing-masing jenis stock!
4. Sebutkan 2 kriteria hasil dari kaldu!
5. Bagaimana cara menyimpan kaldu?

Jawaban :

1. Kaldu (stock) merupakan cairan hasil dari rebusan daging, tulang-tulang, ikan atau sayuran sehingga zat-zat ekstraktif yang terdapat didalamnya dapat keluar dan larut dalam cairan tersebut dan bahan-bahan pemberi rasa dan aroma.
2. macam stock yang termasuk dalam white stock :
 - white chicken stock
 - white beef stock
 - white fish stock
3. mempunyai tekstur cair, berwarna bening. Brown stock berwarna coklat bening seperti teh, sedangkan white stock memiliki warna yang bening
4. kriteria hasil stock:
 - kaldu putih : jernih, bening, bersih, tidak berlemak
 - kaldu coklat : agak kecoklatan seperti teh, bersih tidak berlemak
5. simpan dengan dibekukan di freezer agar menjadi awet dan bisa digunakan dalam jangka panjang

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah	: SMK Negeri 3 Magelang
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Semester	: XI / 1
Materi Pokok	: Menganalisis makanan pembuka (<i>appetizer</i>)
Alokasi Waktu	: 7 x 45 menit
Pertemuan	: Tatap Muka 3

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 social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

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

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

B. Kompetensi Dasar

- 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 pembelajaran melayani makan dan minum

- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.5 Menganalisis makanan pembuka (*appetizer*)
- 4.5 Membuat makanan pembuka

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 1.1.1 Menunjukkan sikap taat menjalankan ajaran agama
- 2.1.1 Menunjukkan sikap rasa ingintahud dalam membuat makanan pembuka (*appetizer*)

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah pembelajaran siswa diharapkan dapat:

1. Menjelaskan pengertian appetizer
2. Menjelaskan fungsi appetizer
3. Menjelaskan jenis-jenis appetizer
4. Menyebutkan contoh appetizer
5. Menjelaskan karakteristik appetizer
6. Menyebutkan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan appetizer
7. Menjelaskan cara pembuatan appetizer
8. Menjelaskan proses perubahan selama pengolahan
9. Menjelaskan kriteria hasil dan penyimpanan appetizer

E. Model pembelajaran

1. Pendekatan : **student center**
2. Metode : ***talking bamboo game*, tanya jawab, penugasan**

F. Materi Ajar

1. pengertian appetizer
2. fungsi appetizer
3. jenis-jenis appetizer
4. contoh appetizer
5. karakteristik appetizer
6. bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan appetizer
7. cara pembuatan appetizer
8. proses perubahan selama pengolahan
9. kriteria hasil dan penyimpanan appetizer

G. Media dan sumber belajar

1. Media : Power point, *picture*
2. Alat : LCD, White Board, Boardmarker
3. Sumber : modul Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental

H. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi kegiatan	Kegiatan siswa	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Mengucapkan salam pada peserta didik2. Pengondisian kelas dalam menerima pelajaran: (1) Pengecekan kebersihan kelas, (2) Pengaturan tempat duduk, (3) Pengecekan kesiapan dalam menerima pelajaran, dan (4) Mengabsen siswa3. Mengarahkan dan membimbing peserta didik untuk focus pada materi tentang appetizer.4. Menyampaikan tujuan pembelajaran dan penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan, dan pengetahuan5. Guru menanyakan dan mengembangkan pengetahuan siswa tentang appetizer6. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan penjelasan kegi	Memberi umpan balik terhadap pertanyaan yang guru berikan	30 menit

	atan yang akan dilakukan		
Inti	1. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> • Guru memberikangambar-gambarmengenai appetizer untukmengembangkansikapkeingintahuansiswa • Guru menampilkan tayangan video 	Mengamatigambardanmengajukan pertanyaan	60menit
	2. Mengumpulkan data <ul style="list-style-type: none"> • Guru membagisiswakedalam5kelompok • Setiapkelompokdiberitugasuntukbermain game <i>talking bambootentangcold appetizer, hot appetizer, fungsi, kriteria, bahanpembuatan appetizer, danperalatannya</i> • Setelahselesai, siswadimintauntuk menyimpulkan materi tentang 	Siswamenceritakankembalihasil tayangan video Siswamencari jawabanmelalui internet Siswamendapatbimbingandari guru	90 menit
	3. Menanya Guru memberikanwaktukepadasiswaaling Tanya jawab	Siswamemberikan pertanyaan, menanggapi, dan menyempurnakan hasil diskusikelompok lain	
	4. Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> • Setiapkelompok menganalisis hasil gametentang <i>appetizer</i> • Guru menyimak presentasi sambil menilaisiswa 		
	5. Mengomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Setiapkelompok presentasi tentang materi yang di dapat di dalam game 		30 menit

	<ul style="list-style-type: none"> Guru memberi penguatan materi di akhir diskusi 		30 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> Guru memberikan post test untuk mengetahui tingkat pengetahuan siswa Guru bersama siswa membuat rangkuman hasil game Guru memberi umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran Guru menyampaikan materi kegiatan di pertemuan yang akan datang 		70 menit 10 menit
TOTAL			315 MENIT

I. Penilaian Hasil Belajar

NO	ASPEK	JENIS / TEKNIK	WAKTU PENILAIAN
1	Sikap	Observasi	Selama pembelajaran
2	Pengetahuan	<ul style="list-style-type: none"> Picture and picture Test tertulis 	Selama pembelajaran Akhir pembelajaran
3	Keterampilan	Observasi	Kegiatan selama diskusi

17	Meidella Arum Pangesti											
18	Mia Ranita											
19	Miftakhusnia											
20	Nanik Andriyani											
21	Nindaul Latifah											
22	Nova Nurulchalifa											
23	Novia Ari Eviani											
24	Novia Dwi Rahmasari											
25	Nurul Azizah											
26	Nurul Ni'mah											
27	Putri Fatimah Puspitasari											
28	Resti Wahyuningsih											
29	Rezky Pangestu											
30	Riska Kumala Syani											
31	Rizky Adelia											
32	Rizky Setyaningrum											
33	Sekar Ayu Faradila											
34	Tri Rahayu											
35	Vinindina Meita Widyasri											
36	Wahyu Okta Verinawati											

Keterangan Rubrik Penilaian:

- Skor 1 : Jika tidak pernah muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan
- Skor 2 : Jika kadang-kadang muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan
- Skor 3 : Jika sering muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan
- Skor 4 : Jika selalu muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan

Predikat	Rentang Nilai	Nilai
Sangat Baik (SB)	$90 \leq 100$	Nilai = $\frac{\text{Jumlah Score}}{32} \times 100$
Baik (B)	$80 \leq 89$	
Cukup (C)	$70 \leq 79$	
Kurang	≤ 69	

2. Penilaian Sikap Melalui Jurnal

JURNAL PESERTA DIDIK

Kelas : XI JasaBoga 1

Aspek Yang Diamati : Rasa ingin tahu, Kerjasama, Santun, Disiplin, Jujur, Objektif, Terbuka, Teliti, Demokratis, Proaktif, Peduli Lingkungan, Dan Bertanggungjawab

No	Hari/Tanggal	Kejadian	Keterangan/Tindaklanjut

Magelang, Agustus 2015

Mengesahkan,
Kaprodik Jasa Boga

Guru Pembimbing

Guru PPL

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Siti Nurjanah, S.Pd
NIP. 19701212 200101 2 030

Inneke Kusuma Dewi
NIM. 12511241019

Mengetahui ,
Wakasek 1

Sutji Sadarini, S.Pd.
NIP. 19661228 199303 2 007

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK Negeri 3 Magelang
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Semester : XI /1
Materi Pokok : Saus dan turunannya
Alokasi Waktu : 7 x 45 menit
Pertemuan : tatap muka ke 2

A. Kompetensi Inti:

KI 1: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

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

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

B. Kompetensi Dasar

- 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 pembelajaran melayani makan dan minum
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotongroyong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.4. Membedakan saus (*sauce*) dan turunannya
- 4.1. Membuat Saus (*sauce*) turunannya

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 1.1.1 Menunjukkan sikap taat menjalankan ajaran agama
- 2.1.1 Menunjukkan sikap rasa ingin tahu dalam membuat saus (*sauce*)

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah pembelajaran siswa diharapkan dapat:

1. Menjelaskan pengertian saus
2. Menjelaskan jenis-jenis saus
3. Menjelaskan karakteristik jenis saus
4. Menjelaskan turunan jenis saus
5. Menyebutkan bahan yang digunakan dalam pembuatan saus

6. Menyebutkan bahanda alat yang digunakan dalam pembuatan saus
7. Menjelaskan proses pembuatan saus
8. Menjelaskan proses yang terjadi saat pembuatan saus
9. Menjelaskan kriteria hasil dan penyimpanan saus
10. Menjelaskan cara penyimpanan saus

E. Model pembelajaran

1. Pendekatan : student center
2. Metode : diskusi, tanya jawab, permainan, penugasan
- 3.

F. Materi Ajar

1. Pengertian saus
2. Jenis-jenis saus
3. Karakteristik jenis saus
4. Turunan jenis saus
5. Bahan yang digunakan dalam pembuatan saus
6. Bahanda alat yang digunakan dalam pembuatan saus
7. Proses pembuatan saus
8. Proses yang terjadi saat pembuatan saus
9. Kriteria hasil dan penyimpanan saus
10. Cara penyimpanan saus

G. Media dan sumber belajar

1. Media : Power point, *picture*
2. Alat : LCD, White Board, Boardmarker, *picture*, sterofom
3. Sumber : modul Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental

H. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi kegiatan	Kegiatan siswa	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Guru mengucapkan salam, berdoa, dan presensi2. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran3. Apersepsi Guru menanyakan dan mengembangkan pengetahuan siswa tentang saus4. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan penjelasan kegiatan yang akan dilakukan5. Guru mengkondisikan siswa untuk menerima pelajaran dan membagi kelompok	<p>Mendengarkan dengan cermat, menyimak dan bertanya jika belum jelas</p> <p>Memberi umpan balik terhadap pertanyaan yang guru berikan</p>	25 menit

<p>Inti</p>	<p>1. Mengamati</p> <p>Guru memberikangambarantentangsaus agar menumbuhkan rasa ingintahasiswa.</p> <p>Guru memberikan video tentangsaus agar menumbuhkan rasa ingintahasiswahadapcarapembuatansaus</p> <p>2. Menanya</p> <p>Guru memberikanwaktukepadasiswauntukberdiskusimengenaisaus</p> <p>3. Mengumpulkan data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru membagisiswakedalam 5 kelompok • Setiapkelompokdiberitugasuntukberdiskusitentangpengertian, jenis-jenis, karakteristikjenissaus, turunansaus, bahan, alat, kriteriahasilancarapenyimpanansaus, perbedaansaus continental danindonesia • Setelahselesai, siswadimintamempresentasikanhasil yang didapat <p>4. Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Setiapkelompokmenganalisishasildiskusitentangsaus 	<p>Mengamatigambardanmateridenganbaik</p> <p>Bertanyadanmenanggapiengenaimaterisauce</p> <p>Siswamencarijawabanmelalui internet</p> <p>Siswamendapatbimbingandari guru</p> <p>Siswamemberikanpertanyaan, menanggapi, danmenyempurnakanhasildiskusikelompok lain</p>	<p>60 menit</p> <p>60 menit</p>
--------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------

33	Sekar Ayu Faradila											
34	Tri Rahayu											
35	Vinindina Meita Widyasri											
36	Wahyu Okta Verinawati											

Keterangan Rubrik Penilaian:

Skor 1 : Jika tidak pernah muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan

Skor 2 : Jika kadang-kadang muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan

Skor 3 : Jika sering muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan

Skor 4 : Jika selalu muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan

Predikat	Rentang Nilai	Nilai
Sangat Baik (SB)	$90 \leq 100$	Nilai = <u>Jumlah Score</u> x 100 32
Baik (B)	$80 \leq 89$	
Cukup (C)	$70 \leq 79$	
Kurang	≤ 69	

2. Penilaian Pengetahuan

Tes Tertulis Pengetahuan

A. Pilihan Ganda

Berilah tanda silang (X) pada huruf a,b,c, atau d untuk jawaban yang benar!

1. Makan yang dilakukan diantara waktu makan pagi dan siang (10.00 – 11.00) adalah
 - a. Appetizer
 - b. Supper
 - c. Brunch
 - d. Dinner
2. Stefie ingin membuat sup kontinental. Sebelum dia membuat sup, dia membuat kaldu terlebih dahulu, agar kaldu yang dihasilkan jernih maka yang harus dilakukan Stefie
 - a. Skimming
 - b. Boiling
 - c. Blanching
 - d. Roasting
3. Bahan yang melalui tahap *roasting* pada pembuatan *stock* adalah
 - a. Daging
 - b. Tulang
 - c. Bouquet Garnie
 - d. Seasoning
4. *Roux* adalah bahan pengental saus yang terbuat dari
 - a. Butter & Flour
 - b. Cream & Butter
 - c. Butter & Yolk
 - d. Yolk & Cream

5. *Maltaise Sauce* terdiri dari *orange juice* yang ditambahkan pada *sauce*
- Demiglace
 - Veloute
 - Mayonnaise
 - Hollandaise

B. Menjodohkan

- | | |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1. Hot Appetizer | a. Yolk/ Kuning Telur |
| 2. Saus dasar yang membutuhkan brown stock sebagai bahan cairnya. | b. Blond Roux |
| 3. Pembuatan stock dengan melalui tahap blanching. | c. Demiglace |
| 4. Bahan pengental pembuatan Hollandaise. | d. Mixed Salad |
| 5. Makan malam yang dilakukan pada waktu tengah malam | e. Supper |
| | f. Croquet |
| | g. Dinner |
| | h. White Sauce |
| | i. White Stock |

C. Benar salah

Tulislah huruf B untuk pernyataan yang dianggap benar, atau S untuk pernyataan yang dianggap salah pada kolom yang disediakan.

SOAL	B/S
1. Blond Roux digunakan untuk membuat demiglace sauce. 2. Appetizer, Soup, Maincourse, Dessert merupakan giliran hidangan pada menu modern. 3. Saus dibuat untuk mempertinggi nilai aroma makanan. 4. Blanching dalam pembuatan stock adalah untuk menghilangkan kotoran yang melekat. 5. Fungsi kaldu adalah untuk memberi kelembaban pada makanan.	

D. Isian singkat

1. Menu Kontinental dibagi menjadi 2, yaitu dan
2. *Mirepoix* merupakan bahan yang berasal dari nabati sejenis sayuran yang berupa
3. Berdasarkan suhunya, sauce dibedakan menjadi dan
4. Alat yang berbentuk kerucut yang digunakan untuk menyaring kaldu adalah
5. Berdasarkan bahan, *veloute sauce* dibagi menjadi 3 yaitu, dan

Kunci jawaban:

No	Pilihan Ganda	Menjodohkan	Benar Salah	Isian Singkat
1	C	F	S	Menu klasik dan modern
2	A	C	B	Onion, carrot, leek, celery
3	B	I	B	Saus dingin dan saus panas
4	A	A	B	Conical strainer
5	D	E	S	Veal veloute, Chicken Veloute, Fish Veloute

Skor penilaian

No	Pilihan Ganda	Menjodohkan	Benar Salah	Isian Singkat	Nilai = jumlah skor X 4
1	1	1	1	2	
2	1	1	1	2	
3	1	1	1	2	
4	1	1	1	2	
5	1	1	1	2	
Σ	5	5	5	10	

Predikat	Rentang Nilai
Sangat baik (SB)	$90 \leq 100$
Baik (B)	$80 \leq 89$
Cukup (C)	$70 \leq 79$

Magelang, Agustus 2015

Mengesahkan,
Kaprosdi Jasa Boga

Guru Pembimbing

Guru PPL

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

SitiNurjanah, S.Pd
NIP. 19701212 200101 2 030

InnekeKusumaDewi
NIM. 12511241019

Mengetahui ,
Wakasek 1

Sutji Sadarini, S.Pd.
NIP. 19661228 199303 2 007

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah	: SMK Negeri 3 Magelang
Mata Pelajaran	:Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Semester	:XI /1
Materi Pokok	:Menganalisis Salad
Alokasi Waktu	: 7 x 45 menit
Pertemuan	: Tatap Mukake4

A. Kompetensi Inti:

KI 1: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

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

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

B. Kompetensi Dasar

- 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 pembelajaran menganalisis salad

- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotongroyong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.5 Menganalisis *salad*
- 4.5 Membuat *salad*

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 1.1.1 Menunjukkan sikap taat menjalankan ajaran agama
- 2.1.1 Menunjukkan sikap rasa ingintahu dalam membuat *salad*

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah pembelajaran siswa diharapkan dapat:

1. Menjelaskan pengertian salad
2. Menjelaskan fungsi salad
3. Menjelaskan jenis-jenis salad
4. Menyebutkan komposisi salad
5. Menyebutkan contoh salad
6. Menyebutkan saus yang digunakan untuk salad
7. Menyebutkan alat yang digunakan dalam pembuatan salad
8. Menjelaskan cara pembuatan salad

E. Model pembelajaran

1. Pendekatan : *Student Center*
2. Metode : *Game Question*

F. Materi Ajar

1. Pengertian salad
2. Fungsisalad
3. Jenis-jenis salad
4. Komposisi salad
5. Contoh salad
6. Saus yang digunakan untuk salad
7. Alat yang digunakan dalam pembuatan salad
8. Carapembuatan salad

G. Media dan sumber belajar

1. Media : Power point, *picture*
2. Alat : LCD, White Board, Boardmarker
3. Sumber : modul Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental

H. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi kegiatan	Kegiatan siswa	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Mengucapkan salam pada peserta didik2. Pengkondisian kelas dalam menerima pelajaran: (1) Pengecekan kebersihan kelas, (2) Pengaturan tempat duduk, (3) Pengecekan kesiapan dalam menerima pelajaran, dan (4) Mengabsen siswa3. Mengarahkan dan membimbing peserta didik untuk focus pada materi tentang salad.4. Menyampaikan tujuan pembelajaran dan penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan, dan pengetahuan5. Guru menanyakan dan mengembangkan pengetahuan siswa tentang salad	Memberi umpan balik terhadap pertanyaan yang guru berikan	30menit

	6. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan penjelasan kegiatan yang akan dilakukan		
Inti	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Guru memberikan gambar-gambar mengenai salad untuk mengembangkan sikap keingintahuan siswa b. Mengumpulkan data c. Peserta didik melakukan kajian pustaka dari berbagai sumber d. Peserta didik mengumpulkan informasi yang relevan dalam rangka menyelesaikan problem statement yang berkaitan dengan: <ol style="list-style-type: none"> 1) Pengertian salad 2) Fungsi salad 3) Jenis-jenis salad 4) Komposisi salad 5) Contoh salad 6) Saus yang digunakan untuk salad 7) Alat yang digunakan dalam pembuatan salad 8) Cara pembuatan salad e. Peserta didik mendiskusikan informasi yang diperoleh untuk mengolah informasi tersebut 	<p>Mengamati gambar dan mengajukan pertanyaan</p> <p>Siswa mencari jawaban melalui internet</p> <p>Siswa mendapat bimbingan dari guru</p> <p>Siswa memberikan pertanyaan, menanggapi, dan menyempurnakan hasil diskusi kelompok lain</p>	90menit
	<p>Menanya</p> <p>Guru memberikan waktu kepada siswa saling Tanya jawab</p>		60 menit
	<p>Mengasosiasi</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Setiap kelompok memberi pertanyaan kepada kelompok lain (<i>game question</i>) b. Guru menyimak, sambil menilai siswa 		30 menit
	<p>Mengomunikasikan</p> <p>Guru memberi penguatan materi di akhir diskusi</p>		30 menit

Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan <i>post test</i> untuk mengetahui tingkat pengetahuan siswa 2. Guru bersama siswa membuat rangkuman hasil diskusi 3. Guru memberi umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran 4. Guru menyampaikan materi kegiatan dipertemuan yang akan datang 		70 menit 10menit
TOTAL			315 MENIT

I. PenilaianHasilBelajar

NO	ASPEK	JENIS / TEKNIK	WAKTU PENILAIAN
1	Sikap	Observasi	Selama pembelajaran
2	Pengetahuan	<ul style="list-style-type: none"> • Picture and picture • Test tertulis 	Selama pembelajaran Aakhir pembelajaran
3	Keterampilan	Observasi	Kegiatan selama diskusi

Magelang, Agustus 2015

Mengesahkan,
KaprodikJasaBoga

Guru Pembimbing

Guru PPL

Dra. AfifahNurWidayati
NIP. 19671025 199412 2 003

SitiNurjanah, S.Pd
NIP. 19701212 200101 2 030

InnekeKusumaDewi
NIM. 12511241019

Mengetahui ,
Wakasek 1

SutjiSadarini, S.Pd.
NIP. 19661228 199303 2 007

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK Negeri 3 Magelang
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental
Kelas/Semester : X/1
Materi Pokok : Soup
Alokasi Waktu : 7 x 45 menit
Pertemuan : Tatap Muka ke 5

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

B. Kompetensi Dasar

- 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 pembelajaran Soup

- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotongroyong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.3 Menganalisis Soup
- 4.1 Membuat dan Menyajikan Soup

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 1.1.1 Menunjukkan sikap taat menjalankan ajaran agama
- 2.1.1 Menunjukkan sikap rasa ingintahu dalam membuat Soup
- 3.1.2 Menganalisis Soup
- 4.1.1 Membuat dan menyajikan Soup

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah pembelajaran selesai diharapkan dapat:

1. Menjelaskan pengertian Soup
2. Menyebutkan fungsi Soup
3. Menjelaskan macam Soup
4. Menyebutkan bahan-bahan dalam pembuatan Soup
5. Menyebutkan alat yang digunakan dalam pembuatan Soup
6. Menjelaskan cara penyimpanan Soup
7. Menyebutkan kriteria hasil Soup

E. Model pembelajaran

1. Pendekatan : *Student centered*
2. Model Pembelajaran : *Discovery learning*
3. Metode : Ceramah, Diskusi, Penugasan

F. Materi Ajar

1. Menjelaskan pengertian Soup
2. Menyebutkan fungsi Soup
3. Menjelaskan macam Soup
4. Menyebutkan bahan-bahan dalam pembuatan Soup
5. Menyebutkan alat yang digunakan dalam pembuatan Soup
6. Menjelaskan cara penyimpanan Soup
7. Menyebutkan kriteria hasil Soup

G. Media dan sumber belajar

1. Media : Power point
2. Alat : LCD, White Board, Boardmarker, kertas
3. Sumber :

H. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi kegiatan	Kegiatan siswa	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Mengucapkan salam pada peserta didik2. Pengondisian kelas dalam menerima pelajaran: (1) Pengecekan kebersihan kelas, (2) Pengaturan tempat duduk, (3) Pengecekan kesiapan dalam menerima pelajaran, dan (4) Mengabsensi siswa3. Mengarahkan dan membimbing peserta didik untuk fokus pada materi tentang soup.4. Menyampaikan tujuan pembelajaran dan penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan, dan pengetahuan5. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan penjelasan kegiatan yang akan dilakukan6. Guru mengkondisikan siswa untuk menerima pelajaran dan membagi kelompok	<p>Mendengarkan dengan cermat, menyimak dan bertanya jika belum jelas</p> <p>Memberi umpan balik terhadap pertanyaan yang guru berikan</p>	25 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none">1. Mengamati Guru memberikan gambar tentang kaldu agar menumbuhkan rasa ingintah siswa	Mengamati gambar dan materi dengan baik	95 menit

	<p>2. Menanya Guru memberikan waktu kepada siswa untuk berdiskusi mengenai <i>soup</i></p> <p>3. Mengumpulkan data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru membagi siswa ke dalam beberapa kelompok terdiri dari 3 • Setiap kelompok diberi tugas untuk berdiskusi tentang <i>soup</i>, setiap kelompok diberi tugas yang berbeda topic tetapi masing-masing satu tema pembelajaran • Setelah selesai, siswa diminta mempresentasikan hasil yang didapat <p>4. Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Setiap kelompok menganalisis hasil diskusi tentang <i>soup</i> • Peserta didik mendiskusikan hasil pengolahan informasi atau jawaban pertanyaan dan memverifikasi hasilnya dengan teori-teori atau konsep-konsep dari berbagai pustaka yang relevan, dengan cara: <ul style="list-style-type: none"> a. Memeriksa jawaban kembali b. Melakukan verifikasi jawaban dengan referensi atau sumber lain • Hasil analisis dan pengolahan data selanjutnya disimpulkan. <p>5. Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Setiap kelompok presentasi • Guru menyimak presentasi sambil menilai siswa • Guru memberi penguatan materi di akhir diskusi 	<p>Bertanya dan menanggapi mengenai materi <i>soup</i></p> <p>Siswa mencari jawaban melalui internet</p> <p>Siswa mendapat bimbingan dari guru</p> <p>Siswa memberikan pertanyaan, menanggapi, dan menyempurnakan hasil diskusi kelompok lain</p>	<p>45 menit</p> <p>100 menit</p> <p>30 menit</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------

33	Sekar Ayu Faradila											
34	Tri Rahayu											
35	Vinindina Meita Widyasri											
36	Wahyu Okta Verinawati											

Keterangan Penskoran :

4 = apabila selalu konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

3 = apabila sering konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan kadang-kadang tidak sesuai aspek sikap

2 = apabila kadang-kadang konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan sering tidak sesuai aspek sikap

1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

Magelang, September 2015

Mengesahkan,
KaprodikJasaBoga

Guru Pembimbing

Guru PPL

Dra. AfifahNurWidayati
NIP. 19671025 199412 2 003

SitiNurjanah, S.Pd
NIP. 19701212 200101 2 030

InnekeKusumaDewi
NIM. 12511241019

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/Semester : X / Gasal
Materi Pokok/Tema/Topik : Bahan Makanan dari Sayur dan Buah
Alokasi Waktu : 3 x 45 menit
Pertemuan Ke : 1 dan 2

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

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

B. Kompetensi Dasar

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjagadan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingintah dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotongroyong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasamadantanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.3. Menganalisis bahan makanan dan sayurandan buah.

C. Indikator Pencapaian

- 1.1.1 Menunjukkan sikap taat menjalankan ajaran agama
- 2.1.1 Menunjukkan sikap rasa ingintah dalam menganalisis bahan makanan dan sayurandan buah.
- 2.2.1 Menunjukkan sikap teliti dan cermat dalam menganalisis bahan makanan dan sayurandan buah dan hasil olahannya.
- 2.3.1 Menunjukkan sikap dapat bekerjasama dalam menganalisis bahan makanan dan sayurandan buah.
- 3.5.1 menjelaskan pengertian sayurandan buah
- 3.5.2 mengklasifikasi jenis-jenis sayurandan buah
- 3.5.3 mengidentifikasi struktur dan komposisi sayurandan buah
- 3.5.4 mengidentifikasi sifat fungsional sayurandan buah
- 3.5.5 menjelaskan kualitas sayurandan buah
- 3.5.6 menjelaskan pengujian kesegaran sayurandan buah
- 3.5.7 menjelaskan cara menyimpan sayurandan buah
- 3.5.8 menjelaskan manfaat sayurandan buah

D. Tujuan Pembelajaran

- 1.1.1 Menunjukkan sikap taat menjalankan ajaran agama
- 2.1.1 Menunjukkan sikap rasa ingintahud dalam menganalisis bahan makanan sayur dan buah.
- 2.2.1 menunjukkan sikap teliti dan cermat dalam menganalisis bahan makanan sayur dan buah dan hasil olahannya.
- 2.3.1 menunjukkan sikap dapat bekerjasama dalam menganalisis bahan makanan sayur dan buah.
- 3.5.1 menjelaskan pengertian sayur dan buah
- 3.5.2 mengklasifikasikan jenis-jenis sayur dan buah
- 3.5.3 mengidentifikasi struktur dan komposisi sayur dan buah
- 3.5.4 mengidentifikasi sifat fungsional sayur dan buah
- 3.5.5 menjelaskan kualitas sayur dan buah
- 3.5.6 menjelaskan pengujian kesegaran sayur dan buah
- 3.5.7 menjelaskan cara menyimpan sayur dan buah
- 3.5.8 Menjelaskan manfaat sayur dan buah

E. Materi pembelajaran

1. Pengertian sayur dan buah
2. Jenis-jenis sayur dan buah
3. Struktur dan komposisi sayur dan buah
4. Sifat fungsional sayur dan buah
5. Kualitas sayur dan buah
6. Pengujian kesegaran sayur dan buah
7. Cara penyimpanan sayur dan buah
8. Manfaat sayur dan buah

1. Model/Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Student centered*
2. Model Pembelajaran : *Quantum Teaching*
3. Metode : *Game Question*

2. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan I

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none">• Mengucapkan salam pada peserta didik• Pengkondisian kelas dalam menerima pelajaran: (1) Pengecekan kebersihan kelas, (2) Pengaturan tempat duduk, (3) Pengecekan kesiapan dalam menerima pelajaran, dan (4) Mengabsen siswa• Mengarahkan dan membimbing peserta didik untuk focus pada materi tentang sayuran dan buah• Menyampaikan tujuan pembelajaran dan penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan, dan pengetahuan sayuran dan buah.• Guru memberikan gambaran tentang pentingnya memahami konsep sayuran dan buah.• Guru membagi peserta didik dalam kelompok, setiap kelompok 6 orang• Membimbing dan mengarahkan peserta didik untuk berkumpul dengan kelompoknya untuk mengamati buku/referensi lain atau browsing yang memuat materi sayuran dan buah.	15 menit
Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none">1. Mengamati<ol style="list-style-type: none">a. Memberikan gambaran tentang sayuran dan buah agar menumbuhkan rasa ingintahu siswa	

	<p>teori-teori atau konsep-konsep dari berbagai pustaka yang relevan, dengan cara:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Memeriksa jawaban kembali b. Melakukan verifikasi jawaban dengan referensi atau sumber lain <ul style="list-style-type: none"> • Hasil analisis dan pengolahan data selanjutnya disimpulkan. <p>5. Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta bermain game dengan memberikan pertanyaan kepada kelompok lain mengenai sayuran dan buah. • Berdasar undian, peserta didik maju untuk game tanya jawab dengan kelompok lain tentang sayuran dan buah. 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik dibimbing guru melakukan <i>review</i> materi yang dianggap penting atau ditanya oleh peserta didik 2. Memberikan motivasi kepada peserta didik tentang hasil penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan dan pengetahuan 3. Guru memberikan post test untuk mengukur pengetahuan yang sudah didapat siswa selama pembelajaran 4. Sebelum guru menutup pelajaran, guru mengingatkan kembali materi selanjutnya. 	25 menit
Total		135 menit x 2

3. Alat/media/sumberpembelajaran

1. Alat : alat tulis, LCD
2. Bahan : Materi PPT
3. Media : Gambar
4. Sumber :

Harnani Fatmawati, S.Pd. 2013. *Pengetahuan Bahan Makanan*. Depok :Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.

4. Penilaian Hasil Belajar

1. Jenis / Teknik Penilaian

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes : Observasi 1. Kegiatan Diskusi 2. Kegiatan Presentasi	1. Lembar Observasi 2. Penilaian Diri 3. Penilaian Antar Teman 4. Jurnal
2.	Pengetahuan	Tes Tertulis	Soal tes tertulis pilihan ganda dan menjodohkan Lembar penilaian
3.	Ketrampilan	Kegiatan presentasi	Lembar penilaian

2. Instrumen Penilaian Dan Penskoran

2.1 Penilaian Sikap

a. Penilaian Sikap

Penilaian sikap/perilaku pada saat diskusi melalui observasi

Indikator: Peserta didik menunjukkan sikap mandiri, rasa ingintahu, gemar membaca, percaya diri, kerjasama, disiplin, tanggungjawab, dan peduli lingkungan.

Keterangan Rubrik Penilaian:

Skor 1 : Jika tidak pernah muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan

Skor 2 : Jika kadang-kadang muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan

Skor 3 : Jika sering muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan

Skor 4 : Jika selalunya muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan

Predikat	Rentang Nilai	Nilai
Sangat Baik (SB)	$90 \leq 100$	Nilai = $\frac{\text{Jumlah Score}}{32} \times 100$
Baik (B)	$80 \leq 89$	
Cukup (C)	$70 \leq 79$	
Kurang	≤ 69	

Mengesahkan,
KaprodijasaBoga

Guru Mata Pelajaran

Magelang, Agustus 2015
Guru PPL

Dra. AfifahNurWidayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Siti Nurjanah, S.Pd.
NIP. 19701212 200101 2 030

InnekeKusumaDewi
NIM. 12511241019

Mengetahui ,
Wakasek 1

SutjiSadarini, S.Pd.
NIP. 19661228 199303 2 007

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/Semester : X / Gasal
Materi Pokok/Tema/Topik : Bumbudan rempah
Alokasi Waktu : 3 x 45 menit
Jumlah Pertemuan : 1 pertemuan
Pertemuan Ke : 2

A. Kompetensi Inti

- KI 1 : Menghayati dan mensyukuri 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 factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4 : Mengolah, menalar, menyaji 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 penguasaan berbagai keterampilan mengelola dan menyajikan makanan kontinental sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.
- 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 tanggung jawab implementasi sikap kerja
- 3.4 Membedakan bumbu dan rempah
- 4.4 Mengevaluasi bumbu dan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk, rasa, bau, warna

C. Indikator Pencapaian

- 3.1.1 Menjelaskan struktur dari bumbu dan rempah
- 3.1.2 Menjelaskan komposisi dari bumbu dan rempah
- 3.1.3 Menjelaskan mutu dari bumbu dan rempah
- 3.1.4 Menjelaskan fungsi dari bumbu dan rempah
- 3.1.5 Menjelaskan sifat-sifat dari bumbu dan rempah
- 3.1.6 Menjelaskan pengaruh pengolahan bumbu dan rempah
- 4.1.1. Mengevaluasi bumbu dan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk, rasa, bau, dan warna

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

1. Menjelaskan struktur dari bumbu dan rempah
2. Menjelaskan komposisi dari bumbu dan rempah
3. Menjelaskan mutu dari bumbu dan rempah
4. Menjelaskan fungsi dari bumbu dan rempah
5. Menjelaskan sifat-sifat dari bumbu dan rempah
6. Menjelaskan pengaruh pengolahan bumbu dan rempah
7. Mengevaluasi bumbu dan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk, rasa, bau, dan warna

E. Materi pembelajaran

1. Struktur dari bumbu dan rempah
2. Komposisi dari bumbu dan rempah
3. Mutu dari bumbu dan rempah
4. Fungsi dari bumbu dan rempah
5. Sifat-sifat dari bumbu dan rempah
6. Pengaruh pengolahan bumbu dan rempah
7. Bumbu dan rempah berdasarkan hasil identifikasi bentuk, rasa, bau, dan warna

8. Model/Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Student centered*
2. Model Pembelajaran : *Discovery learning*
3. Metode : Ceramah, Diskusi, Penugasan

F. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan I

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none">• Mengucapkan salam pada peserta didik• Pengondisian kelas dalam menerima pelajaran: (1) Pengecekan kebersihan kelas, (2) Pengaturan tempat duduk, (3) Pengecekan kesiapan dalam menerima pelajaran, dan (4) Mengabsen siswa• Mengarahkan dan membimbing peserta didik untuk fokus pada materi tentang bumbudanrempah• Menyampaikan tujuan pembelajaran dan penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan, dan pengetahuan bumbudanrempah• Guru memberikan gambaran tentang pentingnya memahami konsep bumbudanrempah• Guru membagi peserta didik dalam kelompok, setiap kelompok 6 orang• Membimbing dan mengarahkan peserta didik untuk berkumpul dengan kelompoknya untuk mengamati buku/referensi lain atau browsing yang memuat materi bumbudanrempah.	15 menit
Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none">1. Mengamati<ol style="list-style-type: none">a. Peserta didik mengamati gambar tentang bumbudanrempah	15menit

	<p>b. Menanyakan kepada peserta didik tentang tayang gambar untuk mengarahkan peserta didik pada materi bumbu dan rempah</p> <p>c. Mengajukan pertanyaan terbuka “apa saja yang termasuk dalam bumbu dan rempah?”</p> <p>d. Memotivasi peserta didik untuk membaca, menganalisis, mendiskusikan bumbu dan rempah.</p> <p>2. Menanya</p> <p>a. Menekankan kepada peserta didik untuk menyusun pertanyaan minimal 2 masalah/ pertanyaan yang relevan dengan hasil pengamatan</p> <p>b. Peserta didik menuliskan problem statement berkaitan dengan materi yang diamati</p> <p>3. Mengumpulkan Data</p> <p>a. Peserta didik melakukan kajian pustaka dari berbagai sumber</p> <p>b. Peserta didik mengumpulkan informasi yang relevan dalam rangka menyelesaikan problem statement yang berkaitan dengan:</p> <p>c. (1) Identifikasi bentuk, rasa, bau, dan warna bumbu dan rempah, (2) mutu, (3) sifat/ cara penanganan, (4) Cara penyimpanan (5) fungsi,</p> <p>d. Peserta didik mendiskusikan informasi yang diperoleh untuk mengolah informasi tersebut</p> <p>e. Menjawab pertanyaan – pertanyaan yang muncul pada lembar problem statement berdasarkan informasi yang telah dikumpulkan</p> <p>f. Peserta didik dalam kelompok memverifikasi jawaban dengan menggunakan literatur dari berbagai sumber</p> <p>g. siswa diajak bermain dengan <i>mystery box</i>, siswa diminta untuk mengambil salah satu dari bumbu dan rempah yang kemudian diminta untuk menjelaskan tentang nama, fungsi, sifat bumbu/rempah yang sudah diambil.</p> <p>4. Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik mendiskusikan hasil pengolahan informasi atau jawaban pertanyaan dan memverifikasi hasil nyadeng teori- 	30 menit
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

	<p>teori atau konsep-konsep dari berbagai pustaka yang relevan, dengan cara:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Memeriksa jawaban kembali b. Melakukan verifikasi jawaban dengan referensi atau sumber lain <ul style="list-style-type: none"> • Hasil analisis dan pengolahan data selanjutnya disimpulkan. <p>5. Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik dalam kelompok menyiapkan bahan presentasi hasil kerja kelompok • Berdasarkan uraian, peserta didik mempresentasikan hasil diskusi • Presentasi dilengkapi dengan jawaban untuk memperdalam pemahaman peserta didik terhadap peralatan pengolahan makanan. • Peserta didik menyimpulkan kegiatan pembelajaran dan diskusi, yakni: Mutu dari bumbu dan rempah, fungsi dari bumbu dan rempah, sifat-sifat dari bumbu dan rempah, pengaruh pengolahan bumbu dan rempah 	60 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik dibimbing guru melakukan <i>review</i> materi yang dianggap penting atau ditanya oleh peserta didik 2. Memberikan motivasi kepada peserta didik tentang hasil penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan dan pengetahuan 3. Guru memberikan post test untuk mengukur pengetahuan yang sudah didapat siswa selama pembelajaran 4. Sebelum guru menutup pelajaran, guru mengingatkan kembali materi selanjutnya. 	25 menit
Total		135 menit

G. Alat/media/sumber pembelajaran

1. Alat : alat tulis, LCD

2. Bahan : Materi PPT

3. Media : Gambar

4. Sumber :

- HarnaniFatmawati, S.Pd. 2013. *PengetahuanBahanMakanan*. Depok :KementrianPendidikandanKebudayaan.

H. PenilaianHasilBelajar

1. Jenis / TeknikPenilaian

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes : Observasi 1. KegiatanDiskusi	1. LembarObservasi 2. PenilaianDiri

		2. Kegiatan Presentasi	3. Penilaian Antar Teman 4. Jurnal
2.	Pengetahuan	Tes Tertulis	Soal test tertulis pilihan ganda dan menjodohkan Lembar penilaian
3.	Ketrampilan	Kegiatan presentasi	Lembar penilaian

2. Instrumen Penilaian Dan Penskoran

2.1 Penilaian Sikap

a. Penilaian Sikap

Penilaian sikap/perilaku pada saat diskusi melalui observasi

Indikator:

Peserta didik menunjukkan sikap mandiri, rasa ingintahu, gemar membaca, percaya diri, kerjasama, disiplin, tanggungjawab, dan peduli lin

Aspek Yang Diamati : Rasa ingintahu, Kerjasama, Santun, Disiplin, Jujur, Objektif, Terbuka, Teliti, Demokratis, Proaktif, PeduliLingkungan, Dan Bertanggungjawab

No	Hari/Tanggal	Kejadian	Keterangan/Tindaklanjut

Mengesahkan,
Kaprodi Jasa Boga

Guru Mata Pelajaran

Magelang, Agustus 2015
Guru PPL

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Siti Nurjanah, S.Pd.
NIP. 19701212 200101 2 030

Inneke Kusuma Dewi
NIM. 12511241019

Mengetahui ,
Wakasek 1

Sutji Sadarini, S.Pd.
NIP. 19661228 199303 2 007

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/Semester : X / Gasal
Materi Pokok/Tema/Topik : Bahan Makanan Tambahan
Alokasi Waktu : 3 x 45 menit
Jumlah Pertemuan : 1 pertemuan
Pertemuan Ke : 4

A. Kompetensi Inti

- KI 1 : Menghayati dan mensyukuri 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 factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4 : Mengolah, menalar, menyaji 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 pengetahuan bahan makanan sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran pengetahuan bahan makanan.
- 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 kerjasamadantanggungjawab implementasi sikap kerja
- 3.4 Mendeskripsikan bahan makanan tambahan

C. Indikator Pencapaian

- 3.1.1 Menjelaskan pengertian bahan makanan tambahan
- 3.1.2 Menjelaskan fungsi bahan makanan tambahan
- 3.1.3 Menjelaskan jenis jenis bahan makanan tambahan

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

- 3.1.1 Menjelaskan pengertian bahan makanan tambahan
- 3.1.2 Menjelaskan fungsi bahan makanan tambahan
- 3.1.3 Menjelaskan jenis jenis bahan makanan tambahan

E. Materi pembelajaran

1. Pengertian bahan makanan tambahan
2. Fungsi bahan makanan tambahan
3. Jenis jenis bahan makanan tambahan

F. Model/Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Student centered*
2. Metode : *talking bamboo game, tanya jawab, penugasan*

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi kegiatan	Kegiatan siswa	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengucapkan salam kepada peserta didik 2. Pengondisian kelas dalam menerima pelajaran: <ol style="list-style-type: none"> (1) Pengecekan kebersihan kelas, (2) Pengaturan tempat duduk, (3) Pengecekan kesiapan dalam menerima pelajaran, dan (4) Mengabsensi siswa 3. Mengarahkan dan membimbing peserta didik untuk focus pada materi tentang bahan makanan tambahan. 4. Menyampaikan tujuan pembelajaran dan penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan, dan pengetahuan 5. Guru menanyakan dan mengembangkan pengetahuan siswa tentang bahan makanan tambahan. 6. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan penjelasan kegiatan yang akan dilakukan 	Memberikan umpan balik terhadap pertanyaan yang guru berikan	15 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> • Guru memberikan gambar-gambar mengenai bahan makanan tambahan untuk mengembangkan sikap keingintahuan siswa • Guru menampilkan tayangan video 	<p>Mengamati gambar dan mengajukan pertanyaan</p> <p>Siswa menceritakan kembali hasil tayangan video</p> <p>Siswa mencari jawaban melalui internet</p>	30 menit

	<p>2. Mengumpulkan data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru membagi siswa ke dalam 5 kelompok. Setiap kelompok diberi tugas untuk bermain game <i>talking bamboo</i> tentang Pengertian bahan makanan tambahan, Fungsi bahan makanan tambahan, Jenis jenis bahan makanan tambahan • Setelah selesai, siswa diminta untuk menyimpulkan materi tentang <p>3. Menanya Guru memberikan waktu kepada siswa saling Tanya jawab</p> <p>4. Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Setiap kelompok menganalisis hasil game tentang <i>bahan makanan tambahan</i> • Guru menyimak presentasi sambil menilai siswa <p>5. Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Setiap kelompok presentasi tentang materi yang di dapat di dalam game • Guru memberi penguatan materi di akhir diskusi 	<p>Siswa mendapat bimbingan dari guru</p> <p>Siswa memberikan pertanyaan, menanggapi, dan menyempurnakan hasil diskusi kelompok lain</p>	<p>60 menit</p>
<p>Penutup</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan post test untuk mengetahui tingkat pengetahuannya siswa 2. Guru bersama siswa membuat rangkuman hasil game 3. Guru memberi umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran 4. Guru menyampaikan materi kegiatan di pertemuan yang akan datang 		<p>25 menit</p>
<p>TOTAL</p>	<p>135 MENIT</p>		

H. Alat/media/sumberpembelajaran

1. Alat : alat tulis, LCD
2. Bahan : Materi PPT
3. Media : Gambar
4. Sumber :

- Harnani Fatmawati, S.Pd. 2013. *Pengetahuan Bahan Makanan*. Depok : Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.

I. Penilaian Hasil Belajar

1. Jenis / Teknik Penilaian

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes : Observasi 1. Kegiatan Diskusi 2. Kegiatan Presentasi	1. Lembar Observasi 2. Penilaian Diri 3. Penilaian Antar Teman 4. Jurnal
2.	Pengetahuan	Tes Tertulis	Soal test tertulis pilihan ganda dan menjodohkan Lembar penilaian
3.	Ketrampilan	Kegiatan presentasi	Lembar penilaian

29	Nurul Hidayah											
30	Nurwahyuni Chairunisa											
31	Ratih Kusumarani											
32	Riska Tri Nurjanah											
33	Safriah Rahayu S.											
34	Shavira Ika Putri											
35	Violita Ardianti											
36	Wiwit Ariyani											

Keterangan Rubrik Penilaian:

Skor 1 : Jika tidak pernah muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan

Skor 2 : Jika kadang-kadang muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan

Skor 3 : Jika sering muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan

Skor 4 : Jika selalu muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan

Predikat	Rentang Nilai	Nilai
Sangat Baik (SB)	$90 \leq 100$	Nilai = <u>Jumlah Score</u> x 100 32
Baik (B)	$80 \leq 89$	
Cukup (C)	$70 \leq 79$	
Kurang	≤ 69	

Mengesahkan,
KaprodijasaBoga

Guru Mata Pelajaran

Magelang, Agustus 2015
Guru PPL

Dra. AfifahNurWidayati
NIP. 19671025 199412 2 003

SitiNurjanah, S.Pd.
NIP. 19701212 200101 2 030

InnekeKusumaDewi
NIM. 12511241019

Mengetahui ,
Wakasek 1

SutjiSadarini, S.Pd.
NIP. 19661228 199303 2 007

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Nama Sekolah : SMK NEGERI 3 MAGELANG
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas/Semester : X / Gasal
Materi Pokok/Tema/Topik : Bahan Minuman (Kopi, teh, coklat)
Alokasi Waktu : 3 x 45 menit
Pertemuan Ke : 5

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

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

B. Kompetensi Dasar

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjagadan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerjasebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingintahudalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan minuman.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotongroyong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasamadantanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.3 Mendiskripsikan bahan minuman (kopi, teh, coklat).

C. Indikator Pencapaian

- 1.1.1 Menunjukkan sikap taat menjalankan ajaran agama
- 2.1.1 Menunjukkan sikap rasa ingintahudalam menganalisis bahan minuman (kopi, teh, coklat).
- 2.2.1 Menunjukkan sikap teliti dan cermat dalam menganalisis bahan minuman (kopi, teh, coklat) dan hasil olahannya.
- 2.3.1 Menunjukkan sikap dapat bekerjasama dalam menganalisis bahan minuman (kopi, teh, coklat).
- 3.5.1 Menjelaskan pengertian bahan minuman (teh, kopi, coklat) dengan benar
- 3.5.2 Menjelaskan fungsi bahan minuman (teh, kopi, coklat)
- 3.5.3 Menyebutkan contoh bahan minuman (teh, kopi, coklat) dengan tepat
- 3.5.4 Mengidentifikasi bahan minuman (teh, kopi, coklat) dengan tepat
- 3.5.4 Menyebutkan sifat minuman (teh, kopi, coklat) dengan benar

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari uraian kegiatan belajar, peserta didik dapat:

1. Menjelaskan pengertian bahan minuman (teh,kopi,coklat) dengan benar
2. Menyebutkan fungsi bahan minuman (kopi, teh, coklat) dengan benar
3. Menyebutkan contoh bahan minuman (teh,kopi,coklat)dengan tepat
4. Mengidentifikasi bahan minuman (teh,kopi,coklat) dengan tepat
5. Menyebutkan sifat minuman (teh,kopi,coklat) dengan benar

E. Materi pembelajaran

1. Pengertian bahan minuman (teh,kopi,coklat)
2. Fungsi bahan minuman
3. Contoh bahan minuman (teh,kopi,coklat)
4. Mengidentifikasi bahan minuman (teh,kopi,coklat)
5. Sifat minuman (teh,kopi,coklat)

F. Model/Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Student centered*
2. Model Pembelajaran :
3. Metode : ceramah, diskusi, tanya jawab

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none">• Mengucapkan salam pada peserta didik• Pengondisian kelas dalam menerima pelajaran: (1) Pengecekan kebersihan kelas, (2) Pengaturan tempat duduk, (3) Pengecekan kesiapan dalam menerima pelajaran, dan (4) Mengabsensi siswa• Mengarahkan dan membimbing peserta didik untuk fokus pada materi tentang sayuran dan buah• Menyampaikan tujuan pembelajaran dan penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan, dan pengetahuan sayuran dan buah.• Guru memberikan gambaran tentang pentingnya memahami bahan minuman .• Guru membagikan peserta didik dalam kelompok, setiap kelompok 6 orang• Membimbing dan mengarahkan peserta didik untuk berkumpul dengan kelompoknya untuk mengamati buku/referensi lain atau browsing yang memuat materi bahan minuman.	15 menit
Kegiatan	1. Mengamati	15 menit

Inti	<ul style="list-style-type: none"> a. Memberikan gambar tentang bahan minuman agar menumbuhkan rasa ingintahasiswa b. Mengajukan pertanyaan terbuka “apasaja yang termasuk dalam bahan minuman?” c. Memotivasi peserta didik untuk membaca, menganalisis, mendiskusikan bahan minuman. <p>2. Menanya</p> <p>Menekankan kepada peserta didik untuk menyusun pertanyaan yang mengenai bahan minuman.</p> <p>3. Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Peserta didik melakukan kajian pustaka dari berbagai sumber b. Peserta didik mengumpulkan informasi yang relevan dalam rangka menyelesaikan problem statement yang berkaitan dengan: <ul style="list-style-type: none"> 1) pengertian bahan minuman (teh,kopi,coklat) 2) contoh bahan minuman (teh,kopi,coklat) 3) mengidentifikasi bahan minuman (teh,kopi,coklat) 4) sifat minuman (teh,kopi,coklat) 5) hasil olah bahan minuman d. Peserta didik mendiskusikan informasi yang diperoleh untuk mengolah informasi tersebut e. Menjawab pertanyaan – pertanyaan yang muncul pada lembar problem statement berdasarkan informasi yang telah dikumpulkan f. Peserta didik dalam kelompok memverifikasi jawaban dengan menggunakan literature dari berbagai sumber <p>4. Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Peserta didik mendiskusikan hasil pengolahan informasi atau jawaban pertanyaan dan memverifikasi hasilnya dengan teori- 	30 menit
------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

	<p>teori atau konsep-konsep dari berbagai pustaka yang relevan, dengan cara:</p> <ol style="list-style-type: none"> b. Memeriksa jawaban kembali c. Melakukan verifikasi jawaban dengan referensi atau sumber lain d. Hasil analisis dan pengolahan data selanjutnya disimpulkan. <p>5. Mengkomunikasikan</p> <p>Peserta didik mempresentasikan tentang hasil diskusi mengenai bahan minuman.</p>	60 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik dibimbing guru melakukan <i>review</i> materi yang dianggap penting 2. Memberikan motivasi kepada peserta didik tentang hasil penilaian yang meliputi sikap, ketrampilan dan pengetahuan 3. Guru memberikan post test untuk mengukur pengetahuan yang sudah didapat siswa selama pembelajaran 4. Sebelum guru menutup pelajaran, guru mengingatkan kembali materi selanjutnya. 	25 menit
Total		135 menit

H. Alat/media/sumber pembelajaran

1. Alat : alat tulis, LCD
2. Bahan : Materi PPT
3. Media : Gambar
4. Sumber :

Harnani Fatmawati, S.Pd. 2013. *Pengetahuan Bahan Makanan*. Depok : Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.

I. Penilaian Hasil Belajar

1. Jenis / Teknik Penilaian

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes : Observasi 1. KegiatanDiskusi 2. KegiatanPresentasi	1. LembarObservasi 2. PenilaianDiri 3. PenilaianAntarTeman 4. Jurnal
2.	Pengetahuan	Tes lisan	Tes lisan diadakan setelah pelajaran selesai
3.	Ketrampilan	Kegiatanpresentasi	Lembarpenilaian

2. InstrumenPenilaian Dan Penskoran

2.1 PenilaianSikap

a. PenilaianSikap

Penilaian sikap/perilaku pada saat diskusi melalui observasi

Indikator:

Peserta didik menunjukkan sikap mandiri, rasa ingintahu, gemar membaca, percaya diri, kerjasama, disiplin, tanggung jawab, dan peduli lingkungan.

Keterangan Rubrik Penilaian:

Skor 1 : Jika tidak pernah muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan

Skor 2 : Jika kadang-kadang muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan

Skor 3 : Jika sering muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan

Skor 4 : Jika selalunya muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan

Predikat	Rentang Nilai	Nilai
Sangat Baik (SB)	$90 \leq 100$	Nilai = $\frac{\text{Jumlah Score}}{32} \times 100$
Baik (B)	$80 \leq 89$	
Cukup (C)	$70 \leq 79$	
Kurang	≤ 69	

Penilaian Sikap Melalui Jurnal

JURNAL PESERTA DIDIK

Kelas :

Aspek Yang Diamati : Rasa ingintahu, Kerjasama, Santun, Disiplin, Jujur, Objektif, Terbuka, Teliti, Demokratis, Proaktif, Peduli Lingkungan, Dan Bertanggungjawab

No	Hari/Tanggal	Kejadian	Keterangan/Tindak lanjut

Mengesahkan,
Kaprodik Jember

Guru Mata Pelajaran

Magelang, Agustus 2015
Guru PPL

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Siti Nurjanah, S.Pd.
NIP. 19701212 200101 2 030

Inneke Kusuma Dewi
NIM. 12511241019



NOMOR LOKASI :
 NAMA SEKOLAH / LEMBAGA : SMKN 3 MAGELANG
 ALAMAT SEKOLAH / LEMBAGA : JL. PIERRE TENDEAN NO. 01 MAGELANG

NO	Program/ Kegiatan PPL/ Magang III	Jumlah jam per minggu						Jumlah jam
		Agustus				September		
		I	II	III	IV	I	II	
A.	Kegiatan Mengajar							
	1. Observasi sekolah	6						6
	2. Mengamati kegiatan pembelajaran di kelas	4						4
	3. Bimbingan dan bimbingan			2	2		2	6
	4. Bimbingan dengan guru pembimbing	4	2	3	3	3	3	18
	5. Membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)							
	a. Persiapan		2	2	2	2	2	10
	b. Pelaksanaan		2	2	2	2	2	10
	c. Evaluasi dan tindak lanjut		2	2	2	2	2	10
	6. Membuat Media Pembelajaran		2	2	2	2	2	10
	7. Praktik Mengajar Terbimbing							
	a. Persiapan		4	5	5	5	6	25
	b. Pelaksanaan		15	8	15	15	18	71
	c. Evaluasi dan tindak lanjut		2	2	2	2	2	10
	8. Evaluasi Penilaian Lembar Kerja Siswa			2	2			4
B.	Kegiatan Non Mengajar							
	1. Membantu kegiatan guru pembimbing		2	2	3	2	2	11
	2. Membantu kegiatan akreditasi sekolah			4	2			6
	3. Piket KBM dan unit produksi		3	3		3	3	12
	4. Mengikuti upacara / pengajian		2	1,5	1	1	1	6,5
	5. Menyusun laporan PPL					4	10	14
	6. Membantu unit produksi			7	16			23
	7. Mendampingi kegiatan ekstrakurikuler					3		3
	Jumlah jam							259,5

Magelang, September 2015

Mengetahui,
 Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd
 NIP. 19750428 199903 2 002

Siti Nurjanah, S.Pd
 NIP. 19701212 200101 2 030

Guru PPL

Inneke Kusuma Dewi
 NIM. 12511241019