

LAPORAN INDIVIDU
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
DI SMK NEGERI 3 MAGELANG

Jl. PiereTendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

Dosen Pembimbing Lapangan PPL
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd



Disusun Oleh :
RISMIATUN
NIM. 12511241029

PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2015

HALAMAN PENGESAHAN

Menerangkan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa di bawah ini telah melaksanakan PPL di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Magelang.

Nama : **Rismiatun**
NIM : **12511241029**
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

Mengesahkan,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

Herin Setvowati, S.Pd

NIP. 19750428 199903 2 002

NIP. 19720324 200604 2 011

Mengetahui,

P.L.H Kepala Sekolah

Koordinator PPL

Drs. Tokhibin

Sutji Sadarini, S.Pd

NIP. 19680713 200501 1 007

NIP. 19661228 199303 2007

ABSTRAK

LAPORAN KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) DI SMK N 3 MAGELANG

Oleh :
Rismiatun
NIM. 12511241029

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah yang wajib ditempuh oleh setiap mahasiswa S1, dengan program studi kependidikan. Pelaksanaan program Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini memiliki misi untuk menyiapkan dan menghasilkan tenaga kependidikan (calon guru) yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan ketrampilan pedagogik yang profesional. Tempat yang menjadi lokasi pelaksanaan PPL UNY 2015 adalah SMK Negeri 3 Magelang, yang beralamat di Jalan Piere Tendean No.01 Kota Magelang, Jawa Tengah, Indonesia.

Kegiatan PPL yang dilakukan meliputi tahap persiapan dan pelaksanaan. Kegiatan persiapan dimulai dengan observasi pembelajaran, konsultasi guru pembimbing dan mempersiapkan perangkat pembelajaran, konsultasi guru pembimbing dan mempersiapkan perangkat pembelajaran berupa RPP, Program Semester, Program Tahunan, Analisa hari efektif, modul, dan media pembelajaran. Dalam pelaksanaan PPL, penulis diberikan tugas oleh guru pembimbing lapangan memberikan materi Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia untuk kelas XI Jasa Boga 1. Praktik mengajar dimulai pada tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 11 September 2015, dengan menerapkan Kurikulum 2013.

Dari kegiatan PPL ini mahasiswa mendapat pengalaman nyata dalam belajar bertindak sebagai seorang guru dimulai dari persiapan sampai dengan pengelolaan kelas. Dalam kegiatan PPL, praktikan telah melakukan praktik mengajar sebanyak 5 kali tatap muka di kelas. 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.

Kata Kunci : *PPL, Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia, 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 berdeddikasi 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 memberikan kami dukungan, saran, serta izin untuk melaksanakan kegiatan PPL.
6. Sutji Sadarini, S.Pd selaku coordinator pelaksanaan PPL di SMK Negeri 3 Magelang
7. Herin Setyowati, 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

Rismiatun

NIM. 12511241029

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Analisis Situasi	1
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL	12
BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL	13
A. Persiapan PPL.....	13
1. Pengajaran Mikro.....	13
2. Observasi	13
3. Pembekalan.....	13
B. Pelaksanaan PPL.....	16
1. Kegiatan Praktik Mengajar	16
2. Evaluasi dan Penilaian.....	17
C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi	17
1. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi	17
2. Analisis Hasil PPL.....	18
BAB III. PENUTUP	19
A. Kesimpulan	19
B. Saran	19
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN	22

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 Center* 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 terawat
- 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 perpustakaan 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 sekolah, 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 msyarakat). 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 c. Pembuatan administrasi Pembelajaran
2.	Praktik mengajar terbimbing	a. Mengajar teori b. Mengajar praktik di dapur
3.	Menyusun dan Mengembangkan alat evaluasi	a. Membuat soal post test b. Membuat Media Pembelajaran c. Membuat soal 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.	Kamis, 13 Agustus 2015	– Sup Indonesia – Ulangan Harian	Teori Kelas XI Boga 1
2.	Kamis, 20 Agustus 2015	– Soto Indonesia	Teori Kelas XI Boga 1
3.	Kamis, 27 Agustus 2015	– Hidangan Nasi – Ulangan Harian	Teori Kelas XI Boga 1
4.	Kamis, 3 September 2015	– Hidangan Mie	Teori Kelas XI Boga 1
5.	Kamis, 10 September 2015	– Praktek Salad Indonesia	Praktek Kelas XI Boga 1

Dalam setiap pertemuan terdapat beberapa materi yang harus disampaikan mengacu pada silabus dan RPP, serta mempertimbangkan indicator 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. Analisis 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 kurang mendukung Kegiatan Belajar Mengajar (KBM)
- 3) Tingkat pemahaman siswa dalam menerima materi yang berbeda-beda
- 4) Terbatasnya sarana pendukung pembelajaran, dalam hal ini adalah ruang kelas praktek yang juga digunakan untuk kelas teori sehingga kurang efektif untuk kegiatan pembelajaran.

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 kepada siswa dan memberi pertanyaan kepada siswa tentang materi yang baru saja diterangkan
- 4) Menata ulang tempat duduk siswa sebaik mungkin untuk mendukung kegiatan pembelajaran

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
- b. Perlu adanya tambahan media pembelajaran yang menarik dan kreatif sehingga siswa lebih termotivasi untuk belajar

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
- c. Dalam pemilihan waktu PPL sebaiknya disesuaikan dengan kalender akademik sekolah sehingga mahasiswa dapat menjalani kegiatan PPL dengan maksimal

DAFTAR PUSTAKA

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

LAMPIRAN

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK NEGERI 3 MAGELANG
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : JL.PIERE TENDEAN NO.1 MAGELANG
 BOGA
 GURU PEMBIMBING : HERIN SETYOWATI, S.Pd

NAMA MAHASISWA : RISMIATUN
 NO. MAHASISWA : 12511241029
 FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/ PTBB/ PT.
 DOSEN PEMBIMBING : PRIHASTUTI E, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	10 - 14 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> • Pengajian • Pembimbingan dari wakil kepala sekolah dan ka prodi boga • Konsultasi RPP dan Administrasi mengajar dengan guru pembimbing • Piket KBM • Membuat RPP, media, dan Administrasi mengajar • Konsultasi RPP dan soal ulangan harian • Mengajar Pengolahan makanan Kontinental • Mengajar Pengolahan makanan Indonesia • Upacara Hari Pramuka 	<ul style="list-style-type: none"> • Pengajian berjalan dengan lancar • Pembimbingan menginformasikan kegiatan apa saja yang harus dilakukan oleh mahasiswa PPL • Konsultasi RPP sup Indonesia dan soal ulangan harian Salad Indonesia • Piket KBM : mencatat siswa yang ijin atau terlambat, menerima tamu, menyampaikan tugas yang diberikan dari guru ke siswa • Membantu mengajar mata pelajaran kontinental di kelas XI Jasa boga 3 • Mengajar Pengolahan makanan Indonesia materi sup Indonesia dan ulangan harian salad Indonesia 		

2.	17 -21 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> • Upacara Hari Kemerdekaan ke-70 • Piket Unit Produksi • Piket Perpustakaan • Kunjungan dari Dosen Pembimbing • Mengajar Pengolahan Makanan Kontinental • Konsultasi RPP • Mengajar Pengolahan Makanan Indonesia • Kerja Bakti 	<ul style="list-style-type: none"> • Upacara hari kemerdekaan dilaksanakan di SMK N 3 Magelang • Piket unit Produksi membuat bolu zebra dan membungkus snack untuk acara rapat pleno dengan orang tua murid • Piket Perpustakaan mencatat peminjaman dan pengembalian buku dan LCD • Membantu mengajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dengan materi sauce • Konsultasi RPP Soto Indonesia • Mengajar materi Soto Indonesia dikelas XI jasa boga 1 • Kerja bakti dikarenakan akan adanya akreditasi sekolah 		
3	24 - 28 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> • Apel pagi hari Senin • Membuat RPP dan Administrasi mengajar • Piket KBM • Mengajar Pengolahan Makanan Indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> • Apel pagi perpisahan kepala sekolah yang akan melaksanakan ibadah haji • Membuat RPP mengajar materi hidangan nasi • Piket KBM : mencatat siswa 		

		<ul style="list-style-type: none"> • Piket Unit Produksi 	<p>yang ijin atau terlambat, menerima tamu, menyampaikan tugas yang diberikan dari guru ke siswa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajar Pengolahan Makanan Indonesia materi hidangan nasi • Piket unit produksi membantu memasang skirting 		
4	31 Agustus - 4 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> • Upacara hari Senin • Piket Unit Produksi • Konsultasi RPP • Mengajar Pengolahan Makanan Kontinental • Mengajar Pengolahan Makanan Indonesia • Membimbing ekstrakurikuler Pramuka 	<ul style="list-style-type: none"> • Piket unit produksi membantu memasak dikantin • Konsultasi RPP hidangan mie • Membantu mengajar Pengolahan Makanan Kontinental materi sauce turunan • Mengajar Pengolahan Makanan Indonesia materi hidangan mie dan ulangan harian • Membimbing ekstrakurikuler Pramuka materi keamanan berkendara yang disampaikan oleh kepolisian 		

5	7 - 11 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> • Pengajian • Konsultasi resep dan RPP • Membuat daftar belanja Praktik Salad Indonesia • Mengajar Pengolahan Makanan Kontinental • Mengajar Pengolahan Makanan Indonesia 	<ul style="list-style-type: none"> • Pengajian dilanjutkan perpisahan mahasiswa PPL UNY • Konsultasi resep salad Indonesia, RPP, jobsheet praktek • Membuat daftar belanja untuk praktek salad Indonesia • Membantu mengajar praktek Pengolahan Makanan Kontinental • Mengajar praktek Pengolahan Makanan Indonesia 		
---	-----------------------	---	--	--	--

Magelang, September 2015

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa,

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

Herin Setyowati, S.Pd
NIP. 19720324 200604 2 011

Rismiatun
NIM: 12511241029

NOMOR LOKASI :
 NAMA SEKOLAH/ LEMBAGA : SMK NEGERI 3 MAGELANG
 ALAMAT SEKOLAH/ LEMBAGA : JL. PIERE TENDEAN NO.1 MAGELANG

No.	Program/ Kegiatan PPL/ Magang III	Jumlah Jam per Minggu					Jumlah Jam
		I	II	III	IV	V	
A.	Kegiatan Mengajar						
	1. Observasi Sekolah	6					6
	2. Mengamati kegiatan pembelajaran di kelas	4					4
	3. Bimbingan dengan dosen pembimbing		2		2	2	6
	4. Bimbingan dengan guru pembimbing	4	3	3	3	3	16
	5. Membuat rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)						
	a. Persiapan	2	2	2	2	2	10
	b. Pelaksanaan	3	3	3	3	3	15
	c. Evaluasi dan tindak lanjut	2	2	2	2	2	10
	6. Membuat media pembelajaran	2	2	2	2	2	10
	7. Praktek mengajar terbimbing						
	a. Persiapan	4	5	5	5	6	25
	b. Pelaksanaan	15	15	8	15	15	68
	c. Evaluasi dan tindak lanjut	2	2	2	2	2	10
	8. Evaluasi penilaian lembar kerja	2			2		4
B.	Kegiatan Non Mengajar						
	1. Membantu kegiatan akreditasi sekolah		2				2
	2. Piket KBM / piket perpustakaan	8	6	5			19
	3. Mengikuti upacara/ pengajian	2	1	1	1	1	6
	4. Menyusun laporan PPL				5	12	17
	5. Membantu unit produksi		2	3	3		8

	6. Mendampingi kegiatan ekstrakurikuler				3		3
Jumlah Jam							239

Magelang, September 2015

Mengetahui,
P.L.H. Kepala Sekolah

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL,

Drs. Tokhibin
NIP. 19680713 200501 1 007

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

Rismiatun
NIM. 12511241029

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

MATA PELAJARAN : **Pengolahan dan Penyajian Makanan
Indonesia**
KELAS : **XI Jasa Boga 1**
KOMPETENSI KEAHLIAN : **Jasa Boga**
TAHUN PELAJARAN : **2015 – 2016**

RISMIATUN
NIM. 12511241029

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG SMK NEGERI 3 MAGELANG

Jl. PiereTendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : **SMK Negeri 3 Magelang**
Kelas/Semester : **XI/1**
Mata Pelajaran : **PM INDONESIA**
Tema : **Sup Indonesia**
Pertemuan Ke- : **2**
Alokasi Waktu : **8 x 45 menit (1 x pertemuan)**

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 :

- KD 1.1 : Mensyukuri karunia Tuhan yang maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar merancang dan mengolah makanan dan kue sesuai kebutuhan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- KD 2.1 : Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.
- KD 2.2 : Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.
- KD 2.3 : Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja
- KD 3.1 : Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia
- KD 4.1 : Membuat sup Indonesia

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI:

1. Menjelaskan dengan bahasa yang santun pengertian sup Indonesia
2. Mengidentifikasi jenis – jenis sup Indonesia
3. Mengetahui bahan sup Indonesia

4. Mengetahui alat yang digunakan untuk sup
5. Menjelaskan dengan bahasa santun cara pembuatan sup Indonesia
6. Menjelaskan cara penyimpanan sup Indonesia

D. TUJUAN PEMBELAJARAN :

1. Siswa dapat menjelaskan dengan bahasa yang santun pengertian sup Indonesia
2. Siswa dapat mengidentifikasi jenis – jenis sup Indonesia
3. Siswa dapat mengetahui bahan sup Indonesia
4. Siswa dapat mengetahui alat yang digunakan untuk sup
5. Siswa dapat menjelaskan dengan bahasa santun cara pembuatan sup Indonesia
6. Siswa dapat menjelaskan cara penyimpanan sup Indonesia

E. MATERI AJAR :

A. Pengertian sup

Pada hidangan Indonesia sup memiliki pengertian yaitu : merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu daging (sapi, ayam, ikan, dll) dan ditambah dengan bahan – bahan lain yang beraroma (bumbu & rempah) serta isian (baik berupa sayuran / daging dari kaldu itu sendiri). Nama sup terkadang diambil dari bahan pokok yang digunakan seperti sup / sop ayam, sup ikan, sup sayuran, dll.

Sup pada menu Indonesia merupakan pelengkap dari hidangan keluarga (pelengkap susunan menu 4 sehat 5 sempurna) atau pelengkap menu utama. Seiring dengan perkembangan jaman, saat ini sup dapat merupakan hidangan yang berdiri sendiri / merupakan hidangan yang berkaitan dengan giliran makan / atau sebagai appetizer baik pada susunan menu continental atau Indonesia.

B. Komposisi bahan :

Komposisi bahan yang digunakan dalam pembuat sup Indonesia :

1. Bahan Utama adalah kaldu yang dapat mempengaruhi kualitas sup / sop yang dihasilkan
2. Bahan isian adalah isi dari sup itu sendiri, berasal dari nabati(sayuran dan sereal) dan hewani(daging, unggas, ikan, jenis-jenis seafood) atau kombinasi keduanya
3. Bahan pemberi rasa / aroma adalah bumbu dan rempah yang digunakan (baik basah atau kering)
4. Bahan pelengkap / garnish seperti irisan seledri, irisan daun bawang, bawang goreng, tomat,dll

C. Jenis-jenis sup

Macam-macam sup dan soto berdasarkan pada bahan pengisi dibagi menjadi:

1. Sup Ayam, bahan pengisi yaitu daging ayam. Contoh: Kimlo, Sup Ayam,

2. Sup Daging Sapi/ Kambing, bahan pengisi yaitu daging sapi atau kambing. Contoh: Sup Konro, Sup Kaki Kambing, Sup Buntut, sup iga
3. Sup Udang, bahan pengisi yaitu udang. Contoh: Sup Tekwan,
4. Sup Ikan, bahan pengisi yaitu ikan. Contoh: Sup Ikan Kakap, Sup Kepala Ikan
5. Sup Sayuran, bahan pengisi yaitu aneka sayuran. Contoh: Sup Jagung, Sup Sayuran, Sup Bening Bayam, Sup Kacang Merah, Sup Asparagus, Sup Oyong.

Berdasarkan tekstur Sup dibagi menjadi dua kelompok, yaitu :

- a. Sup jernih/ encer adalah sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu kaldu yang tidak kental. Sup encer di hidangkan dengan menggunakan isian. Isian sup encer biasanya berupa berbagai macam sayuran dan daging.
- b. Sup kental adalah sup yang dibuat dengan menggunakan kaldu yang dikentalkan dengan bahan pengental seperti tepung, sagu, ataupun dari bahan itu sendiri dengan atau tanpa isi.

D. Kriteria sup

- a. Sup harus jernih
- b. Kuah sup dapat menggunakan kaldu dan air
- c. Sup tidak berlemak
- d. Kaya dari segi rasa, aroma dan penampilan
- e. Temperature panas.

E. Penyajian sup

Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan. Alat hidang yang diperlukan yaitu mangkuk sup atau boillon cup (pinggan sup) dilengkapi dengan alas mangkuk sup yaitu saucer. Sup disajikan dalam keadaan panas.

F. Cara penyimpanan

1. Bahan cair dan padat (isian) dipisahkan dan dimasukkan kedalam plastik dan divacum disimpan di freezer
2. Beri tanggal penyimpanan : untuk kaldu bisa disimpan selama satu bulan dalam refrigerator dan tiga bulan dalam freezer dengan teknik pendinginan yang sempurna dengan cara, stock dibiarkan dingin dengan cara alat direndam air es maksimal dua jam, setelah stock diturunkan dari api kemudian ditutup dan diberi label tanggal mulai disimpan
3. Isi sup berupa sayuran tidak bisa disimpan lama karena tekstur dan rasa akan berubah jika disimpan terlalu lama dalam refrigerator
4. Penyimpanan sup akan efektif apabila disimpan dalam waktu 24 jam untuk mendapatkan kualitas yang bagus. Alangkah baiknya jika sup segera dihidangkan setelah diolah.

F. METODE PEMBELAJARAN :

1. Pendekatan : Saintifik
2. Model pembelajaran : Problem solving

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Siswa merefleksi penguasaan materi yang telah dipelajari dengan membuat catatan penguasaan materi. 3. Siswa saling memberikan umpan balik hasil evaluasi pembelajaran yang telah dicapai. 4. Guru memberikan gambaran materi untuk pertemuan berikutnya. 5. Guru mengucapkan salam penutup. 	30'
--	---	-----

H. MEDIA DAN SUMBER BELAJAR :

Media : Laptop, LCD, Powerpoint tentang sup Indonesia

Sumber belajar : Modul Pengolahan Makanan Indonesia oleh Titin Herawidi, M.Pd. dan Marwanti, M.Pd.

I. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR :

1. Teknik : test tertulis dan tugas kelompok
2. Bentuk : tugas kelompok berupa hasil diskusi tentang macam-macam sup Indonesia
3. Penilaian

Post test :

- 1) Apa yang dimaksud dengan sup Indonesia?
- 2) Sebutkan komposisi bahan sup?
- 3) Sebutkan macam-macam sup berdasarkan isian?
- 4) Sebutkan min 4 kriteria sup?
- 5) Jelaskan secara singkat cara penyimpanan sup!

Kunci jawaban :

- 1) Sup adalah makanan cair yang terbuat dari kaldu daging dan ditambah dengan bahan – bahan lain yang beraroma serta isian (baik berupa sayuran / daging dari kaldu itu sendiri)
- 2) Komposisi bahan sup antara lain: bahan utama, bahan isian, bahan pemberi rasa, dan bahan pelengkap
- 3) Macam sup berdasarkan isian yaitu : sup ayam, sup daging sapi/kambing, sup udang, sup ikan, dan sup sayuran
- 4) Kriteria sup : Sup harus jernih, kuah sup dapat menggunakan kaldu dan air, sup tidak berlemak, kaya dari segi rasa, aroma dan penampilan, temperature panas

- 5) Cara penyimpanan sup : kuah dan isian sup dipisah, sup disimpan dalam keadaan tertutup, sup sayuran tidak bisa disimpan lama.

Mengetahui
Ka Prodi Tata Boga

Guru Pembimbing

Magelang, 12 Agustus
2015
Guru PPL

**Dra.Affifah Nur
Widayati**
19671025 199412 2 003

Herin Setyowati, S.Pd
19720324 200604 2 011

Rismiatun
NIM.12511241029

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

MATA PELAJARAN : **Pengolahan dan Penyajian Makanan
Indonesia**
KELAS : **XI Jasa Boga 1**
KOMPETENSI KEAHLIAN : **Jasa Boga**
TAHUN PELAJARAN : **2015 – 2016**

RISMIATUN

12511241029

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG

Jl. PiereTendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Nama Sekolah : **SMK Negeri 3 Magelang**
Kelas/Semester : **XI/1**
Mata Pelajaran : **PM INDONESIA**
Tema : **Soto Indonesia**
Pertemuan Ke- : **3**
Alokasi Waktu : **8 x 45 menit (1 x pertemuan)**

J. 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.

K. KOMPETENSI DASAR :

KD 1.1 : Mensyukuri karunia Tuhan yang maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar merancang dan mengolah makanan dan kue sesuai kebutuhan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

KD 2.1 : Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.

KD 2.2 : Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.

KD 2.3 : Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja

KD 3.1 : Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia

KD 4.1 : Membuat soto Indonesia

L. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI:

7. Menjelaskan dengan bahasa yang santun pengertian soto Indonesia
8. Mengidentifikasi jenis – jenis soto Indonesia
9. Mengetahui bahan soto Indonesia
10. Mengetahui peralatan pengolahan soto
11. Menjelaskan dengan bahasa santun cara pembuatan soto Indonesia
12. Menjelaskan dengan bahasa santun cara penyimpanan soto Indonesia

M. TUJUAN PEMBELAJARAN :

7. Siswa dapat menjelaskan dengan bahasa yang santun pengertian soto Indonesia
8. Siswa dapat mengidentifikasi jenis – jenis soto Indonesia
9. Siswa dapat mengetahui bahan soto Indonesia
10. Siswa dapat mengetahui peralatan pengolahan soto
11. Siswa dapat menjelaskan dengan bahasa santun cara pembuatan soto Indonesia
12. Siswa dapat menjelaskan dengan bahasa santun cara penyimpanan soto Indonesia

N. MATERI AJAR :

A. Pengertian soto

Soto, sroto, atau coto adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari kaldu daging dan sayuran. Daging yang paling sering digunakan adalah sapi dan ayam, tapi juga babi dan kambing. Berbagai daerah di Indonesia memiliki jenis soto sendiri, dengan kandungan yang berbeda-beda, misalnya Soto Kediri soto Madura, soto Betawi, soto Padang, soto Bandung, soto Sokaraja, soto Banjar, soto Medan, coto Makassar. Soto juga dinamai menurut kandungannya, misalnya soto ayam, soto babat, soto sapi. Soto memiliki banyak kemiripan dengan sop.

Karena ada beberapa jenis soto di Indonesia, masing-masing mempunyai cara penyajian yang berbeda-beda. Soto bisa dihidangkan dengan berbagai macam lauk, misalnya kerupuk, perkedel, emping melinjo, sambal, saus kacang, dan lainlain. Dan juga pula dengan tambahan lainnya seperti sate telur pindang, sate kerang, jeruk limau, koya (campuran tumpukan kerupuk dengan bawang putih) dll. Seperti kita ketahui bahwa makanan pokok orang Indonesia adalah nasi, sehingga soto biasanya dihidangkan dengan nasi sebagai menu utama. Namun, ada perbedaan dalam hal menu utama nasi tersebut. Kebanyakan soto dihidangkan secara terpisah dengan nasi, seperti Soto Betawi, Soto Padang, dan lain-lain. Namun, ada juga yang dihidangkan bersama dengan nasi atau soto campur nasi, misalnya Soto Kudus. Selain itu, ada juga soto yang dihidangkan dengan lontong atau nasi yang sudah dimasak dengan dibungkus daun pisang, misalnya Coto Makassar. Kemudian, ada juga yang memakai mie, dan bukan nasi sebagai menu pokoknya, misalnya Soto Mie Bogor.

Dalam hidangan Indonesia kita kenal jenis-jenis soto yang sekaligus merupakan sup khas Indonesia. Jenis-jenis soto tersebut menggunakan bumbu-bumbu dan bahan yang beragam, yang antara daerah yang satu dengan daerah lainnya berbeda. Soto merupakan jenis sajian sup yang sarat sumber protein dan kalori.

Soto / sroto / coto adalah : hidangan khas Indonesia yang terbuat dari kaldu daging, yang berisi campuran daging atau ikan yang direbus bersama sayuran, dedaunan dan aneka rempah sehingga menghasilkan aroma yang khas dan menggugah selera.

Daging yang biasa digunakan adalah daging sapi, ayam, kambing bahkan kuda (untuk daerah – daerah tertentu). Berba- gai daerah di Indonesia memiliki jenis soto tersendiri, dengan kandungan isi, bumbu dan pelengkap yang khas sesuai kondisi, situasi dan tradisi daerahnya. Penamaan soto pada umumnya

disesuaikan dengan nama daerah setempat seperti : Soto Kediri, soto Kudus, soto Madura, Soto betawi, dll. Ada pula yang menamai soto dengan bahan dasar yang digunakan seperti : Soto ayam, soto kambing, soto babat,dll.

B. Jenis-jenis soto

Kunci kelezatan soto terletak pada kaldu yang digunakan. Ada beberapa jenis kaldu untuk soto. Jenis soto berdasarkan pada kaldu yang digunakan. Kaldu yang digunakan dalam pembuatan soto yaitu kaldu ayam, kaldu sapi, kaldu kambing, dan kaldu udang. Setiap bahan dasar kaldu membutuhkan kiat khusus untuk menghasilkan kaldu yang jernih, harum, dan lezat. Saat membuat kaldu udang, sebaiknya kaldu direbus di atas api sedang dan dalam waktu yang singkat agar cita rasa manis kaldu tidak hilang. Kaldu ayam dan kaldu daging harus direbus dalam waktu lama agar sari daging dapat keluar secara maksimal dan menghasilkan kaldu yang gurih.

Macam-macam sup dan soto berdasarkan pada bahan pengisi dibagi menjadi:

- a. Soto Ayam, bahan pengisi yaitu daging ayam. Contoh: Soto Kudus, Soto Blora, Soto Banjar, Soto Kediri, Soto Lamongan
- b. Soto Daging Sapi, bahan pengisi yaitu daging sapi . Contoh: Coto Makassar, Soto Bandung, Soto Padang, Soto Madura
- c. Soto Kambing, bahan pengisi yaitu daging kambing. Contoh :
- d. Soto Udang, bahan pengisi yaitu udang. Contoh: Soto Udang (Sumatera Utara)

KLASIFIKASI SOTO PADA MENU Indonesia

- a. SOTO CAIR, merupakan soto jernih, tidak mengandung bahan pengental, memakai kaldu (ayam, sapi, ikan,dll), sayuran / bahan isi, bumbu dan rempah serta garnish, seperti : soto ayam, soto bandung, dll
- b. SOTO KENTAL adalah soto yang menggunakan bahan pengental seperti , santan, kemiri, tepung – tepungan, be ras, kentang atau bahan sayuran yang banyak mengandung zat tepung, seperti : soto betawi, dll
- c. SOTO REGIONAL adalah soto khas daerah yang kemudian diperkenalkan kepada dunia luas sehingga menjadi bagian dari pada soto nasional yang dapat dijumpai dalam daftar menu di beberapa restoran seperti : sotobandung, soto banjar

C. Bahan dan bumbu soto

Kaldu pembuat soto pada dasarnya tidak berbeda jauh dengan kaldu pembuat sup akan tetapi bisa pula kaldu dibuat dengan merebus langsung air bersama dengan daging atau ayam ayang akan digunakan sebagai isi dan setelah daging atau ayam lunak dikeluarkan sebaiknya disaring. Selanjutnya kaldu dibumbui. Selain bahan utama sup dan soto, digunakan pula bahan pelengkap. Bahan pelengkap yang digunakan biasanya tergantung dari jenis sup dan soto. Bahan pelengkap satu soto dengan yang lain berbeda. Misalnya dalam soto ayam bahan pelengkap yang digunakan yaitu kecambah, kol, soon, telur rebus, daun bawang, daun seledri, tomat dan dihidangkan dengan sambal, air jeruk nipis, bawang goreng, dan kecap manis. Dapat pula dihidangkan bersama pergedel dan kerupuk/ emping.

Bumbu soto sangat beragam tergantung jenisnya. Ada soto yang hanya

dibumbui dengan bawang putih, salam, lengkuas, daun jeruk purut, dan serai. Ada pula yang ditambahkan bumbu halus antara lain bawang merah, bawang putih, kemiri, dan kunyit. Ditambahkan pula beberapa rempah, diantaranya pala, lada, pekak, kapulaga, jintan, dan cengkeh. Beberapa soto mengharuskan bumbunya ditumis terlebih dahulu sebelum dimasukkan ke dalam kaldu, tetapi ada pula yang langsung dimasukkan ke dalam kaldu tanpa ditumis.

D. Kriteria soto

Kriteria soto yaitu:

- 1) Berkuah kaldu atau santan
- 2) Perbandingan antara kuah dengan isi 2 : 1
- 3) Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan
- 4) Warna soto ayam kuning, warna soto sapi agak coklat
- 5) Temperature penyajian panas.

E. Penyajian hidangan soto

Soto disajikan dalam keadaan panas. Penyajian soto bisa secara terpisah yaitu kuah dan sayuran pada mangkuk dan nasi/lontong/ketupat ditempatkan pada piring tersendiri. Bisa juga kuah, sayuran dan nasi/lontong/ketupat dicampur jadi satu. Selanjutnya ditaburi irisan daun bawang, seledri dan bawang goreng.

Soto biasanya disajikan dengan dilengkapi sambal, kecap dan irisan jeruk nipis. Beberapa jenis soto dilengkapi lagi dengan irisan tomat, perkedel kentang, perkedel singkong, kripik kentang dan krupuk. Selain itu soto biasanya soto juga disajikan bersama nasi atau lontong, ketupat tergantung kebiasaan pada masing-masing daerah.

Soto dapat disajikan panas atau dingin. Soto panas dapat disajikan pada suhu antara 70-80°C. sedangkan soto dingin pada suhu 5-7 °C.

Penyajian soto sebagai appetizer dengan porsi 2-2½ dl, sedangkan sebagai main course dengan porsi 3-3½ dl.

Teknik penyajian : ada yang dicampur jadi satu antara pelengkap, bahan utama dan kuah, ada pula yang disajikan secara terpisah.

F. Cara pembuatan

- 1) Teknik pembuatan Kaldu untuk soto

Pembuatan kaldu untuk soto pada dasarnya tidak berbeda dengan pembuatan kaldu untuk sup. Akan tetapi bisa pula kaldu dibuat dengan merebus langsung air bersama-sama dengan daging atau ayam yang digunakan sebagai isi dan setelah daging atau ayam lunak dikeluarkan dari kaldu. Selanjutnya kaldu dibumbui. Sebelum kaldu dibumbui sebaiknya disaring terlebih dahulu supaya serbuk atau potongan tulang tidak terbawa.

- 2) Teknik membumbui soto

Bumbu soto sangat beragam tergantung jenisnya. Ada soto yang hanya dibumbui dengan bawang putih, salam, lengkuas dan serai. Ada pula yang ditambahkan bumbu halus antara lain : bawang merah, bawang putih, kemiri dan kunyit. Beberapa jenis soto mengharuskan bumbunya ditumis terlebih dahulu sebelum dimasukkan ke dalam kaldu, tetapi ada pula yang langsung dimasukkan dalam kaldu tanpa ditumis. Merebus bumbu dalam kaldu harus cukup lama agar supaya bumbu betul-betul meresap. Sebaiknya gunakan api kecil selama bumbu direbus dalam kaldu.

G. Peralatan pengolahan dalam pembuatan soto

Alat dan perlengkapan yang digunakan dalam pembuatan kaldu untuk soto, antara lain sebagai berikut.

1. Stock pot, gunanya untuk merebus stock atau kaldu.
2. Sauce pan besar, gunanya untuk tempat mengolah daging atau emblansir daging.
3. Penyerok atau sendok berlubang(skimmer), gunanya untuk membuaang busa atau skimmer.
4. Panci teflon, gunanya untuk memasak ayam atau bahan makanan lainnya yang perlu direbus.
5. Wajan atau penggorengan, gunanya untuk menggoreng bahan makanan misalnya tempe, tahu dan emping.
6. Sodet, gunanya untuk membolak-balikan makanan yang sedang digoreng.
7. Serokan, gunanya untuk mengambil makanan untuk selanjutnya diangkat setelah matang digoreng, misalnya kerupuk.

Alat yang digunakan waktu persiapan pembuatan soto, antara lain:

1. Talenan, gunanya untuk alas memotong atau mengiris bahan makanan seperti wortel dan ketimun.
2. Pisau, untuk mengiris bahan makanan.
3. Kom, sebagai wadah bahan makanan yang akan diolah.
4. Coek dan ulekan, gunanya untuk menghaluskan bumbu

Adapun peralatan hidang dalam penyajian sup dan soto adalah sebagai berikut.

1. Mangkuk sup atau soto, gunanya untuk tempat menghidangkan sup atau soto.
2. Sendok sup atau soto, gunanya untuk mengambil sup atau soto.
3. Mangkuk sambal, gunanya untuk tempat menghidangkan sambal pada sup atau soto.

H. Menyimpan Soto

Cara menyimpan soto yang baik adalah sebagai berikut.

1. Simpanlah soto pada panci tempat merebus, tetapi jangan dimasukkan bahan-bahan pelengkap soto, misalnya soun. Agar soto tahan lama. Jika dihidangkan kuah sup atau soto dipanaskan terlebih dahulu.
2. Kuah soto yang akan disimpan tidak boleh tersentuh tangan agar kuah soto tidak cepat basi. Sbelum disimpan, sebaiknya dipanaskan terlebih dahulu.
3. Simpanlah soto pada tempat yang bersih, jangan menyatu dengan tempat menyimpan bahan-bahan yang berbahaya atau bumbu-bumbu yang dapat mempengaruhi bau pada soto.

Usahakan soto tidak dapat dimasuki binatang, seperti semut, kecoa, cecak dll. Untuk itu tutuplah wadah penyimpanannya rapat-rapat.

O. METODE PEMBELAJARAN :

1. Pendekatan : Saintifik
2. Model pembelajaran : Picture and picture

	<p>yang telah dipelajari</p> <p>7. Siswa merefleksikan penguasaan materi yang telah dipelajari dengan membuat catatan penguasaan materi.</p> <p>8. Siswa saling memberikan umpan balik hasil evaluasi pembelajaran yang telah dicapai.</p> <p>9. Guru memberikan gambaran materi untuk pertemuan berikutnya.</p> <p>10. Guru mengucapkan salam penutup.</p>	30'
--	---	-----

Q. MEDIA DAN SUMBER BELAJAR :

Media : Laptop, LCD, Powerpoint tentang sup Indonesia
 Sumber belajar : Modul Pengolahan Makanan Indonesia oleh Titin Herawidi, M.Pd. dan Marwanti, M.Pd.

R. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR :

1. Teknik : test tertulis dan tugas kelompok
2. Bentuk : tugas kelompok berupa hasil diskusi tentang macam-macam sup Indonesia
3. Penilaian
 Tugas kelompok : menganalisis karakteristik soto Indonesia meliputi bahan, cara pembuatan, ciri khas, penyajian.

Mengetahui
 Ka Prodi Tata Boga

Guru Pembimbing

Magelang, 12 Agustus
 2015
 Guru PPL

**Dra.Affifah Nur
 Widayati**
 19671025 199412 2 003

Herin Setyowati, S.Pd
 19720324 200604 2 011

Rismiatun
 NIM.12511241029

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

MATA PELAJARAN : **Pengolahan dan Penyajian Makanan
Indonesia**
KELAS : **XI Jasa Boga 1**
KOMPETENSI KEAHLIAN : **Jasa Boga**
TAHUN PELAJARAN : **2015 – 2016**

RISMIATUN
NIM.12511241029

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG

Jl. PiereTendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Nama Sekolah : **SMK Negeri 3 Magelang**

Kelas/Semester	: XI/1
Mata Pelajaran	: PM INDONESIA
Tema	: Hidangan Nasi
Pertemuan Ke-	: 4
Alokasi Waktu	: 8 x 45 menit (1 x pertemuan)

S. 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.

T. KOMPETENSI DASAR :

KD 1.1 : Mensyukuri karunia Tuhan yang maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar merancang dan mengolah makanan dan kue sesuai kebutuhan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

KD 2.1 : Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.

KD 2.2 : Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.

KD 2.3 : Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja

KD 3.1 : Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia

KD 4.1 : Membedakan hidangan dari nasi

U. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI:

1. Menjelaskan dengan bahasa yang santun dan sopan pengertian nasi
2. Mengetahui fungsi dan kegunaan beras dalam kehidupan sehari-hari
3. Mengetahui kriteria beras yang berkualitas baik
4. Mengetahui macam-macam hidangan nasi
5. Mengetahui bahan makanan untuk hidangan nasi
6. Mengetahui cara pengolahan dan penyajian nasi
7. Mengetahui teknik penyimpanan nasi

V. TUJUAN PEMBELAJARAN :

1. Siswa dapat menjelaskan dengan bahasa yang santun dan sopan pengertian nasi
2. Siswa dapat mengetahui fungsi dan kegunaan beras dalam kehidupan sehari-hari
3. Siswa dapat mengetahui kriteria beras yang berkualitas baik
4. Siswa dapat mengetahui macam-macam hidangan nasi
5. Siswa dapat mengetahui bahan makanan untuk hidangan nasi
6. Siswa dapat mengetahui cara pengolahan dan penyajian nasi
7. Siswa dapat mengetahui teknik penyimpanan nasi

W. MATERI AJAR

Hidangan Nasi

1. Pengertian Nasi

Nasi adalah beras yang sudah dimasak dan siap untuk disantap. Beras merupakan bahan makanan nabati yang banyak mengandung vitamin B1 sebagai sumber karbohidrat .

Beras berasal dari padi yang telah dipisahkan dari kulitnya dengan cara digiling. Kulit beras biasanya digunakan untuk pakan ternak. Dalam susunan hidangan sehari-hari nasi sering digunakan sebagai menu utama. Setiap butiran beras terdiri atas lapisan perikarp (lapisan paling luar yang mengandung selulosa dan protein), tegmen (lapisan yang mengandung lemak), aleuron (lapisan yang mengandung protein dan vitamin B1), dan lapisan endosperma (lapisan paling dalam yang mengandung zat pati yang berwarna putih).

Nasi yang dikonsumsi masyarakat Indonesia umumnya dibedakan menjadi dua macam yaitu nasi biasa dan nasi putih. Akan tetapi menurut warnanya, nasi dikelompokkan menjadi beberapa macam, diantaranya adalah nasi putih, nasi merah, nasi ketan putih, nasi ketan hitam, dan nasi ketan merah.

Fungsi dan kegunaan beras dalam kehidupan sehari-hari adalah sebagai berikut.

- a. Sebagai bahan makanan pokok karena beras merupakan sumber karbohidrat.
- b. Sebagai bahan pokok dalam pembuatan kue.
- c. Sebagai bahan pokok dalam pembuatan minuman.

Kriteria beras yang berkualitas baik dan layak untuk dikonsumsi adalah sebagai berikut.

- a. Beraroma segar dan berwarna putih bersih.
- b. Butiran-butiran beras berwarna putih.
- c. Tidak berulat dan tidak berjamur.
- d. Tidak ada kotoran seperti batu, gabah, dan pasir.
- e. Bila dimasak berbau harum dan kurang mekar. Beras yang sudah tersimpan lama berbau apek dan banyak menghisap air sehingga mekar bila dimasak.
- f. Jika dibandingkan dengan jenis beras lainnya beras yang berwarna merah mengandung vitamin B1 lebih tinggi.

2. Macam-macam hidangan Nasi

Nasi dapat diolah dengan berbagai hidangan, antara lain sebagai berikut.

- a. Nasi liwet
- b. Nasi kukus
- c. Nasi goreng
- d. Nasi bakar
- e. Nasi gurih
- f. Nasi kuning
- g. Nasi kebuli
- h. Nasi udak
- i. Nasi ulam atau langi
- j. Nasi tumpeng
- k. Lontong
- l. Buras
- m. Arem-arem

3. Bahan makanan untuk hidangan nasi

a. Ragam jenis nasi

Bahan utama yang dipergunakan dalam pembuatan nasi adalah beras dan air. Nasi berasal dari beras. Ada macam-macam jenis beras, ada beras yang pulen dan ada juga beras yang keras atau mekar. Dalam memasak nasi selalu menggunakan air, air yang digunakan untuk memasak nasi bergantung pada jenis beras yang akan dimasak. Beras yang baru dipanen dan pulen lebih sedikit memerlukan air dibandingkan dengan beras yang keras dan sudah tersimpan lama.

Ada 2 jenis beras yang biasa dikonsumsi masyarakat Indonesia, diantaranya adalah sebagai berikut.

1. Beras pulen

Beras pulen adalah beras yang tidak mekar ketika dimasak karena tidak menyerap banyak air dan bersifat pulen, sehingga enak untuk dikonsumsi. Biasanya beras seperti ini harganya lebih mahal. Berikut adalah contoh dari jenis beras pulen.

- a. Beras cianjur
- b. Beras rojolele
- c. Beras pandan wangi
- d. Beras medan

2. Beras keras atau mekar

Beras keras atau mekar adalah jenis beras yang mekar bila dimasak karena menyerap air terlalu banyak, selain itu beras ini juga keras ketika dimakan, sehingga kurang enak untuk dikonsumsi sehari-hari. Biasanya beras ini harganya murah daripada beras pulen.

Berikut adalah beberapa contoh dari jenis beras keras atau mekar.

- a. Beras saigon
- b. Beras IR
- c. Beras siam
- d. Beras cisadane

b. Penyimpanan beras

Beras sebaiknya disimpan di dalam karung, peti, atau tempayan dan diletakkan di dalam ruang yang cukup udara dan tidak lembap supaya beras tidak berbau, tidak berulat, tidak jamur, dan tidak berwarna hitam. Selain sebagai makanan pokok, beras dapat juga diolah menjadi berbagai panganan atau kue-kue, seperti kue lapis, kue bolu, kue pancong, dan lain-lain.

ii. Pengolahan dan Penyajian Nasi

Cara memasak nasi yang umum dilakukan ada beberapa, diantaranya adalah dengan cara diluwet dan dikukus. Ada beberapa cara pengolahan hidangan nasi antara lain sebagai berikut.

a. Nasi Liwet

Cara membuat :

- Beras dipilih dan dibersihkan kemudian dicuci
- Lalu tambahkan air kemudian tutup dan jerangkan panci sampai mendidih airnya, sesekali diaduk agar tidak gosong.
- Setelah itu tutup panci dengan rapat dan kecilkan apinya kurang lebih ½ jam.
- Jika sudah matang tutup panci dibuka dan didiamkan sebentar baru kemudian dipindahkan.
- Nasi liwet dihidangkan dalam tempat nasi. Nasi liwet biasanya dihidangkan untuk sarapan pagi dilengkapi dengan lauk pauk seperti abon, telur dadar, atau ikan asin.

b. Nasi kukus

Cara membuat :

- Beras dipilih dan dibersihkan lalu dicuci.
- Masukkan beras ke dalam panci berisi air yang sudah mendidih ± 1 ½ ruas jari tinggi beras ke air.
- Biarkan sampai airnya habis, sesekali diaduk supaya tidak gosong lalu diangkat.
- Isi risopan dengan air ± 1/3 bagian dan biarkan mendidih.
- Kukus beras yang sudah setengah masak tadi ± ½ jam
- Setelah matang nasi diangkat dan atur didalam tempat nasi.
- Hidangkan dalam tempat stainless steel atau bakul dari bambu. Sebaiknya nasi kukus dihidangkan panas-panas bersamaan dengan lauk pauknya.

iii. Teknik menyimpan nasi

Menyimpan hidangan nasi ada beberapa macam teknik diantaranya adalah sebagai berikut.

- a. Simpanlah nasi di dalam termos nasi sebelum dihidangkan agar nasi tetap panas
- b. Dapat juga disimpan dalam magic jar agar awet dan nasi tetap dalam kondisi panas
- c. Simpanlah nasi pada tempat yang bersih, jangan menyatu dengan tempat menyimpan bahan-bahan yang berbahaya atau bumbu-bumbu yang mempengaruhi bau pada nasi.
- d. Usahakan makanan tidak dimakan binatang seperti semut, kecoa, cicak, dan tikus.

X. METODE PEMBELAJARAN

1. Pendekatan : Saintifik
2. Model pembelajaran : Team Quiz
3. Metode : Ceramah, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas

Y. KEGIATAN PEMBELAJARAN :

Kegiatan	Diskripsi	Alokasi Waktu (menit)
Pendahuluan	9. Salam dan tegur sapa, berdoa bersama untuk menanamkan sikap religious 10. Memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapian kelas. 11. Guru menyampaikan apersepsi tentang hidangan nasi	60'

	<p>12. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran dan memberikan penjelasan tentang manfaat menguasai materi pembelajaran.</p> <p>13. Guru menyampaikan pokok-pokok/ cakupan materi pembelajaran</p>	
Kegiatan Inti	<p>MENGAMATI</p> <p>5. Siswa mengamati penjelasan guru tentang pengertian nasi, fungsi nasi, kriteria beras yang baik, macam-macam, bahan makanan, cara pengolahan, dan cara penyimpanan nasi</p> <p>6. Siswa memperhatikan penjelasan dari guru</p>	60'
	<p>MENGUMPULKAN DATA</p> <p>Siswa berdiskusi tentang cara pengolahan dan cara penyajian hidangan nasi yang ada di Indonesia.</p>	60'
	<p>MENGOMUNIKASIKAN</p> <p>7. Membuat laporan hasil diskusi tentang cara pengolahan dan penyajian hidangan nasi</p> <p>8. Mempresentasikan laporan hasil diskusi tentang cara pengolahan dan penyajian hidangan nasi</p> <p>9. Guru mengevaluasi hasil diskusi siswa</p>	60'
	<p>MENANYA</p> <p>5. Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang materi yang belum paham.</p> <p>6. Guru memberikan pertanyaan tentang hidangan nasi untuk mengetahui pencapaian siswa dalam memahami materi</p>	30'
Penutup	<p>11.Siswa dan guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dipelajari</p> <p>12.Guru mengevaluasi hasil pembelajaran dengan permainan Team Quiz : siswa dibagi menjadi 6 kelompok kemudian guru memberikan pertanyaan, setiap kelompok berlomba untuk menjawab pertanyaan dari guru, kelompok yang paling banyak menjawab benar sebagai pemenangnya.</p> <p>13.Guru memberikan gambaran materi untuk pertemuan berikutnya.</p> <p>14.Guru mengucapkan salam penutup.</p>	<p>60'</p> <p>30'</p>

Z. MEDIA DAN SUMBER BELAJAR :

Media : Laptop, LCD, Powerpoint tentang hidangan nasi

Sumber belajar : Sarana belajar kreatif dan inovatif (SAKTI) hidangan nasi dan mie

AA. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR :

1. Teknik : test tertulis dan tugas kelompok
2. Bentuk : tugas kelompok berupa hasil diskusi tentang macam-macam sup Indonesia
3. Penilaian

Tugas mandiri : melakukan survei tentang jenis-jenis beras ke pasar atau warung terdekat. Lihat dan amati ciri dari masing-masing beras tersebut! Buatlah tabel ciri-ciri aneka beras!

Mengetahui
Ka Prodi Tata Boga

Guru Pembimbing

Magelang, 12 Agustus
2015
Guru PPL

**Dra.Affifah Nur
Widayati**
19671025 199412 2 003

Herin Setyowati, S.Pd
19720324 200604 2 011

Rismiatun
NIM.12511241029

**RENCANA PELAKSANAAN
PEMBELAJARAN**

(RPP)

MATA PELAJARAN : **Pengolahan dan Penyajian Makanan
Indonesia**
KELAS : **XI Jasa Boga 1**
KOMPETENSI KEAHLIAN : **Jasa Boga**
TAHUN PELAJARAN : **2015 – 2016**

RISMIATUN

NIM. 12511241029

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG

Jl. PiereTendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Nama Sekolah : **SMK Negeri 3 Magelang**
Kelas/Semester : **XI/1**
Mata Pelajaran : **PM INDONESIA**
Tema : **Hidangan Mie**
Pertemuan Ke- : **3**
Alokasi Waktu : **8 x 45 menit (1 x pertemuan)**

BB. 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.

CC. KOMPETENSI DASAR :

KD 1.1 : Mensyukuri karunia Tuhan yang maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar merancang dan mengolah makanan dan kue sesuai kebutuhan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

KD 2.1 : Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan.

KD 2.2 : Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah.

KD 2.3 : Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja

KD 3.5 : Mendeskripsikan hidangan mie

KD 4.5 : Membuat hidangan mie

DD. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI:

13. Menjelaskan dengan bahasa yang santun pengertian mie

14. Mengetahui jenis – jenis mie

15. Mengetahui bahan makanan mie

16. Memahami teknik pengolahan mie

17. Menjelaskan penyajian mie

18. Mengidentifikasi macam-macam hidangan mie Indonesia

EE. TUJUAN PEMBELAJARAN :

13. Siswa dapat menjelaskan dengan bahasa yang santun pengertian mie
14. Siswa dapat mengetahui jenis – jenis mie
15. Siswa dapat mengetahui bahan makanan mie
16. Siswa dapat memahami teknik pengolahan mie
17. Siswa dapat menjelaskan penyajian mie
18. Siswa dapat mengidentifikasi macam-macam hidangan mie Indonesia

FF.MATERI AJAR :

1. Pengertian mie

Mi atau mie adalah adonan tipis dan panjang yang telah digulung, dikeringkan, dan dimasak dalam air mendidih. Istilah ini juga merujuk kepada mi kering yang harus dimasak kembali dengan dicelupkan dalam air. Orang Italia, Tionghoa, dan Arab telah mengklaim bangsa mereka sebagai pencipta mi, meskipun tulisan tertua mengenai mi berasal dari Dinasti Han Timur, antara tahun 25 dan 220 Masehi. Pada Oktober 2005, mi tertua yang diperkirakan berusia 4.000 tahun ditemukan di Qinghai, Tiongkok

Mi adalah nama generik. Orang Eropa menyebut *pasta* (dari bahasa Italia) secara generik, dan *noodle* (bahasa Inggris) untuk pasta yang berbentuk memanjang. Namun begitu, di Eropa bahan baku mi biasanya dari jenis-jenis gandum, sementara di Asia bahan baku mi lebih bervariasi. Di Asia sendiri, pasta yang dibuat selalu berbentuk memanjang. Berbagai bentuk mi dapat ditemukan di berbagai tempat. Perbedaan mi terjadi karena campuran bahan, asal-usul tepung sebagai bahan baku, serta teknik pengolahan. Berikut ini adalah jenis-jenis mi (dan makanan dari mi) yang cukup dikenal.

- a. Bihun -- mi asal Tiongkok, dibuat dari bahan baku tepung beras
- b. Dangmyeon -- mi Korea, dari tepung ubi jalar
- c. Fettuccine -- mi asal Italia, mirip spageti, pipih dan lebih halus daripada linguine
- d. Ifu mie -- mi asal Tiongkok, tepung terigu (gandum)
- e. Kwetiau -- mi asal Tiongkok, tepung beras
- f. Linguine -- mi asal Italia mirip spageti, pipih dan lebih halus
- g. Makaroni -- mi asal Italia, dipotong pendek-pendek, melengkung dan berlubang di tengahnya
- h. Memil guksu -- mi Korea, dari buckwheat, sama dengan soba
- i. Mi Cina -- mi asal Tiongkok, tepung terigu
- j. Misoa -- mi asal Tiongkok, terbuat dari tepung terigu
- k. Mi instan
- l. Mi sagu, tepung sagu
- m. Olchaengi guksu -- mi Korea dari tepung jagung, berasal dari provinsi Gangwon-do di Korea Selatan
- n. Ramen -- mi kuah dari Jepang
- o. Reshteh -- mi telur segar asal Timur Tengah
- p. Soba -- mi kecoklatan dari Jepang, dari tepung buckwheat
- q. Somyeon - mi Korea dari tepung gandum yang sangat tipis, mirip dengan *sōmen*
- r. Soun -- mi asal Tiongkok, dari tepung kacang hijau
- s. Spageti -- mi asal Italia
- t. Spätzle -- mi asal selatan Jerman dengan kuning telur

- u. Udon -- mi asal Jepang, tepung terigu
- v. Wai Wai -- mi asal India
- 2. Jenis mie Indonesia
 - a. Suun / Cellophane noodles.
Dibuat dari campuran tepung kentang dan tepung kacang hijau. Teksturnya sangat lunak, cocok untuk bahan olahan sop, suun goreng atau untuk isi pastel. Suun biasanya di jual dalam bentuk kering, rendam di dalam air panas sampai lembut baru kemudian siap diolah menjadi berbagai macam masakan.
 - b. Mie Telur.
Dibuat dari tepung terigu jenis hard wheat dan diperkaya dengan telur. Mie telur ini memiliki bentuk bulat pipih. Biasanya dijual dalam keadaan kering dengan bentuk bulat maupun pipih.
 - c. Mie Hong Kong / Hokkien Noodles.
Bentuknya menyerupai mie telur bulat dan halus. Biasanya dijual dalam kondisi basah dalam kemasan kedap udara. Mie ini biasanya cocok untuk dibuat mie goreng atau mie rebus.
 - d. Ramen.
Ramen dikenal dengan mie keriting cina. Dijual dalam kondisi kering dalam kemasan mie instan. Sangat cocok diolah sebagai mie goreng atau mie kuah.
 - e. Kwetiau / Rice stick noodles.
Dibuat dari tepung beras dan air. Di pasaran dapat kita jumpai dalam bentuk kering dan basah. Kwetiau sangat cocok untuk dibuat kwetiau goreng maupun kuah.
 - f. Somen noodles.
Berasal dari Jepang, terbuat dari tepung gandum dan minyak. Teksturnya sangat lembut dan rasanya gurih. Somen dijual dalam bentuk kering, rupanya menyerupai lidi dan sangat rapuh. Cocok untuk masakan Jepang yang berkuah.
 - g. Soba noodles.
Dikenal juga dengan sebutan mie jepang. Bentuknya hampir sama seperti mie somen namun warnannya keabu-abuan atau hijau tua(mengandung sari teh hijau). Biasanya dijual dalam bentuk kering, sangat cocok untuk hidangan mie kuah.
 - h. Bihun / Rice Vermicelli.
Bihun terbuat dari tepung baeras, warnanya putih bersih dan teksturnya sangat lembut. Mie ini sangat mudah matang jadi tidak perlu di rebus, direndam air panas sudah cukup. Biasanya dijual dalam bentuk kering dalam kemasan plastik. Cocok untuk isi soup dan bihun goreng.
 - i. Mie shoa.
Sejenis mie berasal dari Cina. Terbuat dari tepung beras, mie ini berwarna putih terang dan sangat mudah matang. dapat digunakan langsung di dalam masakan seperti soup atau sebagai snack seperti misoa goreng.
 - j. Kulit pangsit /Wonton.
Dijual dalam bentuk basah dalam kemasan plastik. Bentuknya segi empat, biasanya diolah dengan beragam isi, baik itu di kukus, di rebus maupun digoreng.

Mie sebagai soup, mie dimasak dalam panci dan ditambahkan bumbu penyedap, tambahkan juga daging, atau seafood dan sayuran segar. Mie goreng, mie terbuat dari tepung terigu dan telur yang digoreng. Ifumi merupakan olahan mie yang terbuat dari mie digoreng dulu sampai kering, kemudian disiram dengan kuah atau saus.

Variasi olahan mie dan saus, banyak variasi olahan mie yang diolah menjadi nugget mie, pastel mie, kroket mie. Disamping itu mie dapat pula dibuat olaholahan yang menarik lainnya dengan dipadukan dengan bahan lain sehingga menjadi mie ayam, mie kangkung, mie tahu, laksa, salad dan banyak hidangan lainnya.

3. Bahan makanan mie

Dilihat dari bahan dasarnya mie dapat dibuat dari berbagai macam jenis tepung, seperti tepung terigu, tepung beras, tepung kanji, tepung kacang hijau dll. Dari beberapa tepung yang digunakan dalam pembuatan mie diatas tepung yang paling dominan digunakan adalah tepung terigu.

Mie yang menggunakan telur disebut mie telur, karena orang Indonesialebih suka mie yang lentur maka ke dalam adonan ditambahkan air abu. Pemakaian air abu inilah yang sering menentukan rasa mie, enak atau kurang enak. Air abu yang kebanyakan bisa membuat mie tambah lentur, namun penambahan air abu yang kebanyakan kurang baik bagi kesehatan dan menimbulkan rasa mie yang kurang enak. Cara lain untuk menjadikan mie menjadi lentur yaitu dengan ditambahkan tepung kanji.

4. Teknik pengolahan mie Indonesia

Semula mie dibuat dengan tangan kosong, tanpa alat. Cara membuat mie ini merupakan keterampilan seni yang tidak bisa dikuasai oleh sembarangan orang walaupun sebenarnya latihanlah yang terpenting. Adonan dicampur dengan tangan, diuleni sedemikian rupa sehingga cukup elastis, lalu adonan dililit si kedua tangan, ditarik-tarik hingga menjadi lembaran-lembaran kecil.

Melalui teknik tersendiri membuat adonan jadi panjang dan ramping. Sekarang mie dibuat dengan mesin, bisa mesin sederhana yang biasa kita gunakan untuk membuat cheese stick ataupun mesin industri yang besar. Karena bisa memakai mesin yang sederhana, kita bisa membuatnya sendiri.

5. Penyajian hidangan mie indonesia

Penyajian mie

- a) Penyajian mie tergantung pada jenis olahannya.
- b) Sebagai sup, disajikan dalam mangkuk mie
- c) Sebagai makanan sepinggan, disajikan dalam piring makan.
- d) Sebagai hidangan pendamping, dapat diletakkan di bawah atau disamping hidangan utama.
- e) Sebagai lauk pauk, disajikan di piring lauk pauk.
- f) Sebagai kudapan, disajikan dalam piring kecil.

6. Macam hidangan mie di Indonesia

a. Mie Aceh

Salah satu jenis kuliner yang menggiurkan dari Aceh ini dapat disajikan dengan dua cara, yakni digoreng atau direbus. Mie kuning besar merupakan

ciri khas mie Aceh. Variasi dari mie ini yakni menggunakan daging, kepiting, udang, atau jenis seafood lainnya. Kekhasan lain dari mie ini adalah ketajaman rasa rempah-rempah asli yang berupa jahe, kapulaga, kunyit, dan jinten. Umumnya, mie aceh disajikan dengan emping, irisan timun, bawang merah, dan jeruk nipis.

b. Mie Celor

Hidangan ini berasal dari kota Palembang. Mie celor disajikan dalam campuran kuah santan kental dan kaldu udang galah yang kemudian ditambahkan dengan irisan telur rebus, seledri, daun bawang, dan bawang goreng. Ukuran mie yang digunakan besar sama halnya dengan mie Aceh.

c. Mie Kocok

Mie khas Bandung ini rasanya gurih yang dapat disajikan dengan tambahan taoge, potongan kikil atau kulit sapi. Agar lebih sedap, banyak yang memperkaya rasa dengan menambahkan sambal cabai rawit pedas dan jeruk nipis.

d. Mie Toprak

Mie Toprak berasal dari Solo. Isinya umumnya terdiri dari mie kuning, tetelan, kol, taoge, tahu, tempe, sosis, kacang goreng, serta pelengkap lainnya. Kuahnya segar, rasanya seperti perpaduan antara bakso dan soto.

e. Mie Cakalang

Masakan laut memang menjadi ciri khas makanan Manado. Tak heran jika mie ini pun disajikan dengan ciri khas ikannya, yakni ikan cakalang. Hidangan mie ini dimasak dengan ikan tuna dan disajikan dengan kuah dan dibubuhi abon cakalang. Agar lebih sedap, mie ini bisa dicampur dengan sambal lombok hijau yang dicampur dengan cuka, air, dan garam. Masyarakat Manado biasanya menikmati mie cakalang dengan bubur manado sebagai sarapan.

f. Mie Koclok

Mie ini adalah makanan khas kota Cirebon. Yang unik dari mie ini terletak pada kuah santan kentalnya yang menyerupai bubur. Kuah tersebut kemudian disiram di atas mie kuning lalu ditambahkan irisan telur, suiran daging ayam, dan taburan bawang goreng serta daun bawang sebagai penyedap.

g. Mie Ongklok

Mie Ongklok adalah makanan khas Wonosobo yang berupa rebusan mie kuning yang disajikan bersama kol dan daun kucai, yang merupakan sayuran utama masyarakat setempat. Umumnya disajikan bersama sate sapi, tempe kemul, serta keripik tahu.

h. Mie Sagu

Keunikan mie yang berasal dari Provinsi Riau ini dibuat dari tepung yang diolah dari batang pohon sagu sehingga warnanya bening. Mie ini bisa

ditambahkan taoge, buncis, teri, timun, dan pelengkap lainnya. Rasanya kenyal dan sedap.

i. Mie Bangka

Sesuai namanya, mie bangka merupakan kuliner khas masyarakat Bangka. Hidangannya terdiri dari mie kuning yang biasanya disiram dengan kuah berbumbu ikan, udang, cumi, atau kepiting, kemudian ditambah taoge, timun, kerupuk, dan cabe.

j. Mie Kering Makassar/Mie Titi

Keunikan hidangan yang berasal dari Makassar ini terletak pada penggunaan mie kering yang disiram dengan kuah kental gurih yang berisi hati ayam, bakso, udang, cumi, serta beragam sayuran. Mie kering ini semakin istimewa rasanya jika ditambahkan perasan jeruk nipis.

k. Mie Jawa

Mie ini adalah makanan khas Jogjakarta. Mie yang juga sering disebut mie godhog ini terdiri dari rebusan mie kuning, suiran daging ayam, kol, tomat, daun bawang, dan kekean. Mie Jawa juga dapat digoreng.

l. Lomie

Mie ini berwarna kuning berukuran besar, disajikan dengan kangkung, taoge, irisan daging ayam goreng, pangsit, bakso, daun bawang, dan bawang goreng. Kemudian mie disiram dengan kuah kental dengan rasa manis yang dominan.

m. Mie Lethek

Lethek dalam bahasa Jawa berarti “kusam” atau “kotor”. Sesuai artinya, warna mie memang kecokelatan, berbeda dengan mie-mie lainnya. Meskipun warnanya kusam, namun cita rasa hidangan khas Jogyakarta ini gurih dan memiliki proses pembuatan sangat tradisional dan unik.

GG. METODE PEMBELAJARAN :

1. Pendekatan : Saintifik
2. Model pembelajaran : Talking stick
3. Metode : Ceramah, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas

HH. KEGIATAN PEMBELAJARAN :

Kegiatan	Diskripsi	Alokasi Waktu (menit)
Pendahuluan	14. Salam dan tegur sapa, berdoa bersama untuk menanamkan sikap religious	60'

	<p>15. Memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapian kelas.</p> <p>16. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran dan memberikan penjelasan tentang manfaat menguasai materi pembelajaran.</p> <p>17. Guru menyampaikan pokok-pokok/ cakupan materi pembelajaran</p>	
Kegiatan Inti	<p>MENGAMATI</p> <p>7. Siswa mengamati gambar hidangan mie</p> <p>8. Siswa memperhatikan penjelasan guru tentang hidangan mie</p> <p>MENGUMPULKAN DATA</p> <p>Siswa berdiskusi tentang macam-macam hidangan mie(karakteristik, bahan, cara pembuatan, penyajian) yang ada di Indonesia.</p> <p>MENGOMUNIKASIKAN</p> <p>10. Membuat laporan hasil pengamatan tentang macam hidangan mie di Indonesia.</p> <p>11. Mempresentasikan laporan hasil pengamatan tentang macam hidangan mie di Indonesia.</p> <p>12. Guru mengevaluasi dan memberikan tambahan materi hidangan mie..</p> <p>MENANYA</p> <p>7. Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang materi yang belum paham.</p> <p>8. Guru memberikan pertanyaan tentang hidangan mie untuk mengetahui pencapaian siswa dalam memahami materi</p>	<p>60'</p> <p>60'</p> <p>60'</p> <p>30'</p>
Penutup	<p>15.Siswa dan guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dipelajari</p> <p>16.Siswa saling memberikan umpan balik dengan permainan Talking Stick.</p> <p>17.Guru memberikan gambaran materi untuk pertemuan berikutnya.</p> <p>18.Guru mengucapkan salam penutup.</p>	<p>60'</p> <p>30'</p>

II. MEDIA DAN SUMBER BELAJAR :

Media : Laptop, LCD, Powerpoint tentang sup Indonesia

Sumber belajar : Modul Pengolahan Makanan Indonesia oleh Titin Herawidi, M.Pd. dan Marwanti, M.Pd.

JJ. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR :

1. Teknik : test tertulis dan tugas kelompok
2. Bentuk : tugas kelompok berupa hasil diskusi tentang macam-macam hidangan mie di Indonesia
3. Penilaian

Mengetahui
Ka Prodi Tata Boga

Guru Pembimbing

Magelang, 12 Agustus
2015

Guru PPL

**Dra.Affifah Nur
Widayati**
19671025 199412 2 003

Herin Setyowati, S.Pd
19720324 200604 2 011

Rismiatun
NIM.12511241029

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

MATA PELAJARAN : **Pengolahan dan Penyajian Makanan
Indonesia**
KELAS : **XI Jasa Boga 1**
KOMPETENSI KEAHLIAN : **Jasa Boga**
TAHUN PELAJARAN : **2015 – 2016**

RISMIATUN
NIM. 12511241029

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG

Jl. PiereTendean No. 1 Telp. (0293) 362210 Magelang 56117

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 3 MAGELANG
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Kelas/ Semester : XI/1
Standar Kompetensi : Mengolah Makanan Indonesia
Kode Kompetensi :
Alokasi Waktu : 8 x 45 menit
Pertemuan : 1 x pertemuan

A. Kompetensi Dasar
Membuat salad Indonesia

B. Indikator

1. Kognitif

a. Produk :

Pembuatan Selada Pengantin, Selada Bangkok, Rujak Cingur, dan Asinan Jakarta.

b. Proses :

- 1) Menyebutkan alat dan bahan dalam pembuatan Selada Pengantin, Selada Bangkok, Rujak Cingur, dan Asinan Jakarta.
- 2) Mengetahui bahan-bahan yang digunakan dalam praktek pembuatan Selada Pengantin, Selada Bangkok, Rujak Cingur, dan Asinan Jakarta.
- 3) Memahami langkah-langkah pembuatan Selada Pengantin, Selada Bangkok, Rujak Cingur, dan Asinan Jakarta.
- 4) Membuat Selada Pengantin, Selada Bangkok, Rujak Cingur, dan Asinan Jakarta dengan benar sesuai dengan resep yang telah diberikan.

2. Psikomotor :

- a. Mempersiapkan bahan dan alat untuk praktek pembuatan Selada Pengantin, Selada Bangkok, Rujak Cingur, dan Asinan Jakarta.
- b. Melakukan penimbangan bahan untuk praktek pembuatan Selada Pengantin, Selada Bangkok, Rujak Cingur, dan Asinan Jakarta.
- c. Melakukan praktek pembuatan Selada Pengantin, Selada Bangkok, Rujak Cingur, dan Asinan Jakarta.

3. Afektif

a. Karakter

Jujur, disiplin, bertanggung jawab, rapi, sopan, teliti, ramah, cermat, mampu bekerjasama, terbuka, dan mendengarkan pendapat orang lain dalam melakukan praktek pembuatan Selada Pengantin, Selada Bangkok, Rujak Cingur, dan Asinan Jakarta.

b. Keterampilan sosial

Siswa mampu bertanya dan memberikan pendapat, aktif, mampu menjadi pendengar yang baik, serta dapat mengaplikasikan apa yang sudah dijelaskan ketika praktek.

C. Tujuan pembelajaran

1. Kognitif

a. Produk

- 1) Siswa mampu menyebutkan alat dan bahan dalam pembuatan Selada Pengantin, Selada Bangkok, Rujak Cingur, dan Asinan Jakarta.
- 2) Siswa mampu mengetahui bahan-bahan yang akan digunakan dalam pembuatan Selada Pengantin, Selada Bangkok, Rujak Cingur, dan Asinan Jakarta.
- 3) Siswa mampu memahami langkah-langkah pembuatan Selada Pengantin, Selada Bangkok, Rujak Cingur, dan Asinan Jakarta.
- 4) Siswa mampu membuat Selada Pengantin, Selada Bangkok, Rujak Cingur, dan Asinan Jakarta.

- b. Proses
 - 1) Siswa mampu menjawab apa yang ditanyakan tentang materi pembuatan Selada Pengantin, Selada Bangkok, Rujak Cingur, dan Asinan Jakarta.
 - 2) Siswa mampu mengaplikasikan materi yang sudah dijelaskan dalam bentuk praktek dengan benar.

2. Afektif

Siswa dapat menunjukkan perilaku jujur, peduli dan bertanggung jawab, terbuka, mendengarkan dan memperhatikan orang lain, menerima kritik dan saran, serta berkomunikasi dengan baik.

D. Materi Ajar

- 1. Resep Selada Pengantin, Selada Bangkok, Rujak Cingur, dan Asinan Jakarta.

E. Model/ Metode Pembelajaran

- 1. Metode pembelajaran :
 - a. Ceramah
 - b. Tanya jawab
 - c. Diskusi
 - d. Demonstrasi
 - e. Praktek

F. Sumber Belajar

Modul Pengolahan Makanan Indonesia oleh Titin Herawidi, M.Pd. dan Marwanti, M.Pd.

G. Skenario Pembelajaran

1. Pendahuluan

No.	Kegiatan	Waktu (menit)
1.	Kegiatan awal <ul style="list-style-type: none"> a. Siswa menyiapkan diri dengan pakaian. lengkap. b. Bedoa dan presensi c. Guru melakukan apersepsi dengan mengadakan tanya jawab resep pembuatan Selada Pengantin, Selada Bangkok, Rujak Cingur, dan Asinan Jakarta. d. Guru menjelaskan resep yang akan di praktekkan e. Guru menjelaskan cara membuat Selada Pengantin, Selada Bangkok, Rujak Cingur, dan Asinan Jakarta. 	10'
2.	Kegiatan Inti <ul style="list-style-type: none"> a. EKSPLORASI <ul style="list-style-type: none"> 1) Memberikan informasi terkini tentang pembuatan Selada Pengantin, Selada Bangkok, Rujak Cingur, dan Asinan Jakarta. 2) Memilih dan mengambil bahan yang dibutuhkan 	245'

	<p>untuk membuat Selada Pengantin, Selada Bangkok, Rujak Cingur, dan Asinan Jakarta.</p> <p>b. ELABORASI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Diskusi kelas mengenai Selada Pengantin, Selada Bangkok, Rujak Cingur, dan Asinan Jakarta yang akan dipraktekkan. 2) Setiap kelompok menanyakan Selada Pengantin, Selada Bangkok, Rujak Cingur, dan Asinan Jakarta serta menentukan bersama kriteria hasil yang baik. 3) Setiap kelompok praktek membuat Selada Pengantin, Selada Bangkok, Rujak Cingur, dan Asinan Jakarta. <p>c. KONFIRMASI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Siswa menghidangkan Selada Pengantin, Selada Bangkok, Rujak Cingur, dan Asinan Jakarta disajikan dengan garnish agar lebih menarik dan menggunakan alat hidang yang benar. 2) Menilai hasil pembuatan Selada Pengantin, Selada Bangkok, Rujak Cingur, dan Asinan Jakarta. 3) Menyimpulkan kriteria hasil yang baik dari Selada Pengantin, Selada Bangkok, Rujak Cingur, dan Asinan Jakarta. <p>d. KARAKTER BANGSA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Siswa memakai pakaian kerja lengkap. 2) Siswa datang bekerja tepat waktu. 3) Siswa bekerja sesuai dengan langkah kerja tanpa melihat resep. 4) Siswa mengambil, memakai dan mengembalikan peralatan pada tempat semula. 	
3.	<p>Kegiatan Akhir (penutup)</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Guru menilai hasil praktek siswa dalam mengolah Selada Pengantin, Selada Bangkok, Rujak Cingur, dan Asinan Jakarta. b. Siswa membersihkan alat dan ruang praktek. c. Guru mengevaluasi hasil praktek Selada Pengantin, Selada Bangkok, Rujak Cingur, dan Asinan Jakarta. d. Berdoa e. Guru mengucapkan salam 	15'

H. Penilaian

No.	Aspek yang dinilai	Standar	Skor
1.	Persiapan Kelengkapan alat dan bahan	10	
2.	Proses Langkah pembuatan Teknik Sanitasi Hygiene	15	
3.	Hasil Rasa	65	

	Bentuk Warna penampilan		
4.	Waktu	10	
Total		100	

Magelang, 12 Agustus
2015
Guru PPL

Mengetahui
Ka Prodi Tata Boga

Guru Pembimbing

**Dra.Affifah Nur
Widayati**
19671025 199412 2
003

Herin Setyowati, S.Pd
19720324 200604 2 011

Rismiatun
NIM.12511241029

JOBSHEET

Satuan Pendidikan
Kompetensi Keahlian
Kelas/Semester
Standar Kompetensi

: SMK N 3 Magelang
: Jasa Boga
: XI/1
: Mengolah Makanan Indonesia

Kode Kompetensi :
Alokasi Waktu : 8 x 45 menit
Pertemuan : 1 x pertemuan

I. Petunjuk penggunaan Job sheet

1. Gunakan Job sheet ini saat praktek
2. Bacalah dengan teliti langkah kerja praktek pembuatan Selada pengantin, Selada bangkok, Rujak cingur, dan Asinan Jakarta
3. Perhatikan dengan cermat setiap langkah kerja pada job sheet sebagai pedoman praktik.
4. Kerjakan tugas yang ada pada job sheet
5. Konsultasikan pada guru apabila mengalami kesulitan.

II. Tujuan Pembelajaran Umum

Siswa mampu memahami dan membuat Selada pengantin, Selada bangkok, Rujak cingur, dan Asinan Jakarta

III. Tujuan Pembelajaran Khusus

1. Menyebutkan alat dan bahan dalam pembuatan Selada pengantin, Selada bangkok, Rujak cingur, dan Asinan Jakarta
2. Mengetahui bahan-bahan yang akan digunakan dalam pembuatan praktek Selada pengantin, Selada bangkok, Rujak cingur, dan Asinan Jakarta
3. Memahami langkah-langkah pembuatan Selada pengantin, Selada bangkok, Rujak cingur, dan Asinan Jakarta
4. Membuat Selada pengantin, Selada bangkok, Rujak cingur, dan Asinan Jakarta

IV. Pengantar

Praktek membuat Selada pengantin, selada bangkok, rujak cingur, dan asinan jakarta diawali dengan perencanaan, pelaksanaan dan mengevaluasi hasil pekerjaan yang meliputi mencari resep kemudian dilanjutkan dengan konsultasi resep kepada guru pelajaran yang bersangkutan untuk dapat disetujui. Langkah selanjutnya baru merencanakan bahan dan anggaran belanja yang akan digunakan dalam praktek, sehingga tahap akhir dalam pelaksanaan.

V. Resep

SELADA PENGANTIN

Bahan :

- 10 lembar daun selada, dipotong-potong
- 5 lembar kol, dibuang tulangnya, diiris halus
- 1 buah (300 gr) bengkoang ukuran kecil, dipotong korek api besar
- 2 buah (300 gr) ketimun, dipotong setebal ½ cm
- 1 buah (250 gr) tahu cina, digoreng, dipotong-potong kotak

- 1 buah (300 gr) kentang, direbus setengah matang, digoreng berkulit, potong-potong
- 6 buah kerupuk mie

Bahan saus :

- 400 gram kacang tanah, disangrai
- 5 buah cabai keriting
- 15 butir ebi, diseduh, disangrai
- 2 sdt terasi bakar
- 50 gr gula merah sisir
- 4 buah cabai merah besar
- 3 sdm gula pasir
- 4 sdt garam
- 200 ml air panas
- 4 sdt cuka

Cara membuat :

1. Saus : blender kacang tanah dan ebi sampai halus. Sisihkan.
2. Blender cabai merah keriting, cabai merah besar, terasi, gula merah, gula pasir, dan garam.
3. Campur dengan blenderan kacang. Aduk rata.
4. Tuangkan air panas sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai licin dan kental. Tambahkan cuka. Aduk rata.
5. Sajikan sayuran, tahu, kentang, dan kerupuk bersama sausnya.

Untuk 6 porsi

SELADA BANGKOK

Bahan :

- 125 gr ketimun diiris bulat tipis
- 125 gr bengkuang, dibelah empat diiris tipis
- ¼ buah nenas dipotong-potong tipis
- 35 helai daun selada dipotong 2 cm
- 1 ½ buah telur rebus dipotong tipis
- 375 gr keripik kentang

Bahan saus :

- 50 gr kacang tanah sangrai (haluskan)
- Mustard secukupnya
- 1 ½ kuning telur rebus dihaluskan
- ½ sdt garam halus
- 3 ½ sdm gula pasir untuk saus
- 3 ½ sdm cuka
- ¼ sdt merica halus
- 350 cc air matang

Cara membuat :

1. Campur semua bahan untuk saus sampai halus dan rata.
2. Susun bahan selada dalam mangkuk, tuang saus dan hias dengan irisan telur, bawang bombay, dan keripik kentang.

Untuk 3 porsi

RUJAK CINGUR

Bahan :

- 1 Buah bengkuang, potong-potong
- 4 buah tahu ukuran sedang, goreng potong-potong
- Kerupuk bawang secukupnya
- 1 potong tempe, goreng, potong-potong
- 2 buah mentimun, potong-potong
- 150 gr taoge, buang akarnya, rebus sebentar
- 100 gr cingur, rebus matang, potong-potong
- 1 ikat kangkung, siangi, rebus matang

Bumbu lain :

- 2-3 sdm petis udang
- Cuka secukupnya
- Air secukupnya

Bumbu yang dihaluskan :

- 3 buah pisang kluthuk
- 50 gr kacang tanah goreng
- 1 sdt terasi bakar
- 1 sdm gula merah sisir
- 4 buah cabe rawit
- Garam secukupnya

Cara membuat :

1. Campur bumbu yang dihaluskan dengan bumbu lainnya menjadi satu. Aduk rata.
2. Letakkan dan susun potongan lontong,tahu,tempe, bengkoang, mentimun, taoge, cingur, kangkung, dan kacang panjang ke dalam piring saji.
3. Siramkan campuran bumbu diatasnya.
4. Hidangkan bersama kerupuk kanji.

ASINAN JAKARTA

Bahan :

- 200 gr tahu kuning dipotong-potong 1 x 1 x 2 cm

- 100 gr kol, iris tipis 1 cm
- 150 gr taoge, dibuang akarnya
- 200 gr sawi asin, dicuci bersih, diperas, dipotong 2 cm
- 150 gr mentimun diiris bulat ½ cm
- 150 gr wortel diserut kasar
- 100 gr lokio, dibersihkan, dibuang akarnya
- 50 gr kimci, dibuang akarnya (bila ada/suka)

Kuah asinan (campur bersama kecuali cuka):

- 80 gr(3-4 buah) cabai dihaluskan
- 5 gr (1 sdm) ebi, direndam air panas sebentar, dihaluskan
- 50 gr(5 sdm) kacang tanah goreng, dihaluskan/digerus
- 300 gr gula pasir
- 3-4 sdt garam
- 1000 cc air matang
- 3 sdt cuka 25%
- 2 sdm asam jawa

Pelengkap :

- 150 gr kacang tanah goreng
- 7-8 krupuk mie kuning
- 8 sdm sirup gula merah

Cara membuat :

1. Bersihkan semua sayuran.
2. Kuah asinan : masak campuran kuah asinan sambil diaduk sampai mendidih, angkat. Biarkan kuah menjadi dingin, beri cuka aduk-aduk
3. Masukkan dan atur bahan asinan kedalam wadah, tuangi kuah. Simpan dalam lemari es hingga bahan agak layu (1/2 – 1 hari).
4. Keluarkan asinan, hidangkan dengan taburan kacang tanah goreng, krupuk dan saus gula merah.

Untuk 5-6 porsi

VI. Alat yang diperlukan

No.	Alat	Jumlah
1.	Kompor dan gas	2
2.	Wajan	2
3.	Baskom	2
4.	Panci rebus	1
5.	Piring kecil	3
6.	Chopping board	1
7.	Pisau	2
8.	Sendok + garpu	1
9.	Blender	1
10.	Timbangan	1
11.	Tray	2

12.	Cobek + ulekan	1
13.	Dinner plate	1

VII. Aspek yang dinilai

No.	Aspek yang dinilai	Standar	Tercapai
1.	Persiapan Kelengkapan alat dan bahan	10	
2.	Proses Langkah pembuatan Teknik Sanitasi hygiene	15	
3.	Hasil Rasa Bentuk Warna Penampilan	65	
4.	Waktu	10	
Total		100	

VIII. Tugas

Buat masakan Selada pengantin, Selada bangkok, rujak cingur, dan asinan jakarta.

IX. Jadwal pengumpulan tugas

8 x 45 menit dari sekarang

Mengetahui
Ka Prodi Tata Boga

Guru Pembimbing

Magelang, 12 Agustus
2015
Guru PPL

**Dra.Affifah Nur
Widayati**
19671025 199412 2 003

Herin Setyowati, S.Pd
19720324 200604 2 011

Rismiatun
NIM.12511241029

LAMPIRAN JOB SHEET PRAKTEK

- I. Menu : 1. Selada Pengantin
2. Selada bangkok
3. Rujak Cingur
4. Asinan Jakarta
- II. Resep :

SELADA PENGANTIN



Bahan :

- 10 lembar daun selada, dipotong-potong
- 5 lembar kol, dibuang tulangnya, diiris halus
- 1 buah (300 gr) bengkoang ukuran kecil, dipotong korek api besar
- 2 buah (300 gr) ketimun, dipotong setebal ½ cm
- 1 buah (250 gr) tahu cina, digoreng, dipotong-potong kotak
- 1 buah (300 gr) kentang, direbus setengah matang, digoreng berkulit, potong-potong
- 6 buah kerupuk mie

Bahan saus :

- 400 gram kacang tanah, disangrai
- 5 buah cabai keriting
- 15 butir ebi, diseduh, disangrai
- 2 sdt terasi bakar
- 50 gr gula merah sisir

- 4 buah cabai merah besar
- 3 sdm gula pasir
- 4 sdt garam
- 200 ml air panas
- 4 sdt cuka

Cara membuat :

6. Saus : blender kacang tanah dan ebi sampai halus. Sisihkan.
7. Blender cabai merah keriting, cabai merah besar, terasi, gula merah, gula pasir, dan garam.
8. Campur dengan blenderan kacang. Aduk rata.
9. Tuangkan air panas sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai licin dan kental. Tambahkan cuka. Aduk rata.
10. Sajikan sayuran, tahu, kentang, dan kerupuk bersama sausnya.

Untuk 6 porsi

SELADA BANGKOK



Bahan :

- 125 gr ketimun diiris bulat tipis
- 125 gr bengkuang, dibelah empat diiris tipis
- ¼ buah nenas dipotong-potong tipis
- 35 helai daun selada dipotong 2 cm
- 1 ½ buah telur rebus dipotong tipis
- 375 gr keripik kentang

Bahan saus :

- 50 gr kacang tanah sangrai (haluskan)
- Mustard secukupnya
- 1 ½ kuning telur rebus dihaluskan
- ½ sdt garam halus
- 3 ½ sdm gula pasir untuk saus

- 3 ½ sdm cuka
- ¼ sdt merica halus
- 350 cc air matang

Cara membuat :

5. Campur semua bahan untuk saus sampai halus dan rata.
6. Susun bahan selada dalam mangkuk, tuang saus dan hias dengan irisan telur, bawang bombay, dan keripik kentang.

Untuk 3 porsi

RUJAK CINGUR



Bahan :

- 1 Buah bengkuang, potong-potong
- 4 buah tahu ukuran sedang, goreng potong-potong
- Kerupuk bawang secukupnya
- 1 potong tempe, goreng, potong-potong
- 2 buah mentimun, potong-potong
- 150 gr taoge, buang akarnya, rebus sebentar
- 100 gr cingur, rebus matang, potong-potong
- 1 ikat kangkung, siangi, rebus matang

Bumbu lain :

- 2-3 sdm petis udang
- Cuka secukupnya
- Air secukupnya

Bumbu yang dihaluskan :

- 3 buah pisang kluthuk
- 50 gr kacang tanah goreng
- 1 sdt terasi bakar
- 1 sdm gula merah sisir
- 4 buah cabe rawit
- Garam secukupnya

Cara membuat :

5. Campur bumbu yang dihaluskan dengan bumbu lainnya menjadi satu. Aduk rata.
6. Letakkan dan susun potongan lontong, tahu, tempe, bengkoang, mentimun, taoge, cingur, kangkung, dan kacang panjang ke dalam piring saji.
7. Siramkan campuran bumbu di atasnya.
8. Hidangkan bersama kerupuk kanji.

ASINAN JAKARTA



Bahan :

- 200 gr tahu kuning dipotong-potong 1 x 1 x 2 cm
- 100 gr kol, iris tipis 1 cm
- 150 gr taoge, dibuang akarnya
- 200 gr sawi asin, dicuci bersih, diperas, dipotong 2 cm
- 150 gr mentimun diiris bulat ½ cm
- 150 gr wortel diserut kasar
- 100 gr lokio, dibersihkan, dibuang akarnya
- 50 gr kimci, dibuang akarnya (bila ada/suka)

Kuah asinan (campur bersama kecuali cuka):

- 80 gr(3-4 buah) cabai dihaluskan
- 5 gr (1 sdm) ebi, direndam air panas sebentar, dihaluskan
- 50 gr(5 sdm) kacang tanah goreng, dihaluskan/digerus
- 300 gr gula pasir
- 3-4 sdt garam
- 1000 cc air matang
- 3 sdt cuka 25%
- 2 sdm asam jawa

Pelengkap :

- 150 gr kacang tanah goreng
- 7-8 krupuk mie kuning
- 8 sdm sirup gula merah

Cara membuat :

5. Bersihkan semua sayuran.
6. Kuah asinan : masak campuran kuah asinan sambil diaduk sampai mendidih, angkat. Biarkan kuah menjadi dingin, beri cuka aduk-aduk
7. Masukkan dan atur bahan asinan kedalam wadah, tuangi kuah. Simpan dalam lemari es hingga bahan agak layu (1/2 – 1 hari).
8. Keluarkan asinan, hidangkan dengan taburan kacang tanah goreng, krupuk dan saus gula merah.

Untuk 5-6 porsi

X. Alat yang diperlukan

No.	Alat	Jumlah
1.	Kompor dan gas	2
2.	Wajan	2
3.	Baskom	2
4.	Panci rebus	1
5.	Piring kecil	3
6.	Chopping board	1
7.	Pisau	2
8.	Sendok + garpu	1
9.	Blender	1
10.	Timbangan	1
11.	Tray	2
12.	Cobek + ulekan	1
13.	Dinner plate	1

XI. Tertib Kerja

No.	Kerja	Waktu	
		Aktif	Pasif
1.	Mempersiapkan alat dan bahan	15'	
2.	Mencuci sayuran	10'	
3.	Mencuci cingur	10'	
4.	Merebus cingur		20'
5.	Merebus telur		15'
6.	Memotong sayuran	30'	
7.	Merebus sayuran		10'
8.	Menyangrai kacang	10'	
9.	Menggoreng kentang	15'	
10.	Menghaluskan bahan saus	15'	
11.	Menata sayuran	10'	
12.	Platting Selada pengantin, selada bangkok, rujak cingur dan asinan jakarta	15'	
13.	Menyajikan hidangan	30'	
14.	Membersihkan alat pengolahan dan alat hidang	20'	
15.	Membersihkan area kerja	30'	

		210 menit	45 menit
--	--	-----------	----------

XII. Daftar belanja

	Nama bahan	Selada Pengantin	Selada Bangkok	Rujak Cingur	Asinan Jakarta	Jumlah
1	Daun selada	5 lembar	18 lembar			1/4 kg
2	Kol	3 lembar			50 gr	1/4 kg
3	Bengkoang	1 buah	1/2 buah	1/2 buah		1/4 kg
4	Ketimun	1 buah	1/2 buah	1 buah	1 buah	1/2 kg
5	Tahu	2 buah		2 buah	2 buah	6 buah
6	Kentang	1 buah	2 buah			3 buah
7	Kerupuk mie	3 buah			4 buah	7 buah
8	Kacang tanah	150 gr	50 gr	50 gr	100 gr	350 gr
9	Cabai keriting	3 buah				1 ons
10	Ebi	1 bungkus			1 bungkus	2 bungkus
11	Terasi	1 sdt		1 sdt		1 bungkus
12	Gula merah	25 gr		15 gr	25 gr	1/4 kg
13	Cabai merah besar	2 buah				1 ons
14	Gula pasir	1 ½ sdm			150 gr	¼ kg
15	Garam	2 sdt		2 sdt		1 bungkus
16	Cuka	2 sdt	2 sdm	2 sdt	3 sdt	1 botol
17	Nanas		1/4 buah			1 buah
18	Telur		2 butir			2 butir
19	Mustard		secukupnya			1 botol
20	Merica halus		1/4 sdt			1 bungkus
21	Kerupuk bawang			secukupnya		100 gr
22	Tempe			1 potong		1 potong
23	Tauge			75 gr	75 gr	150 gr
24	Cingur			50 gr		50 gr
25	Kangkung			1 ikat		1 ikat
26	Petis udang			1 1/2 sdm		1 bungkus
27	Pisang kluthuk			1 buah		1 buah
28	Cabai rawit			2 buah	2 buah	1 ons
29	Sawi asin				100 gr	100 gr
30	Wortel				75 gr	75 gr
31	Lokio				50 gr	50 gr
32	Kimci				25 gr	25 gr
33	Asam jawa				1 sdm	1 bungkus
34	Minyak goreng					1 liter
35	Sunlight					1 buah (250 ml)
36	Plastik 1 kg					1 pack

XIII. Penilaian

No.	Aspek yang dinilai	Standar	Tercapai
1.	Persiapan Kelengkapan alat dan bahan	10	
2.	Proses Langkah pembuatan Teknik Sanitasi hygiene	15	
3.	Hasil Rasa Bentuk Warna Penampilan	65	
4.	Waktu	10	
Total		100	