

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

Dosen Pembimbing Lapangan PPL
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd



Disusun Oleh :
Devinta Oktariana
12511244001

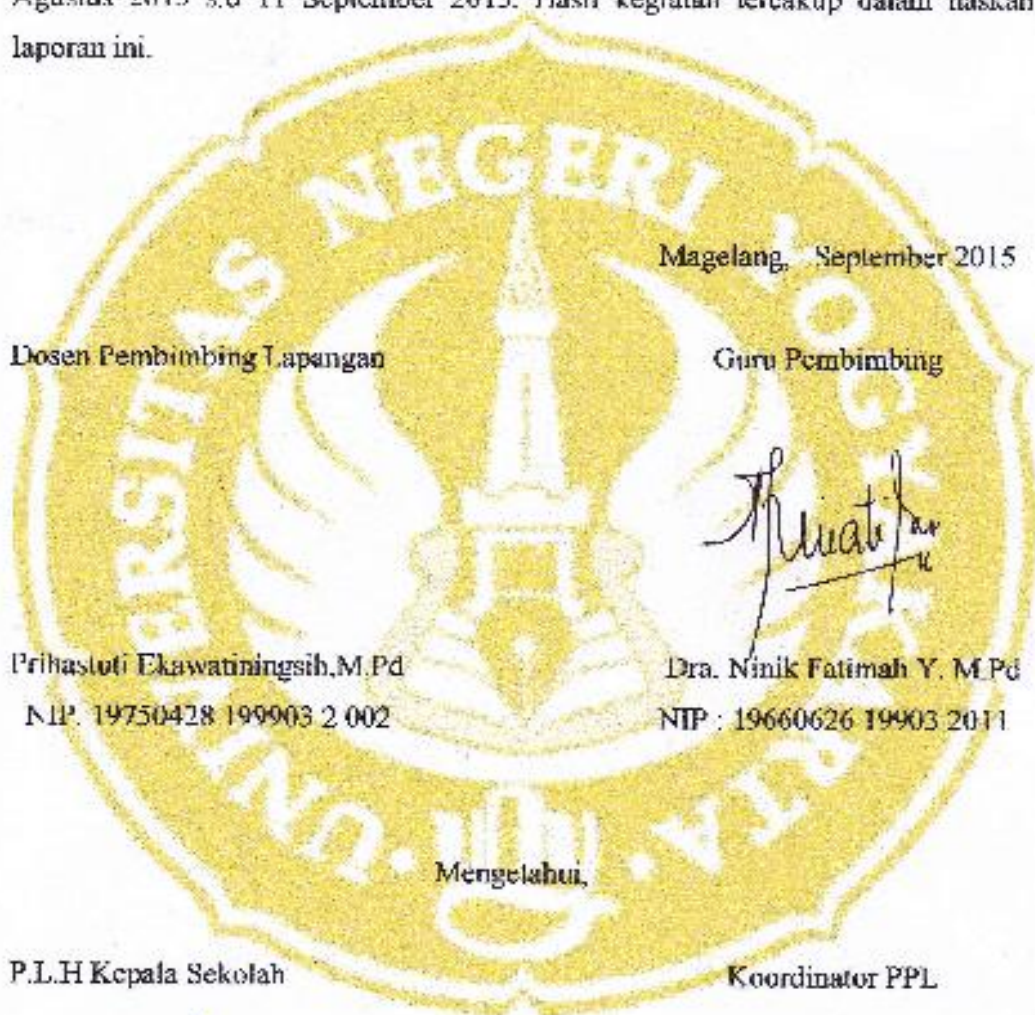
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2015

HALAMAN PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Magelang

Nama : Devinta Oktariana
NIM : 12511244001
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 terakup dalam naskah laporan ini.



Drs. Tokhibin
NIP. 19680713 200501 1 007

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

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., Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Dr. Bruri Triyono, 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. Dra. Ninik Fatimah Yuniati, M,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 UNNES 2015 di SMK Negeri 3 Magelang atas kerjasama, kekompakan dan kebersamaannya.
12. 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

Devinta Oktariana

NIM. 12511244001

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
ABSTRAK	vi
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Analisis Situasi	1
B. Perumusan Program Kegiatan PPL	12
BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL	13
A. Persiapan	13
1. Persiapan Kegiatan PPL	13
2. Observasi Lingkungan Sekolah dan Pembelajaran di Kelas	14
3. Pembuatan RPP.....	14
4. Pembuatan Materi Pembelajaran.....	14
B. Pelaksanaan Program PPL.....	16
1. Kegiatan Praktek Mengajar	16
2. Evaluai dan penialian	18
C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi	18
1. Analisis Keterkaitan Program dengan Pelaksanaannya	18
2. Faktor Pendukung	18
3. Hambatan dan Solusi.....	18
4 Refleksi Kegiatan PPL	19
BAB III. PENUTUP	20
A. Kesimpulan	20
B. Saran	21
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN	

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 terawatt
- 9) Koperasi sekolah yang menyediakan berbagai kebutuhan warga sekolah secara lengkap

e. Penataan Ruang Kerja

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

- 1) Pencahayaan pada ruang kelas yang berada di lantai satu kurang memadai karena faktor bangunan yang bertingkat sehingga menyebabkan pencahayaan di lantai satu kurang maksimal sehingga dibantu dengan cahaya lampu
- 2) Faktor suara yang berasal dari jalan raya dan kondisi sekitar sekolah tidak mempengaruhi kegiatan di sekolah, proses pembelajaran, dan aktivitas karyawan
- 3) Warna cat di kelas atau ruang kerja kantor sudah baik dan mendukung iklim dan suasana kegiatan belajar mengajar guru dan siswa
- 4) Penataan letak barang baik di kelas atau di ruang kerja kantor sudah cukup baik dan mendukung iklim kerja guru, siswa, dan perangkat sekolah yang lain untuk menjalankan tugas masing-masing

3. Potensi Guru

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

4. Fasilitas Kegiatan Belajar Mengajar (KBM)

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

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 masyarakat). Untuk pengembangan peningkatan kualitas pendidikan bagi para siswa yaitu telah dilaksanakannya program bimbingan belajar/ les mata pelajaran oleh para guru mata pelajaran. Di lain hal, seperti terkait biaya sekolah, lembaga telah menerima siswa dengan KMS untuk keringanan biaya sekolah dan berbagai beasiswa untuk peningkatan akademik siswa.

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

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

Tabel 3. Program PPL di Sekolah

No.	Program PPL	Rincian Program
1.	Penyusunan perangkat persiapan	a. Pembuatan Satuan Acara (SAP) b. Pembuatan RPP
2.	Praktik mengajar terbimbing	a. Mengajar teori b. Mengajar praktik di Ruang Tata hidang
3.	Menyusun dan Mengembangkan alat evaluasi	a. Membuat post test b. Membuat papan mind map c. Membuat ulangan harian
4.	Menerapkan inovasi pembelajaran	a. Mempersiapkan media power point b. Mempersiapkan Game Make a Match c. Mempersiapkan game Stick talking
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 Kegiatan 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, game make a match, game stick talking.
- 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.	Selasa, 11 Agustus 2015	– Buffet	Teori Kelas XI Boga 2
2.	Rabu, 12 Agustus 2015	– Buffet	Teori Kelas XI Boga 1
3.	Kamis, 12 Agustus 2015	– Buffet	Teori Kelas XI Boga 3
4.	Jum'at , 21 Agustus 2015	– Napkin	Teori + Praktik Kelas X Boga 2 dan X boga 1
5.	Jum'at , 21 Agustus 2015	– Napkin	Teori + Praktik Kelas X boga 1
6.	Selasa, 25 Agustus 2015	– MinumanNon Alkohol	Teori Kelas XI Boga 2
7.	Rabu, 26 Agustus 2015	– MinumanNon Alkohol	Teori Kelas XI Boga 1
8.	Kamis, 27 Agustus 2015	– MinumanNon Alkohol	Teori Kelas XI Boga 3
9.	Jum'at , 4 Sept 2015	– Table Set up	Teori Kelas X Boga
10.	Jum'at , 4 Sept 2015	– Table Set up	Teori Kelas X boga 1
11.	Selasa, 8 Sept 2015	– Minuman panas	Teori Kelas XI Boga 2
12.	Rabu, 9 Sept 2015	– Minuman panas	Teori Kelas XI Boga 1
13.	Kamis, 10 Sept. 2015	– Minuman panas	Teori Kelas XI Boga 3

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 akhir pertemuan terakhir. Format penilaian disesuaikan dengan model pembelajaran yang diterapkan selama proses pembelajaran. Nilai siswa terdiri dari nilai post test, presentasi dan tugas.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

1. Analisa Hasil Evaluasi Pembelajaran

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

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

2. Analisa Hasil PPL

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

3. Hambatan dan Solusi

a. Hambatan-hambatan PPL

- 1) Kurang optimalnya observasi yang dilakukan sebelum pelaksanaan PPL
- 2) Ada siswa yang kadang kurang mendukung Kegiatan Belajar Mengajar (KBM)
- 3) Tingkat pemahaman siswa dalam menerima materi yang berbeda-beda

4) Terbatasnya sarana pendukung dalam kelas, dalam hal ini adalah ruang kelas praktek yang terlalu memanjang ke belakang sehingga siswa yang di belakang kurang memperhatikan.

b. Solusi untuk Mengatasi Hambatan PPL

1) Banyak melakukan koordinasi dan konsultasi dengan pihak sekolah sebelum melakukan suatu program

2) Memberitahukan pada siswa agar mencatat materi dan mendekati siswa yang kurang memperhatikan pelajaran

3) Diatasi dengan memberikan kesempatan bertanya kepada siswa dan memberi pertanyaan kepada siswa tentang materi yang baru saja diterangkan

4) Dalam menyampaikan materi menggunakan media yang menarik seperti power point dan video

4. Refleksi

Kegiatan PPL ini memberi pengalaman kepada diri penyusun bahwa menjadi seorang guru tidak semudah dan segampang yang dibayangkan. Menjadi seorang guru lebih dari sekedar memberikan materi kepada siswa atau mentransfer ilmu dengan cara yang sama kepada setiap siswa di kelas. Tetapi menjadi seorang guru dituntut untuk memberikan ilmu, menanamkan nilai dan akhlak yang berhubungan dengan materi yang diajarkan.

Guru harus menjadi orang yang kreatif, peduli, peka dan perhatian kepada siswa meskipun siswa mempunyai banyak perbedaan. Guru harus peka terhadap perbedaan yang ada, dan harus mampu menyikapi tingkah laku siswa yang beragam dan tidak selamanya positif.

Selain hal yang berhubungan dengan proses pembelajaran, penyusun juga menemui pengalaman baru tentang hal yang juga harus dihadapi guru, yaitu persoalan administrasi dan persoalan sosial di kantor. Seorang guru tidak hanya harus mengajar, akan tetapi juga harus melengkapi administrasi seperti Prota Prosem, RPP, Silabus, pembuatan soal dan berbagai analisis dalam pembuatannya, serta media yang digunakan untuk mengajar.

Setiap kegiatan praktik mengajar yang dilakukan praktikan di sekolah mendewasakan pemikiran penyusun sebagai seorang calon tenaga pengajar. Guru adalah seorang yang tulus tanpa tanda jasa. Karena jasanya setiap manusia dapat membaca, menulis dan belajar berbagai macam ilmu.

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

1. Bagi Sekolah

- a. Perlu adanya peningkatan dalam hal penambahan LCD

2. Bagi Mahasiswa

- a. Diharapkan mampu memanfaatkan seoptimal mungkin program ini sebagai sarana untuk menggali, meningkatkan bakat, keahlian yang pada akhirnya kualitas sebagai calon pendidik dan pengajar dapat diandalkan

3. Bagi Universitas

- a. Pemberikan informasi atau pengumuman hendaknya jelas dan tidak bersifat mendadak, agar mahasiswa dapat menyiapkan apa yang diperlukan

DAFTAR PUSTAKA

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

LAMPIRAN



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIK PROGRAM KERJA PPL LNY
TAHUN 2015

F01

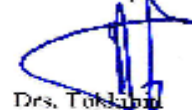
Kelompok Mahasiswa

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

No	Program/Kegiatan PPL	Jumlah Jam per Minggu						Jumlah Jam
		I	II	III	IV	V	VI	
1	Observasi	6						6
2	Bimbingan Dosen Pembimbing			2	2		2	6
2	Administrasi Pembelajaran / Guru							0
	a. Silabus, Prota, Prosem		4				1	5
	b. Lain lain							0
3	Perubelajaran Kokurkuler (kegiatan mengajar terbimbing)							0
	a. persiapan							0
	1) Konsultasi	2	2	2	2	1,5	2	11,5
	2) Membuat RPP		4	1,5	1	1	1	7
	3) Menyiapkan / Membuat Media		3,5	1,25		2	1	4,25
	4) Menyusun modul / laosheet		4	3		2,5	4,5	14
	5) Perubuatan soal						2,5	2,5
	h. Mengajar							
	1) Praktik mengajar di kelas		18,75	18,75	18,75	18,75	18,75	93,75
	2) Penilaian dan evaluasi guru		2	2	2	2	2	10
	3) Penilaian dan Evsluasi siswa					4	3	7
4	Perubelajaran Ekstrakurikuler (kegiatan Nonmengajar)							
	a. Pramuka					2,5		2,5
5	Kegiatan Sekolah							
	a. Pengajian Hari Senin		1				1	2
	b. Upacara Bendera Har. Senin					1		1

	c. 17 Agustus			1.5				1.5
	d. Upacata Bendera Hari Khusus		1					1
	e. Pengarahan PPL		2					2
	f. kegiatan Unit produksi Boga			6	8	3.5		17.5
	g. Piket KBM					4	4	8
	h. Akreditasi sekolah			1.5				1.5
	i. Jumlah bersih			0.5				0.5
	j. Peragaan Jalang Expo				20			20
6	Perchuan Laporan PPL					4	10	14
	JUMLAH JAM							238.5

Mengetahui/Menyetujui,
P. L. H Kepala SMK N 3 MAGELANG




Drs. Tukliana
NIP. 19680713 200501 1 007

Dosen Pembimbing Lapangan

Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
NIP. 19750128 199903 2 002

Mahasiswa PPL



Devinta Oktariana
NIM 12511244001



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIK PROGRAM KERJA PPL UNY
TAHUN 2015

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

No	Program/Kegiatan PPL	Jumlah Jam per Minggu						Jumlah Jam
		I	II	III	IV	V	VI	
1	Bimbingan DPI. PPL			2	2		2	6
2	Konsultasi dengan Guru Pembimbing	2	2	2	2	1.5	2	11.5
3	Penyusunan RPP Semester Ganjil		4	1.5	1	1	1	7
4	Penyusunan Administrasi Guru Semester Ganjil		4				1	5
5	Penyusunan Materi Pembelajaran dan Modul		3,5	1.25		2	1	4.25
6	Praktik Pembelajaran Kelas		18.75	18.75	18.75	18.75	18.75	93.75
7	Pembuatan Media Pembelajaran		4	3		2.5	4.5	14
8	Pembuatan Soal-soal						2.5	2.5
9	Penyusunan Laporan PPL					4	10	14
	JUMLAH JAM							158

Mengetahui/Menyetujui,
P. L. H Kepala SMK N 3 MAGELANG

Drs. Tokhibin
NIP. 19680713 200501 1 007

Dosen Pembimbing Lapangan

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

Mahasiswa PPL

Devinta Oktaria
NIM 12511244001

**ADMINISTRASI PEMBELAJARAN
TATA HIDANG
TAHUN PELAJARAN 2015 / 2016**



NAMA GURU : DEVINTA OKTARIANA
NIM : 12511244001

**DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG**

Jln. Piere Tendean no. 1 Telp (0293) 362210
Magelang 56117

2015

KALENDER PENDIDIKAN SMK NEGERI 3 MAGELANG TAHUN PELAJARAN 2015/2016

BULAN HARI	JULI 2015 31 hr / 4 mg	AGUSTUS 2015 31 hr / 4 mg	SEPTEMBER 2015 30 hr / 4 mg	OKTOBER 2015 31 hr / 4 mg	NOVEMBER 2015 30 hr / 4 mg	DESEMBER 2015 31 hr / 4 mg	JANUARI 2016 31 hr / 4 mg
MINGGU	1 8 15 22 29	2 9 16 23 30	3 10 17 24 31	4 11 18 25 31	1 8 15 22 29	5 12 19 26 31	2 9 16 23 30
SENIN	6	13 20 27	4 11 18 25	11 18 25	2 9 16 23 30	6 13 20 27	3 10 17 24 31
SELASA	7	14 21 28	5 12 19 26	12 19 26	3 10 17 24 31	7 14 21 28	4 11 18 25
RABU	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24 31	10 17 24 31	4 11 18 25	8 15 22 29	5 12 19 26
KAMIS	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	11 18 25	5 12 19 26	9 16 23 30	6 13 20 27
JUMAT	3 10 17 24 31	1 8 15 22 29	5 12 19 26	12 19 26	6 13 20 27	10 17 24 31	7 14 21 28
SABTU	4 11 18 25 31	2 9 16 23 30	3 10 17 24 31	13 20 27	7 14 21 28	11 18 25	8 15 22 29

BULAN HARI	FEBRUARI 2016 28 hr / 4 mg	MARET 2016 31 hr / 5 mg	APRIL 2016 30 hr / 4 mg	MEI 2016 31 hr / 4 mg	JUNI 2016 30 hr / 3 mg	JULI 2016 31
MINGGU	1 8 15 22 29	6 13 20 27	3 10 17 24	1 8 15 22 29	29 30	10 17 24
SENIN	2 9 16 23 30	7 14 21 28	4 11 18 25	9 16 23 30	13 20 27	11 18 25
SELASA	3 10 17 24 31	8 15 22 29	5 12 19 26	10 17 24 31	14 21 28	12 19 26
RABU	4 11 18 25	1 8 15 22 29	6 13 20 27	11 18 25	15 22 29	13 20 27
KAMIS	5 12 19 26	2 9 16 23 30	7 14 21 28	12 19 26	16 23 30	14 21 28
JUMAT	6 13 20 27	3 10 17 24 31	8 15 22 29	13 20 27	17 24 31	15 22 29
SABTU	7 14 21 28	4 11 18 25	9 16 23 30	14 21 28	18 25 31	16 23 31

- KETERANGAN**
- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Minggu pertama masuk/MOPD Penyerahan pesdik 2016/2017 Libur Hari Minggu Libur Hari Besar Keagamaan Perkiraan libur umum Waktu Pembelajaran Efektif Ulangan Akhir semester | <ul style="list-style-type: none"> Mengikuti Up HGN Libur Ramadhan Libur Hari Raya Idul Fitri Kegiatan Tengah Semester Libur Semester gasal Ujian Praktek Kejuruan PRAUN |
|--|--|

- Ujian Praktek Mapel
- Ulangan Tengah Semester
- Ujian sekolah
- Ujian Nasional SMK
- Penyerahan Buku Laporan
- Libur Semester Gasal/Libur Besar
- Ulangan Kenaikan Kelas

Magelang, 1 Juli 2015

Kepala Sekolah

Mulya Kusumadewi, S.Pd., M.M.P.

NIP. 197108301990013200

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

PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : Tata Hidang
PROGRAM STUDI KEAHLIAN : Tata Boga
KOMPETENSI KEAHLIAN : Jasa Boga
KELAS/SEMESTER : X /1
TAHUN PELAJARAN : 2015/2016

NAMA : DEVINTA OKTARIANA
NIM : 12511244001

F/751/Wakasek I/2-2
1-07-2010

ANALISA HARI EFEKTIF

Mata Pelajaran : TATA HIDANG
Program Studi Keahlian : TATA BOGA
Kompetensi Keahlian : JASA BOGA
Kelas : X/1
Tahun pelajaran : 2015/2016

SEMESTER GASAL

No	Bulan/Tahun	Hari dan Tanggal						Hari Efektif
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	
1	Agustus					21		1
2	September					4		1

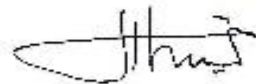
Magelang, Agustus 2015

Mengetahui
Wakasek I



Sutji-Sadarini, S.Pd
NIP.19661228 199303 23 007

Mengesahkan
Keua Program Keahlian



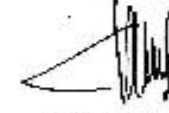
Dra. Aiffah Nur Widayati
NIP.19671025 199412 2003

Menyetujui
Guru Pembimbing



Dra. Ninik Fatimah Y., M.Pd
NIP.19660626 19903 2011

Guru Mata Pelajaran



Devinta Oktariana
12511244001

PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU

MATA PELAJARAN : TATA HIDANG

TINGKAT : X/1

TAHUN PELAJARAN : 2015/2016

SEMESTER GASAL

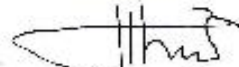
1. Jumlah jam mata pelajaran dalam satu semester
Semester 1 = 4 x 5 jam = 20 jam
2. Jumlah mata pelajaran untuk kegiatan non tatap muka
 - a. Ulangan Harian : 2 jam
 - b. Cadangan : 2 jam
 - c. Ulangan Umum : 2 jamJumlah : 6 jam
3. Jumlah jam mata pelajaran untuk tatap muka dalam satu semester 20 jam – 6 jam = 14 Jam
4. Jumlah 14 jam program keahlian dibagikan untuk 2 Kompetensi Inti/ 2 Kompetensi Dasar

Mengetahui
Wakasek I



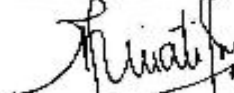
Sutji Sadarini, S.Pd
NIP.19661228 199303 23 007

Mengesahkan
Ketua Program Keahlian



Dra. Affifah Nur Widayati
NIP.19671025 199412 2003

Menyetujui
Guru Pembimbing



Dra. Nisik Fatimah Y, M.Pd
NIP.19660626 19903 2011

Magelang, Agust 2015
Guru Mata Pelajaran



Devinta Oktariana
12511244001

F/751/Wakasek 1/ 2 -4
1/10/2012

PROGRAM SEMESTER GASAL

Mata Pelajaran : TATA HIDANG
Program Studi Keahlian : TATA BOGA
Kompetensi Keahlian : JASA BOGA
Kelas : X/1
Tahun pelajaran : 2015/2016

NO	JENIS KEGIATAN	SASARAN	ALOKASI WAKTU	KETERANGAN
1	Program Persiapan Mengajar	- Analisa hari efektif - Perhitungan alokasi waktu - Program tahunan - Program pembelajaran	(Diluar jam)	1 x tatap muka = 5 jam @45 menit
2	Penyelesaian Bahan Kajian	RPP (3)	14 jam	
3	Ulangan Harian	Nilai ulangan harian sub sumafit	2 jam	
4	Ulangan Umum	Nilai sumafit	2 jam	
5	Cadangan	Perbaikan	2 jam	
	Jumlah		20 jam	

Mengetahui
Wakasek I

Sutji Sadarini, S.Pd
NIP.19661228 199303 23 007

Mengesahkan
Ketua Program Keahlian

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP.19671025 199412 2003

Menyetujui
Guru Pembimbing

Dra. Ninik Fatimah Y, M.Pd
NIP.19660626 19903 2011

Magelang, Agustus 2015
Guru Mata Pelajaran

Devinta Oktariana
12511244001


**RENCANA PEMBELAJARAN PENGAJARAN
(RPP)**

MATA PELAJARAN : TATA HIDANG
KELAS : XI
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
TAHUN PELAJARAN : 2015 /2016

**DEVINTA OKTARIANA
NIM :12511244001**

**DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG**

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

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Lipatan Serbet	No. 1	Hal 1 – 14
	Oleh: Devinta Oktariana				

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Magelang
 Mata Pelajaran : Tata Hidang
 Kelas/Semester : XI/1
 Materi Pokok : ” Lipatan Serbet”
 Alokasi Waktu : 1 x 5 x @45 menit

A. Kompetensi Inti (KI)

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

B. Kompetensi Dasar (KD)

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 3.3 Membedakan lipatan serbet (Napkin Folding)
- 4.3. Membuat lipatan serbet (Napkin Folding)

C. Indikator Pencapaian

- 1.1.1. Menunjukkan sikap taat menjalankan ajaran agama
- 2.1.1. Menunjukkan sikap rasa ingin tahu dalam lipatan serbet
- 2.2.1. Menunjukkan sikap teliti dalam pembuatan lipatan serbet
- 2.2.2. Menunjukkan sikap tanggung jawab dalam lipatan serbet
- 2.2.3. Menunjukkan sikap kreatif dalam lipatan serbet
- 2.2.4. Menunjukkan sikap dapat berkerjasama dalam penyusunan lipatan serbet
- 3.1.1. Mendeskripsikan pengertian lipatan serbet
- 3.1.2 Menjelaskan fungsi lipatan serbet
- 3.1.3 Mengidentifikasi kriteria lipatan serbet makan yang baik
- 3.1.4 Menganalisis jenis lipatan serbet
- 4.1.1. Membuat berbagai bentuk lipatan serbet

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)			
	2015	Tata Hidang	Lipatan Serbet	No. 1
Oleh: Devinta Oktariana				

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah kegiatan diskusi dan mencoba melalui kerjasama, toleransi, dan tanggung jawab, siswa dapat :

1. Memahami pengertian lipatan serbet makan
2. Memahami fungsi lipatan serbet
3. Mengidentifikasi kriteria lipatan serbet makan yang baik
4. Menganalisis jenis lipatan serbet makan
5. Membuat berbagai bentuk lipatan serbet makan

E. Materi Pembelajaran

1. Pengertian lipatan serbet

Suatu seni atau suatu cara melipat serbet makan menjadi berbagai macam bentuk yang indah dan menarik, sehingga mempercantik hiasan di atas meja makan dan menarik selera makan bagi yang melihatnya.

2. Fungsi lipatan

- Menghias meja makan
- Menghias ruang makan.
- Menarik selera makan
- Menahan remahan
- Membersihkan remahan yang ada dimulut.

3. Kriteria lipatan serbet makan yang baik

1) Bentuk

Lipatan serbet makan dapat digolongkan dalam berbagai bentuk yang tanpa menggunakan alat bantu maupun dengan alat bantu seperti gelas dan ring, atau sebagai wadah alat makan.

2) Kerapian

Kerapian suatu lipatan dapat terlihat dari proporsionalnya bentuk lipatan.

Yang menentukan kerapian suatu lipatan yaitu:

- a) Kondisi Napkin sebelum dibentuk (pengkajian, penyetricaan, penyimpanan yang baik).
- b) Pembagian napkin pada saat pelipatan.
- c) Penekanan pada saat lipatan.

3. Jenis – jenis lipatan serbet

a. Underline


Jenis lipatan serbet napkin yang di gunakan sebagai alas atau dengan bentuk tertidur.

b. Standing

Jenis lipatan serbet napkin yang berbentuk berdiri.

4. Bentuk lipatan serbet

Serbet makan dapat dibuat berbagai macam bentuk lipatan serbet mulai dari yang sederhana sampai yang membutuhkan keterampilan khusus. Namun pada dasarnya bentuk lipatan serbet berawal dari tiga dasar lipatan serbet makan yaitu empat persegi panjang, segitiga dan bujur sangkar.

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)			
	2015	Tata Hidang	Lipatan Serbet	No. 1
Oleh: Devinta Oktariana				

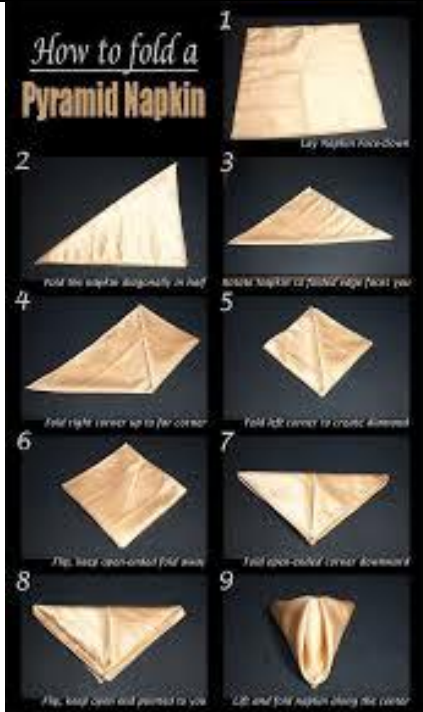
1. Lily



2. Pyramid




	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)			
	2015	Tata Hidang	Lipatan Serbet	No. 1
Oleh: Devinta Oktariana				

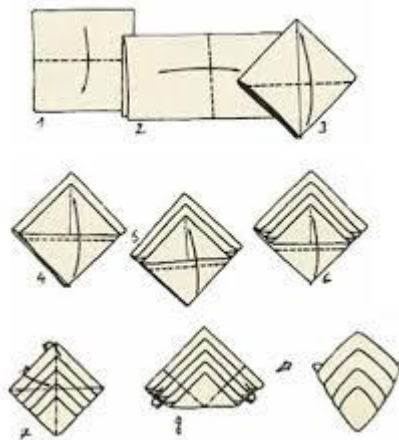


3. Crown



	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)			
	2015	Tata Hidang	Lipatan Serbet	No. 1
Oleh: Devinta Oktariana				

4. Diamond




5. Buffet pouch



<p>1. Lipat serbet menjadi bujangan</p>		<p>The Fancy Silverware Pouch</p> 
<p>2. Buatlah bujangan 1 bujangan pertama dan kedua bujangan kedua, bujangan ketiga, bujangan keempat, bujangan kelima, bujangan keenam, bujangan ketujuh, bujangan kedelapan, bujangan kesembilan, bujangan kesepuluh, bujangan kesebelas, bujangan kedua belas, bujangan ketiga belas, bujangan keempat belas, bujangan kelima belas, bujangan keenam belas, bujangan ketujuh belas, bujangan kedelapan belas, bujangan kesembilan belas, bujangan kedua puluh, bujangan kedua puluh satu, bujangan kedua puluh dua, bujangan kedua puluh tiga, bujangan kedua puluh empat, bujangan kedua puluh lima, bujangan kedua puluh enam, bujangan kedua puluh tujuh, bujangan kedua puluh delapan, bujangan kedua puluh sembilan, bujangan ketiga puluh.</p>		
<p>3. Lipat serbet, dan lipat serbet menjadi tiga bujangan.</p>		
<p>4. Lipat serbet ke bujangan bujangan.</p>		
<p>5. Lipat serbet ke bujangan bujangan atau ke bujangan / ke bujangan.</p>		

6. Rose

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)			
	2015	Tata Hidang	Lipatan Serbet	No. 1
Oleh: Devinta Oktariana				



The Rose Napkin Fold



1. Lipat serbet empat bagian dengan empat lipatan segitiga (seperti lipatan amplop).



2. Lipat kembali serbet (seperti lipatan no. 1).



3. Balik serbet.



4. Lipat kembali serbet (seperti lipatan no. 1).



5. Tarik setiap sudut serbet dan bentuk seperti kelopak bunga mawar.

7. Biskop hat



The Bishop's Hat



1. Lipat serbet menjadi dua.



2. Lipat segitiga sudut kanan bawah dan sudut kiri atas dengan lipatan berlawanan.



3. Lipat kembali serbet menjadi dua, kedalam dan lepaskan lipatan kedua ujung serbet.



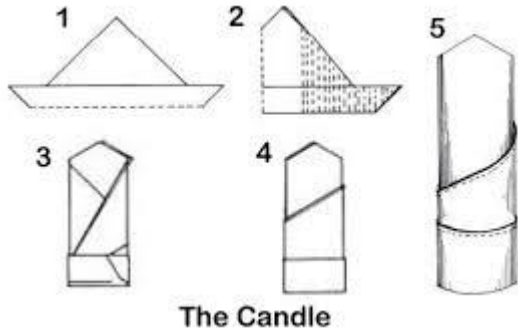
4. Masukkan ujung serbet ke lipatan tengah, begitu juga ujung lainnya.



5. Lipat juga ujung serbet sebelah kanan dan masukkan ke lipatan segitiga kiri.

8. Candle

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)			
	2015	Tata Hidang	Lipatan Serbet	No. 1
Oleh: Devinta Oktariana				




9. Double candle



10. Corn




	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)			
	2015	Tata Hidang	Lipatan Serbet	No. 1
Oleh: Devinta Oktariana				

11. Fan



12. Boat



	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)			
	2015	Tata Hidang	Lipatan Serbet	No. 1
Oleh: Devinta Oktariana				




F. Metode Pembelajaran

- a. Make a Match
- b. Ceramah
- c. Tanya jawab
- d. Penugasan

G. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam pada siswa 2. Guru meminta pada siswa untuk mengecek kebersihan kelas. 3. Guru meminta salah satu siswa untuk memimpin doa sesuai dengan agama masing- masing. 4. Guru mengabsen kehadiran siswa 5. Guru member apersepsi ke siswa tentang apakah kalian pernah membuat origami? 6. Guru menyampaikan garis besar materi dan penjelasan tentang kegiatan yang akan dilakukan siswa pada pertemuan ini. 7. Guru mengkodisikan kelas untuk melakukan pembelajaran. 	25 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengamati video tentang lipatan napkin. • Siswa diminta untuk menganalisis bentuk lipatan napkin dari mulai yang mudah sampai yang sulit. 2. Menanya <ul style="list-style-type: none"> • Guru menanya lipatan mana yang paling mudah sampai yang paling sulit. 	15 menit 5 menit

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)			
	2015	Tata Hidang	Lipatan Serbet	No. 1
Oleh: Devinta Oktariana				
	3. Mengumpulkan Informasi <ul style="list-style-type: none"> Siswa menyiapkan bahan untuk membuat lipatan serbet Siswa membuat lipatan mulai dari hasil analisa lipatan yang paling mudah sampai paling sulit. 	120 menit		
	4. Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> Setiap siswa menganalisis hasil lipatan lipatan mana saja yang berupa underline dan lipatan berupa standing 	10 menit		
	5. Konfirmasi <ul style="list-style-type: none"> Siswa mempresentasikan hasil lipatan serbet berupa underline dan standing Adanya game berupa 1 kelas dibagi menjadi 3 kelompok besar kemudian disetiap kelompok diberikan 7 gambar dan 7 jawaban selanjutnya setiap siswa diberikan 1 kertas yang sudah di kocok kemudian siswa akan mencari jodoh dari kertas yang dibawanya. 	25 menit		
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan melakukan tanya jawab materi yang telah diberikan (pre tes) guru membuat kesimpulan tentang pelajaran yang telah dipelajari. Menutup pelajaran dengan doa dan salam. 	25 menit		
	JUMLAH	225 Menit		

H. Alat dan Sumber Belajar


. 1 Alat:

- Papan tulis
- LCD viewer
- Tayangan gambar
- Video lipatan serbet
- Media kertas tentang lipatan serbet

2. Sumber belajar:

- Internet
- Purwihastuti.(2013). *Tata Hidang 1*.Depok : Direktorat Pembina SMK

I. Penilaian Hasil Belajar

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Lipatan Serbet	No. 1	Hal 1 – 14
	Oleh: Devinta Oktariana				

J. Rubrik Penilaian

a. Penilaian post test

Cara Penilaian


Sub Indikator Aspek	Kriteria	skor
1. Jelaskan pengertian tentang napkin folding	<ul style="list-style-type: none"> - Skor 5 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menjelaskan pengertian lengkap - Skor 3 kriteria baik jika, mampu menjelaskan pengertian tetapi kurang lengkap - Skor 2 kriteria kurang baik jika siswa mampu menjelaskan tetapi tidak lengkap 	
2. Sebutkan Fungsi napking folding !	<ul style="list-style-type: none"> - Skor 5 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menyebutkan 3 fungsi napkin - Skor 3 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menyebutkan 2 fungsi napkin - Skor 2 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menyebutkan 1 fungsi napkin 	
3. Sebutkan jenis lipatan yang termasuk jenis lipatan standing dan jenis underliner	<ul style="list-style-type: none"> - Skor 5 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menyebutkan 7 - 10 jenis dengan benar - Skor 3 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menyebutkan 5 - 8 jenis napkin - Skor 2 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menyebutkan 1 - 4 jenis napkin 	

TOTAL SKOR : 15

TOTAL PENCAPAIAN MAKSIMAL : $\frac{\text{Skor yang diperoleh} + 5}{2} \times 10$

b. Penilaian tugas kliping napkin (Tugas Terstruktur)

Sub Indikator Aspek	Kriteria	skor
1.kliping Napkin folding	<ul style="list-style-type: none"> - Skor 91 -95 (nilai A) kriteria sangat baik jika, siswa mampu meembuat lebih dari 20 lipatan dengan lengkap , baik dan rapi 	A
	<ul style="list-style-type: none"> - Skor 86 -90 (nilai A-) kriteria baik jika, siswa mampu meembuat lebih dari 20 lipatan kurang lengkap , baik dan rapi 	A-
	<ul style="list-style-type: none"> - Skor 81-85 (nilai B+) kriteria baik jika, siswa mampu membuat kurang dari 20 lipatan lengkap , baik dan rapi 	B+
	<ul style="list-style-type: none"> - Skor 75- 80 (nilai B) kriteria baik jika, siswa mampu membuat kurang dari 20 lipatan lengkap , baik dan rapi 	B

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Lipatan Serbet	No. 1	Hal 1 – 14
	Oleh: Devinta Oktariana				

Magelang, Agustus 2015

Mengetahui,
Ketua Program Keahlian

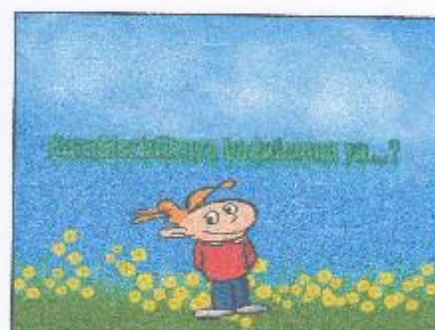
Menyetujui
Guru Pembimbing

Guru Mata Pelajaran

Dra. Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2003

Dra. Ninik Fatimah Y, M.Pd
NIP. 19660626 19903 2011

Devinta Oktariana
12511244001



karateristik

- a) Kondisi Napkin sebelum dibentuk (pengerutan, penyeterikaan, penyimpanan yang baik).
- b) Pembagian napkin pada saat peliharaan.
- c) Penekanan pada saat lipatan.



Jenisnya apa saja ya.... ?



Lily Goblet



Pyramid

How to fold a Pyramid Napkin

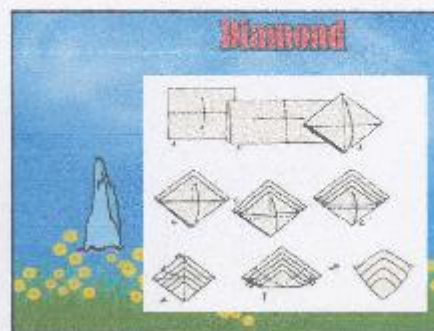


Crown

The Crown Napkin Fold



Starburst



**RENCANA PEMBELAJARAN PENGAJARAN
(RPP)**

MATA PELAJARAN : TATA HIDANG
KELAS : XI
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
TAHUN PELAJARAN : 2015 /2016

DEVINTA OKTARIANA

NIM :12511244001

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG

SMK NEGERI 3 MAGELANG

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

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)			
	2015	Tata Hidang	Table Set up	No. 1
Oleh: DevintaOktariana				

Mata Pelajaran : Tata Hidang
 Kelas/Semester : XI/1
 Materi Pokok : Penataan Meja (Table Set Up)
 Alokasi Waktu : 1 x 5 x @45 Menit

A. Kompetensi Inti (KI)

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menalar, dan menyaji 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 pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.4 Menganalisis penataan meja (*table set-up*)
- 4.4 Menata meja (*table set-up*)

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Table Set up	No. 1	Hal 1 – 12
	Oleh: DevintaOktariana				

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 1.1.1 Menunjukkan sikap taat menjalankan ajaran agama
- 2.1.1 Menunjukkan sikap rasa ingin tahu dalam menata meja (table set up) dan meja persediaan (side board)
- 2.2.1 Menunjukkan sikap teliti dan cermat dalam menata meja
- 2.2.2 Menunjukkan sikap tanggung jawab dalam menata meja
- 2.2.3 Menunjukkan sikap kreatif dalam menata meja
- 2.2.4 Menunjukkan sikap dapat bekerjasama dalam menata meja (table set up) dan meja persediaan (side board)
- 3.4.1 Menjelaskan pengertian menata meja (table set up) dan meja persediaan (side board)
- 3.4.2 Menentukan jenis jenis penataan meja (table set up)
- 3.4.3 Menentukan fungsi penataan meja (table set up) dan meja persediaan (side board)
- 3.4.4 Menentukan syarat – syarat menata meja (table set up) dan meja persediaan (side board)
- 3.4.5 Menentukan prosedur penataan meja (table set up)
- 4.4.1 Menyiapkan peralatan yang digunakan untuk menata meja (table set up) dan meja persediaan (side board)
- 4.4.2 Melakukan praktik menata meja (table set up) dan meja persediaan (side board)

D. Tujuan Pembelajaran

1. Menjelaskan pengertian penataan meja (table set up) dengan percaya diri
2. Menjelaskan jenis - jenis penataan meja (table set up) sesuai dengan menu makanan yang akan dihidangkan
3. Menjelaskan fungsi penataan meja (table set up) dan meja persediaan (side board)
4. Menjelaskan syarat – syarat penataan meja (table set up) dan meja persediaan (side board)
5. Menjelaskan prosedur penataan meja (table set up)
6. Menyiapkan peralatan yang digunakan untuk menata meja (table set up) dan meja persediaan (side board)
7. Melakukan praktik menata meja (table set up) dan meja persediaan (side board)

E. Materi Pembelajaran

1. Pengertian table set up

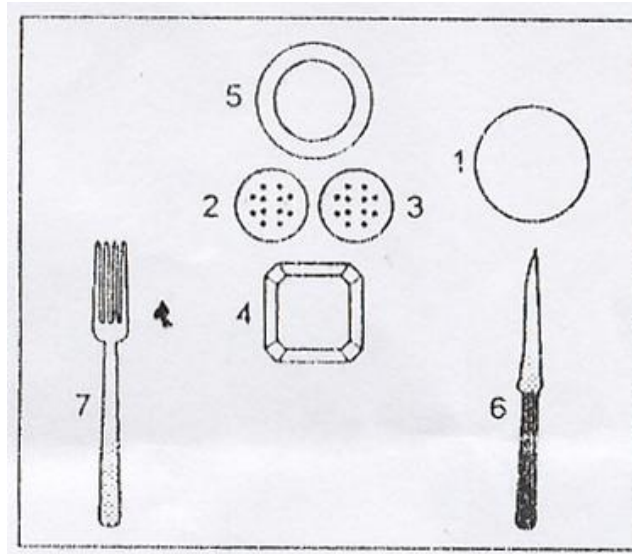
	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Table Set up	No. 1	Hal 1 – 12
	Oleh: DevintaOktariana				

Table set up adalah penataan meja makan dengan menata alat makan dan minum diatas meja makan sesuai dengan jenis penataannya.

Table set-up merupakan rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan dan peralatan penunjang lainnya sesuai jenis hidangan yang akan disajikan.

2. Jenis – jenis penataan meja (table set up)

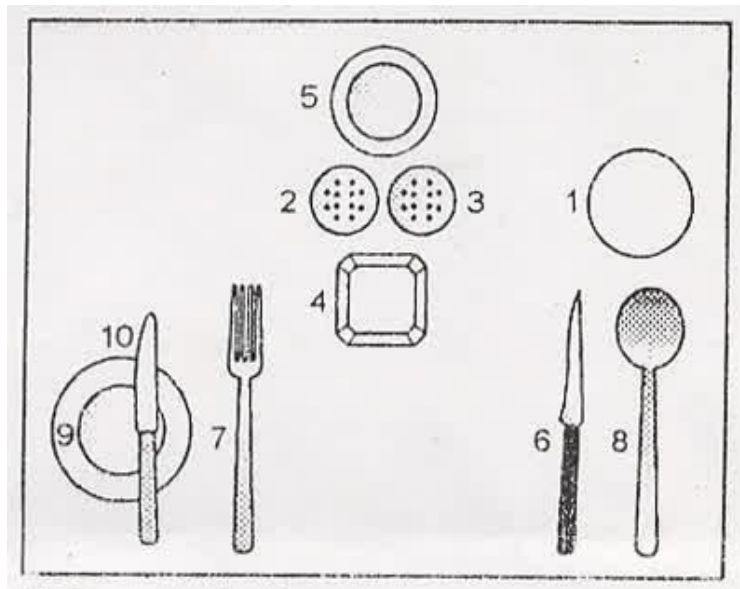
- Table set-up basic cover



Keterangan gambar:

1. Water Goblet
2. Salt Shaker
3. Pepper Shaker
4. Asbak
5. Vas Bunga
6. Dinner knife
7. Dinner fork

- Standart ala carte cover

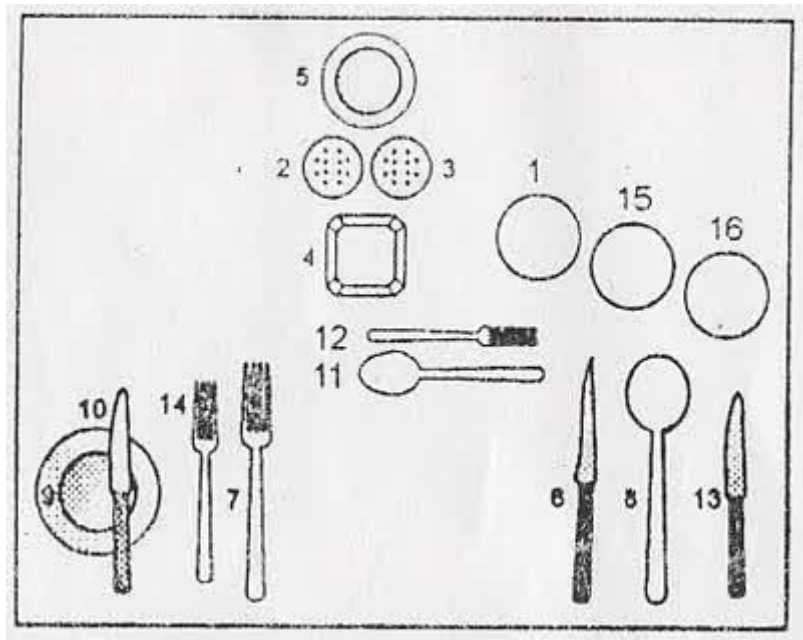


	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Table Set up	No. 1	Hal 1 – 12
	Oleh: DevintaOktariana				

Keterangan gambar:

1. Water Goblet
2. Salt Shaker
3. Pepper Shaker
4. Asbak
5. Vas Bunga
6. Dinner knife
7. Dinner fork
8. Soup spoon
9. B&B plate
10. B&B knife

• **Variasi table cover**



Keterangan gambar:

1. Water Goblet
2. Salt Shaker
3. Pepper Shaker
4. Asbak
5. Vas Bunga
6. Dinner knife
7. Dinner fork
8. Soup spoon
9. B&B plate
10. B&B knife
11. Dessert spoon
12. Dessert fork

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Table Set up	No. 1	Hal 1 – 12
	Oleh: DevintaOktariana				

13. Dessert knife

14. Dessert fork untuk makanan penutup

15. Red wine glass

16. White wine glass

3. Fungsi penataan meja (table set up)

- a. Memudahkan waiter dalam pelayanan.
- b. Mempermudah tamu restoran untuk mengetahui posisi peralatan makan karena merupakan bagian dari Table Manner mereka.

4. Syarat – syarat penataan meja

- a. Bersih dan siap pakai alat alatnya
- b. Rapi, peralatan tidak ada yang cacat
- c. Lengkap peralatannya
- d. Peralatan yang digunakan sesuai dengan jenis yang digunakan

5. Prosedur/ langkah – langkah penataan meja


A. Table set-up basic cover

Susunan peralatan basic cover, meliputi:

- Table accessories, show plate, dinner fork & dinner knife, water goblet,
B & B plate, butter spreader, tempat jam dan napkin.
- Tahapan table set-up, sama seperti uraian sebelumnya. Untuk memperjelas dapat ditampilkan sebagai berikut:
 1. Letakkan table accessories secara seimbang.
 2. Letakkan show plate di tengah sisi meja.
 3. Letakkan dinner fork dan dinner knife sejajar, dengan jarak 26 cm atau 1 cm lebih panjang dari garis tengah show plate atau dinner plate.
 4. Letakkan water goblet 2 cm tepat di atas dinner knife.
 5. Letakkan B & B plate, butter spreader, dan tempat jam 3 cm di sebelah kiri jenis garpu yang berada paling kiri (luar).
 6. Letakkan guest napkin di atas Show plate atau di tengah dinner knife dan dinner fork, jika tidak menggunakan show plate

B. TABLE SET-UP STANDART ALA CARTE COVER

Table set-up, untuk Standart Ala carte cover dapat dijelaskan seperti di bawah ini: Tahapan table set-up, sama seperti uraian sebelumnya. Spesifikasi untuk standart cover, susunan peralatan meliputi:

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Table Set up	No. 1	Hal 1 – 12
	Oleh: DevintaOktariana				

- Table accessories, show plate, dinner fork & dinner knife, soup spoon, water goblet, B&B plate, butter spreader dan napkin.

Perbedaan table set-up standart dan basic cover adalah penambahan soup spoon pada standart cover.

C. TABLE SET-UP VARIASI TABLE COVER

Susunan peralatan disesuaikan dengan susunan menu yang dapat meliputi:

Table accessories, show plate, dinner fork & dinner knife, soup spoon, dessert knife & dessert fork, water goblet, B&B plate, butter spreader, demitasse cup & saucer, demitasse spoon dan napkin.

Tahapan/urutan table set-up, dijelaskan sebagai berikut:

1. Letakkan table accessories secara seimbang.
 2. Letakkan show plate di tengah sisi meja.
 3. Letakkan dinner fork dan dinner knife sejajar, dengan jarak 26 cm atau 1 cm lebih panjang dari garis tengah show plate atau dinner plate.
 4. Letakkan dessert fork dan dessert knife disebelah kiri dan kanan dinner fork dan dinner knife.
 5. Letakkan water goblet 2 cm tepat di atas dinner knife. Dilanjutkan dengan meletakkan wine glass sebagai penyerta main course.
 6. Letakkan B & B plate, butter spreader, dan tempat jam 3 cm di sebelah kiri jenis garpu yang berada paling kiri (luar).
 7. Letakkan demitasse cup & saucer, demitasse spoon di sebelah kanan cutlery paling luar, 2 cm dari tepi meja.
 8. Letakkan guest napkin di atas Show plate atau di tengah dinner knife dan dinner fork, jika tidak menggunakan show plate.
6. Jenis alat – alat yang digunakan untuk menata meja
- a. Linen
 - Place mats
 - Molton
 - Slip cloth
 - Napkin
 - Glass towel
 - Arm towel
 - Tray cloth
 - b. Silver ware / table ware

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Table Set up	No. 1	Hal 1 – 12
	Oleh: DevintaOktariana				


- Flat ware yaitu semua yang berbentuk sendok dan garpu
 - Cutlery ware yaitu alat pemotong berbentuk pisau
 - Hallow ware yaitu yang terbuat dari perak
- c. China ware
- d. Glass ware
- e. Service equitment
- f. Table accessories

. F. . Metode Pembelajaran

1. Diskusi
2. Ceramah
3. Tanya jawab
4. Penugasan

G. Langkah langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam pada siswa 2. Guru meminta pada siswa untuk mengecek kebersihan kelas 3. Guru memimpin berdoa sesuai dengan kepercayaan masing – masing 4. Guru mengabsen kehadiran siswa 5. Sebagai apresiasi guru mengajukan pertanyaan materi yang sudah dipelajari 6. Selanjutnya guru menyampaikan tujuan pembelajaran, siswa menyimak dan mencatatnya 7. Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan penjelasan tentang kegiatan yang akan dilakukan siswa untuk menyelesaikan permasalahan atau tugas pada pertemuan ini 8. Guru mengkondisikan kelas dan siswa untuk diskusi kelompok 	25 menit

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Table Set up	No. 1	Hal 1 – 12
	Oleh: DevintaOktariana				
Inti	1. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> Siswa mengamati gambar penataan meja (table set up) Guru bersama dengan siswa membahas hasil tayangan gambar 			15 Menit	
	2. Menanya <ul style="list-style-type: none"> Guru menanya alat apa saja yang digunakan saat table set up 			5 Menit	
	3. Mengumpulkan Informasi <ul style="list-style-type: none"> Siswa membuat gambar cara meletakkan peralatan saat penyajian makanan Selama kegiatan berlangsung guru melakukan pengamatan sikap terkait dengan kedisiplinan, tanggung jawab, kerjasama, dan prakarsa siswa, serta mencatat semua hal/peristiwa yang terjadi dikelas. 			100 Menit	
	4. Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> Setiap siswa menganalisis sudah tentang tata letak yang mereka gambar 			10 Menit	
	5. Konfirmasi <ul style="list-style-type: none"> Siswa mempresentasikan hasil gambaran tata letak peralatan. Adanya game berupa memutar permainan jam kertas siswa memutar jam kemudian menjawab soal sesuai dengan nomer yang didapat saat memutar permainan jam tersebut/ 			45 Menit	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan melakukan tanya jawab materi yang telah diberikan (pre tes) guru membuat kesimpulan tentang pelajaran yang telah dipelajari. Menutup pelajaran dengan doa dan salam. 			25 Menit	
	JUMLAH			225 Menit	

H. Alat dan Sumber Belajar

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Table Set up	No. 1	Hal 1 – 12
	Oleh: DevintaOktariana				

. 1 Alat:

- Papan tulis
- LCD viewer
- Tayangan gambar
- Media Jam Berputar

2. Sumber belajar:

- Internet
- Modul tata boga jilid 6. Dinas pendidikan propinsi daerah istimewa Yogyakarta.
- Dra. Purwi Hastuti. 2013. Tata hidang 2. Depok : Direktorat Pembinaan SMK.
- Table set up. Universitas Negeri Yogyakarta.

II. Penilaian Hasil Belajar

No.	Aspek	Jenis / Teknik	Instumen
11	Sikap	Non Tes : <ul style="list-style-type: none"> • Observasi • Jurnal 	<ul style="list-style-type: none"> • Observasi • Jurnal
2	Pengetahuan	Tes : <ul style="list-style-type: none"> • Tertulis Non Tes : <ul style="list-style-type: none"> • Penugasan 	Soal tes tertulis
	Ketrampilan	Non Tes <ul style="list-style-type: none"> • Unjuk Kerja Tes <ul style="list-style-type: none"> • Tes Tertulis 	Lembar Penilaian untuk kerja

J. Instumen Penilaian Hasil belajar

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata pelajaran : Tata Hidang
 Kelas/Semester : X / 1
 Tahun Pelajaran : 2014/2015

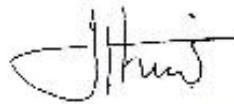
	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)			
	2015	Tata Hidang	Table Set up	No. 1
Oleh: Devinta Oktariana				

Magelang, Agustus 2015

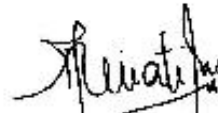
Mengetahui,
Ketua Program Keahlian

Menyetujui
Guru Pembimbing

Guru Mata Pelajaran



Dra. Alfifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2003



Dra. Nnik Fatimah Y, M.Pd
NIP. 19660626 19903 2011



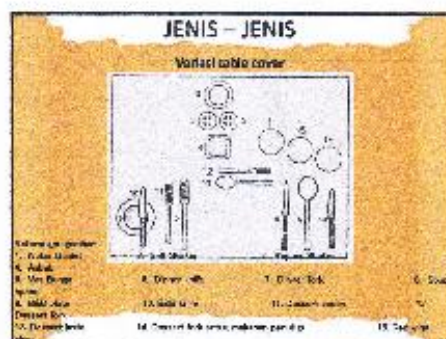
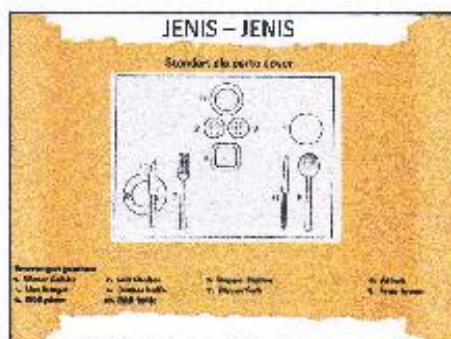
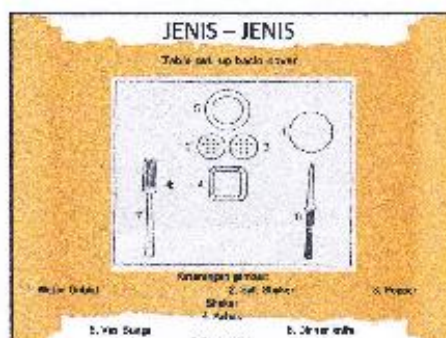
Devinta Oktariana
12511244001

TABLE SET UP



TABLE SET UP

- Table set up adalah penataan meja makan dengan menata alat makan dan minum diatas meja makan sesuai dengan jenis penataannya.
- Table set-up merupakan rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan dan peralatan penunjang lainnya sesuai jenis hidangan yang akan disajikan.



ada yang tahu..??
**APA SAJA YA SYARAT SYARAT
TABLE SET UP**

- Syarat Syarat**
- Bersih dan siap pakai alat-alatnya
 - Rapi, peralatan tidak ada yang cacat
 - Lengkap peralatannya
 - Peralatan yang digunakan sesuai dengan jenis yang digunakan

OOOO... WAAAA
**TADI ADA APA SAJA YA JENIS
PERALATAN UNTUK TABLE SET UP ??
SEBUTKAN YUK !!**



- PERALATAN**
1. Ulen
 - Molen kayu
 - Pelita
 - Silu kayu
 - Kapak
 - Gelas plastik
 - Aneka alat
 - Tray plastik
 - Kertas warna / table cover
 2. Hot water-pitcher warna yang berbentuk sandak dan gepuk
 3. Gelas warna pastel atau berwarna baik untuk air
 4. Hot water pitcher yang terbuat dari porselin
 5. Gelas warna
 6. Gelas warna
 7. Sander-keperawatan
 8. Tabak ceramic



SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN

(SMK) NEGERI 3 MAGELANG

BIDANG STUDI KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA

Jl. Piere Tondou No. 1 Telp. (0293) 362219 Magelang 56117

AGENDA MENGAJAR

Nama : DEVINTA OKTARIANA

NIM : 1251244001

DAFTAR PENGUMPULAN DAN PENGEMBALIAN TUGAS

KELAS : X JB 1

SMK NEGERI 3 MAGELANG

TAHUN PELAJARAN 2015/2016

NAMA TUGAS : Kliping Napkin Folding

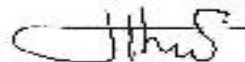
MATA PELAJARAN : TATA HIDANG

No.	NAMA SISWA	PENGUMPULAN	21 Agustus 2015	PENGEMBALIAN	10 September 2015	NILAI
		PARAF		PARAF		
1	Abdul Wachid					90
2	Adinda Fauziyyah Oklavia	2 Adinda		2 Adinda		90
3	Anggun Widya Pratiwi	3 Anggun		3 Anggun		92
4	Animatuz Zubriana Sotihah	4 Animatuz		4 Animatuz		95
5	Annisa Nur Hanifah	5 Annisa		5 Annisa		98
6	Annisa Qoniatul Hamiah	6 Annisa		6 Annisa		96
7	Bella Nasution	7 Bella		7 Bella		90
8	Cita Ayuk Setyaningsih	8 Cita		8 Cita		93
9	Dewi Cahyatrioingsih	9 Dewi		9 Dewi		90
10	Dhista Mayang	10 Dhista		10 Dhista		95
11	Dini Kartika Utami	11 Dini		11 Dini		90
12	Denduh Riawati	12 Denduh		12 Denduh		87
13	Febri Ruli Sarasca	13 Febri		13 Febri		90
14	Ika Dewi Pamungkas	14 Ika		14 Ika		90
15	Iwan Setiawan	15 Iwan		15 Iwan		91
16	Mada Salma Nabila	16 Mada		16 Mada		90
17	Nadhifatul Arifah	17 Nadhifa		17 Nadhifa		90
18	Natasya Aulia Putri S	18 Natasya		18 Natasya		80
19	Nidya Nanda Dwi Septi Liawati	19 Nidya		19 Nidya		85
20	Nurul Albiyah	20 Nurul		20 Nurul		95
21	Oktavia Sari	21 Oktavia		21 Oktavia		94

22	Putri Salma Nur Farida	22 22 <i>22</i>	22 <i>22</i>	80
23	Ragil Esti Pamungkas	23 23 <i>23</i>	23 <i>23</i>	87
24	Rena Ayu Sofinatul Aliyah	24 24 <i>24</i>	24 <i>24</i>	95
25	Riyan Porwocahyaning Tiyas	25 25 <i>25</i>	25 <i>25</i>	93
26	Rosa Hapsari Putri	26 26 <i>26</i>	26 <i>26</i>	88
27	Septi Kustiana	27 27 <i>27</i>	27 <i>27</i>	85
28	Suprati	28 28 <i>28</i>	28 <i>28</i>	95
29	Tiyas Nurul Afni	29 29 <i>29</i>	29 <i>29</i>	95
30	Uswatun Hasanah	30 30 <i>30</i>	30 <i>30</i>	85
31	Veradina Yuwinasari Octalia	31 31 <i>31</i>	31 <i>31</i>	98
32	Vidya Nendar Deistyarini	32 32 <i>32</i>	32 <i>32</i>	95
33	Vinco Rahmatama Ajie Bandy	33 33 <i>33</i>	33 <i>33</i>	92
34	Widiastuti	34 34 <i>34</i>	34 <i>34</i>	90
35	Winda Dwi Permani	35 35 <i>35</i>	35 <i>35</i>	95
36	Yemima Setiasih	36 36 <i>36</i>	36 <i>36</i>	93

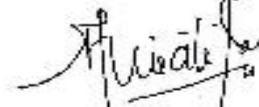
Magelang, Agustus 2015

Mengetahui
Prodi Jasa Boga



Dra. Affifah Nur Widayati
NIP.19671025 199412 2003

Mengesahkan,
Guru Pembimbing



Dra. Ninik Fatimah Yuniati, M.Pd
NIP.19660626 19903 2011

Guru Mata Pelajaran



Deviita Oktariana
NIM. 12511244001

DAFTAR HADIR POST TES
KELAS : X JB 1
SMK NEGERI 3 MAGELANG
TAHUN PELAJARAN 2015/2016

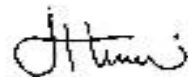
MATA PELAJARAN : TATA HIDANG
KOMPETENS DASAR : LIPATAN SERBET MAKAN (NAPKIN FOLDING)
HARI / TANGGAL : 21 Agustus 2015

No.	NAMA SISWA	PARAF	PENGEMBALIAN	NILAI	KETERANGAN
			PARAF		
1	Abdul Wachid			100	
2	Adinda Fauziyyah Oktavia	2		97,5	
3	Anggun Widya Pratiwi	3	3	90	
4	Animatuz Zuhriana Solihah	4	4	100	
5	Annisa Nur Hanifah	5	5	97,5	
6	Annisa Qoniatul Humiah	6	6	100	
7	Bella Nasution	7	7	100	
8	Cita Ayuk Setyaningsih	8	8	9,5	
9	Devi Cahyatiningsih	9	9	97,5	
10	Dhista Mayang	10	10	97,5	
11	Dini Kurtika Utami	11	11	95	
12	Endah Riwati	12	12	90	
13	Febri Budi Santoso	13	13	100	
14	Ika Dewi Pamungkas	14	14	97,5	
15	Iwan Setiawan	15	15	100	
16	Mada Salma Nabila	16	16	97,5	
17	Nadhifatul Arifah	17	17	97,5	
18	Natasya Aulia Putri S	18	18	97,5	
19	Nidya Nanda Dwi Septi Liawati	19	19	97,5	
20	Nurul Albijah	20	20	97,5	

21	Oktavia Sari	21 <i>Sup</i>	21 <i>OS</i>	82,5
22	Putri Salma Nur Farida	22 <i>Deb</i>	22 <i>Deb</i>	9,5
23	Ragil Esti Pamungkas	23 <i>top</i>	23 <i>top</i>	97,5
24	Rena Ayu Sofinatul Aliyah	24 <i>SA</i>	24 <i>SA</i>	97,5
25	Riyan Perwocahyaning Tiyas	25 <i>Ruan</i>	25 <i>Ruan</i>	97,5
26	Rosa Hapsari Putri	26 <i>Rosa</i>	26 <i>Rosa</i>	97,5
27	Septi Kustiana	27 <i>Sept</i>	27 <i>Sept</i>	97,5
28	Suprati	28 <i>Supr</i>	28 <i>Supr</i>	9,5
29	Tiyas Nurul Afni	29 <i>Atun</i>	29 <i>Atun</i>	100
30	Uswatun Hasanah	30 <i>Usw</i>	30 <i>Usw</i>	90
31	Veradina Yuwinasari Octalia	31 <i>Ver</i>	31 <i>Ver</i>	97,5
32	Vidya Nendar Deistyarini	32 <i>Dei</i>	32 <i>Dei</i>	97,5
33	Vinco Rahmatama Ajie Bandy	33 <i>Vin</i>	33 <i>Vin</i>	97,5
34	Widiastuti	34 <i>Widi</i>	34 <i>Widi</i>	97,5
35	Winda Dwi Permani	35	35	97,5
36	Yemima Setiasih	36 <i>Yem</i>	36 <i>Yem</i>	90,5

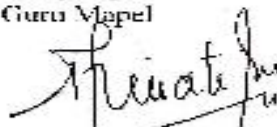
Magelang, 23 Agustus 2015

Mengetahui
Prodi Jasa Boga



Dra. Affifah Nur Widayati
NIP.19671025 199412 2003

Menyetujui,
Guru Mapel



Dra. Nuzik Fatimah Y., M.Pd
NIP.19660626 19903 2011

Guru Mata Pelajaran



Devinta Oktariana
NIM. 12511244001

DAFTAR PENGUMPULAN DAN PENGEMBALIAN TUGAS

KELAS : X-IB 2

SMK NEGERI 3 MAGELANG

TAHUN PELAJARAN 2015/2016

NAMA TUGAS : Kliping Napkin Folding

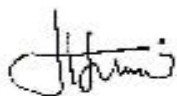
MATA PELAJARAN : TATA HIDANG

No.	NAMA SISWA	PENGUMPULAN	21 Agustus 2015	PENGEMBALIAN	10 September 2015	NILAI
		PARAF		PARAF		
1	Adinda Rahmania	1		1		90
2	Adzania Zandhi Restu D	2		2		90
3	Ahmad Bahrul Ulum A	3		3		92
4	Alya Rahmi A	4		4		95
5	Anisa Kusuma	5		5		98
6	Anna Putri S	6		6		96
7	Annisa Indah	7		7		90
8	Aprilia Sari	8		8		93
9	Ariska H	9		9		90
10	Astir Arofah	10		10		95
11	Atika Hani Amaniah	11		11		90
12	Alina Nisa'ul Q	12		12		87
13	Aulia Rachma T	13		13		90
14	Devinna Ap	14		14		90
15	Dewi Mega P	15		15		91
16	Dimas Aditya	16		16		90
17	Farida Dini Hanifa	17		17		90
18	Fera Aldilla K	18		18		80
19	Kusuma Setyaningrum	19		19		85
20	Lilja Ulil Latif	20		20		85
21	Lusiana Ayunda A	21		21		94

21	Lusiana Ayunda A	21	J	21	J	85	
22	M Adi Prasetya	22	GMB	22	Shm	9,5	
23	Manda Nur Rahma	23	Gf	23	Gf	97,5	
24	Maya Idha Ningrum	24	Mangit	24	Mangit	100	
25	Maya Syara Asyifa	25	Syara	25	Syara	97,5	
26	Muhammad Hamam F	26	Buw	26	Hel	100	
27	Muhammad Taufiq Q	27	Dau	27	Dau	97,5	
28	Nurul Fitriana M	28	Shul	28	Shul	9,5	
29	Nurul Hidayah	29	Atmp	29	Atmp	100	
30	Nurwalyuni Chairunisa	30	Dep	30	Dep	90	
31	Ratih Kusumarani	31	BATH	31	BATH	95	
32	Riska Tri Nurjanah	32	RMS	32	RMS	97,5	
33	Safillia Ruhayu S	33	Put	33	Put	95	
34	Shavira Ika Putrid	34	Put	34	Put	95	
35	Violita Ardianti	35	Vis	35	Vis	97,5	
36	Wiwit Aryani	36	gmp	36	gmp	90,5	

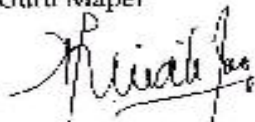
Magelang, 22 Agustus 2015

Mengetahui
Prodi Jasa Boga



Dra. Affifah Nur Widayati
NIP.19671023 199412 2003

Menyetujui,
Guru Mapel



Dra. Nini Fatimah Y. M.Pd
NIP.19660626 19903 2011

Guru Mata Pelajaran



Devinta Oktariana
NIM. 12511214001

DAFTAR PENGUMPULAN DAN PENGEMBALIAN TUGAS

KELAS : X JB 2

SMK NEGERI 3 MAGELANG

TAHUN PELAJARAN 2015/2016

NAMA TUGAS : Kliping Napkin Folding

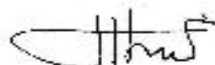
MATA PELAJARAN : TATA HIDANG

No.	NAMA SISWA	PENGUMPULAN	21 Agustus 2015	PENGEMBALIAN	10 September 2015	NILAI
		PARAF		PARAF		
1	Adinda Rahmania	1 [Signature]		1 [Signature]		90
2	Adzania Zandhi Restu D	2 [Signature]		2 [Signature]		90
3	Ahmad Bahrul Ulum A	3 [Signature]		3 [Signature]		92
4	Alya Rahmi A	4 [Signature]		4 [Signature]		95
5	Anisa Kusuma	5 [Signature]		5 [Signature]		98
6	Anna Putri S	6 [Signature]		6 [Signature]		96
7	Annisa Indah	7 [Signature]		7 [Signature]		90
8	Apriliana Sari	8 [Signature]		8 [Signature]		93
9	Ariska H	9 [Signature]		9 [Signature]		90
10	Astin Arofah	10 [Signature]		10 [Signature]		95
11	Atika Hani Amaniah	11 [Signature]		11 [Signature]		90
12	Alina Nisa'ul Q	12 [Signature]		12 [Signature]		87
13	Aulia Rachma T	13 [Signature]		13 [Signature]		90
14	Devina Ap	14 [Signature]		14 [Signature]		90
15	Dewi Mega P	15 [Signature]		15 [Signature]		91
16	Dimas Aditya	16 [Signature]		16 [Signature]		90
17	Farida Dini Hanifa	17 [Signature]		17 [Signature]		90
18	Tera Aldilla K	18 [Signature]		18 [Signature]		80
19	Kusuma Setyaningrum	19 [Signature]		19 [Signature]		85
20	Litia Ulil Latif	20 [Signature]		20 [Signature]		85
21	Lusiana Ayunda A	21 [Signature]		21 [Signature]		94

22	M Ali Prasetya	22 <i>Ali</i>	22 <i>Ali</i>	80
23	Manda Nur Rahma	23 <i>Manda</i>	23 <i>Manda</i>	87
24	Maya Idha Ningrum	24 <i>Maya</i>	24 <i>Maya</i>	95
25	Maya Syara Asyifa	25 <i>Maya</i>	25 <i>Maya</i>	93
26	Muhammad Hamam F	26 <i>Hamam</i>	26 <i>Hamam</i>	88
27	Muhammad Taufiq Q	27 <i>Taufiq</i>	27 <i>Taufiq</i>	85
28	Nurul Fitriana M	28 <i>Nurul</i>	28 <i>Nurul</i>	95
29	Nurul Hidayah	29 <i>Nurul</i>	29 <i>Nurul</i>	95
30	Nurwahyuni Chairunisa	30 <i>Nur</i>	30 <i>Nur</i>	85
31	Ratih Kusumarani	31 <i>Ratih</i>	31 <i>Ratih</i>	98
32	Riska Tri Nurjanah	32 <i>Riska</i>	32 <i>Riska</i>	95
33	Safrillia Rahayu S	33 <i>Safrillia</i>	33 <i>Safrillia</i>	92
34	Shavira Ika Putrid	34 <i>Shavira</i>	34 <i>Shavira</i>	90
35	Violita Ardianti	35 <i>Violita</i>	35 <i>Violita</i>	95
36	Wiwil Aryani	36 <i>Wiwil</i>	36 <i>Wiwil</i>	93

Magelang, 22 Agustus 2015

Mengetahui
Prodi Jasa Boga



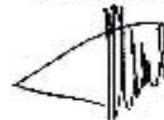
Dra. Alifiah Nur Widayati
NIP.19671025 199412 2003

Mengesahkan,
Guru Pembimbing



Dra. Nuhik Fatimah Yuniati, M.Pd
NIP.19660626 19903 2011

Guru Mata Pelajaran



Devinta Okluriana
NIM. 12511244001

DAFTAR HADIR ULANGAN HARIAN

KELAS : X JB 2

SMK NEGERI 3 MAGELANG

TAHUN PELAJARAN 2015/2016

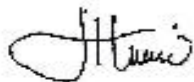
MATA PELAJARAN : TATA HIDANG
 HARI / TANGGAL : 11 September 2015

No.	NAMA SISWA	PARAF	PENGEMBALIAN	NILAI	KETERANGAN
			PARAF		
1	Adinda Rahensnia	1 [Signature]	1 [Signature]	75	
2	Adzania Zondhi Restu D	2 [Signature]	2 [Signature]	70	
3	Ahmad Baheul Uhm A	3 [Signature]	3 [Signature]	50	
4	Alya Rahmi A	4 [Signature]	4 [Signature]	85	
5	Anisa Kusuma	5 [Signature]	5 [Signature]	70	
6	Anna Putri S	6 [Signature]	6 [Signature]	80	
7	Annisa Indah	7 [Signature]	7 [Signature]	70	
8	Apriliansa Sari	8 [Signature]	8 [Signature]	65	
9	Ariska H	9 [Signature]	9 [Signature]	85	
10	Astin Arefab	10 [Signature]	10 [Signature]	75	
11	Atika Hani Amaniah	11 [Signature]	11 [Signature]	85	
12	Atina Nisa'ul Q	12 [Signature]	12 [Signature]	60	
13	Aulia Rachma I	13 [Signature]	13 [Signature]	80	
14	Devinna Ap	14	14	65	
15	Dewi Mega P	15 [Signature]	15 [Signature]	80	
16	Dimas Aditya	16 [Signature]	16 [Signature]	80	
17	Farida Dini Hanifa	17 [Signature]	17 [Signature]	65	
18	Fera AlGilla K	18 [Signature]	18 [Signature]	85	
19	Kusuma Setyaningrum	19 [Signature]	19 [Signature]	60	
20	Lilia Lilil Latif	20 [Signature]	20 [Signature]	70	
21	Lusiana Ayunda A	21 [Signature]	21 [Signature]	65	

22	M Adi Prasetya	22 Jms	22 Jms	70
23	Manda Nur Rahma	23 Bg	23 Bg	85
24	Maya Idha Ningrum	24 HMTM	24 HMTM	55
25	Maya Syara Asyifa	25 Smpk	25 Fyadab	80
26	Muhammad Hamam F	26 Bju	26 Bju	60
27	Muhammad Tauliq Q	27 Iant	27 Iant	65
28	Nurul Fitriana M	28 Smpk	28 Smpk	70
29	Nurul Hidayah	29 Smpk	29 Smpk	90
30	Nurwahyuni Chairunisa	30 Smpk	30 Smpk	90
31	Ratih Kusumarani	31 BAW	31 BAW	55
32	Riska Tri Nurjanah	32 CAWS	32 CAWS	75
33	Safirilla Rahayu S	33 Smpk	33 Smpk	80
34	Shavira Ika Putrid	34 Smpk	34 Smpk	70
35	Violita Ardianti	35 Wju	35 Wju	55
36	Wiwit Aryani	36 jms	36 jms	60

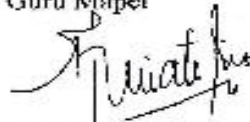
Magelang, 11 Agustus 2015

Mengetahui
Prodi Jasa Boga



Dra. Affiliah Nur Widayati
NIP.19671025 199412 2003

Menyetujui,
Guru Mipel



Dra. Nini Fatimah Y, M.Pd
NIP.19660626 19903 2011

Guru Mata Pelajaran



Devinta Oktariana
NIM. 12511241001

ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran : TATA HIDANG
 Kelas : X Jasa Boga 2
 Hari/tanggal : Jum'at, 11 September 2015
 Materi : Menu, napkin, syarat waiter, peralatan, table set up

No	Nama siswa	Nomor soal																				Score
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
	Kunci jawaban	C	B	C	D	B	A	B	D	C	A	D	B	C	A	C	D	D	A	C	B	
1	Adinda Rahmania	C	B	C	D	B	A	B	A	C	A	A	D	A	D	C	D	D	A	C	B	15
2	Adzania Zendi R	C	B	C	D	D	A	C	B	C	A	A	B	C	A	B	D	D	D	C	B	14
3	ahmad Bahrul U	C	B	C	D	D	A	D	A	C	D	B	A	C	A	C	A	C	D	C	B	12
4	Alya Rahmi A	C	B	C	D	B	A	B	D	C	A	A	B	A	A	C	C	D	A	C	B	17
5	Anisa Kusuma	C	B	C	A	B	A	D	D	C	B	A	A	C	B	C	D	D	A	C	B	14
6	Anna Putri	C	D	C	C	B	C	B	D	C	A	D	B	C	B	C	D	D	A	C	B	16
7	Annisa Indah	C	B	C	B	D	A	D	D	C	A	B	D	C	C	C	D	D	A	C	B	14
8	Apriliana Sari	C	B	C	C	B	A	D	A	C	A	B	B	A	B	B	D	D	A	C	B	13
9	Ariska H	C	B	C	D	B	A	D	D	C	A	B	B	C	B	C	D	D	A	C	B	17
10	Astin Arofah	C	B	D	D	B	A	B	A	C	C	D	B	A	B	C	D	D	A	C	B	15
11	Atika Hani Amaniah	C	B	C	D	B	A	D	D	C	A	D	B	C	D	B	D	D	A	C	B	17
12	Atina Nisa'ul	D	C	C	D	B	A	D	B	C	A	C	C	C	B	C	A	D	A	C	B	12
13	Aulia Rachma	C	B	C	D	B	A	D	A	C	A	D	B	C	A	C	C	D	D	C	B	17
14	Devinna AP	C	D	C	D	D	A	D	D	C	A	D	A	A	D	C	D	D	A	A	B	13
15	Dewi Mega P	C	B	C	D	B	A	D	B	C	A	D	B	A	A	C	D	D	A	C	A	17
16	Dimas Aditya	C	B	D	D	B	A	B	A	C	A	A	B	C	H	C	D	D	A	C	B	16
17	Farida Dini H	D	D	C	D	C	A	B	D	C	A	C	B	C	B	C	D	A	A	C	B	13
18	Fera Adilla K	C	B	C	D	B	C	B	A	C	A	C	B	C	A	C	D	D	A	C	B	17
19	Kusuma Setyaningrum	C	D	C	D	D	A	B	D	C	A	C	B	A	B	B	D	D	D	A	B	12
20	Lifia Ujil L	C	B	C	D	B	A	D	D	C	A	B	D	C	B	C	A	A	A	C	B	14
21	Lusiana Ayunda A	C	B	D	D	B	A	D	A	C	B	B	C	C	A	C	D	D	A	A	B	13
22	M. Adi Prasetya	C	B	C	C	D	A	B	A	C	A	C	B	D	D	C	D	D	A	C	B	15

23	Manda Nur R	C	B	C	D	B	A	B	A	C	A	B	B	A	A	C	D	D	A	C	B	17
24	Maya Idha N	C	B	C	C	D	C	B	A	C	A	C	B	A	B	C	D	D	A	B	C	11
25	Maya Syara A	C	C	C	D	C	A	B	D	C	A	B	B	C	A	C	A	D	A	C	B	16
26	Muhammad Hamam F	C	C	C	D	B	A	D	B	C	A	A	D	C	B	C	D	D	A	C	C	13
27	Muhammad Taufiqqurahman	C	D	C	D	A	A	B	A	C	A	A	A	C	B	C	A	D	A	C	B	13
28	Nurul Fitriana M	C	B	B	B	B	A	D	D	C	A	D	A	C	B	B	D	D	A	C	H	14
29	Nurul Hidayah	C	B	C	D	B	A	B	A	C	A	D	B	C	A	B	D	D	A	C	B	18
30	Nurwahyuni Chairunisa	C	B	C	D	B	A	C	A	C	A	D	B	C	A	C	D	D	A	C	B	18
31	Ratih Kusumarani	C	B	C	B	A	D	D	C	C	D	A	A	C	B	C	D	D	A	C	B	11
32	Riska Tri Nurjanah	C	B	C	D	B	C	A	D	C	A	C	D	C	B	C	D	D	A	C	B	15
33	Safriha Rahayu S	C	B	C	D	D	A	D	A	C	A	A	B	C	A	C	D	D	A	C	B	16
34	Shavira Ika Putri	C	D	C	A	B	A	D	D	C	A	D	A	D	D	C	D	D	A	C	B	14
35	Violita Ardianti	C	D	C	D	D	D	B	D	C	B	D	B	A	B	B	D	D	A	C	B	13
36	Wiwit Aryani	C	B	D	A	D	A	D	D	C	B	A	A	A	A	C	D	D	A	C	B	12
	Jumlah siswa menjawab benar	34	26	31	26	23	30	15	18	36	28	11	20	23	13	29	30	34	32	32	33	

KESIMPULAN

1. Tingkat Kesulitan soal

- a. Soal Mudah : 10 terdiri dari soal no. 1,2,3,4,5,9,16,1,18,19
- b. Soal sedang : 5 terdiri dari soal no. 6,8,13,15,20
- c. Soal sukar/sulit : 5 terdiri dari soal no. 7,10,11,12,14

2. Hasil analisa soal :

- a. Soal Mudah : 10 terdiri dari soal no. 1,2,3,4,5,9,16,1,18,19
tetapi soal no. 1 dan 9 menjadi soal terlalu mudah harus mengganti option soal
- b. Soal sedang : 5 terdiri dari soal no. 6,8,13,15,20
tetapi soal no. 6 menjadi soal mudah harus mengganti option soal
- c. Soal sulit : 5 terdiri dari soal no. 7,10,11,12,14
tetapi soal no. 10 menjadi soal mudah harus mengganti option soal

ANALISIS BUTIR SOAL

Mata Pelajaran : TATA BUDAYA
 Kelas : X Ilmu Peta 2
 Hari Tanggal : Jumat, 11 September 2012
 Materi : Mera, napin, syona walter, perabitan, table set up

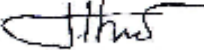
Anak Pintar

No	Nama siswa Kunci jawaban	Nomor soal																				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
1	Anno Putri	C	D	C	C	B	C	B	D	C	A	D	B	C	B	A	C	D	D	A	C	B
2	Ariker El	C	D	C	D	B	A	D	D	C	A	B	B	C	B	C	D	D	D	A	C	B
3	Arika Hani Angotiah	C	B	C	D	B	A	D	D	C	A	D	B	C	D	B	D	D	A	C	B	
4	Aulia Rachma	C	B	C	D	B	A	D	A	C	A	D	B	C	A	C	C	D	D	C	B	
5	Devinta AP	C	D	C	D	B	A	D	D	C	A	D	A	A	D	C	D	D	A	A	B	
6	Fifa Ulil L	C	B	C	D	B	A	D	D	C	A	A	D	C	B	C	A	A	A	A	C	B
7	Manda Nur R	C	B	C	D	B	A	B	A	C	A	A	D	A	C	C	D	D	A	C	B	
8	Nina Fitriana M	C	B	B	B	B	A	D	D	C	A	D	A	C	B	B	D	D	A	C	B	
9	Nurhidayani Chalhanisa	C	D	C	D	B	A	C	A	C	A	D	B	C	A	C	D	D	A	C	B	
10	Safriella Ratsy S	C	B	C	D	D	A	D	A	C	A	A	B	C	A	C	D	D	A	C	B	
11		10	8	9	8	8	9	2	6	10	10	6	7	8	9	8	9	9	9	9	10	

Anak Kurang Pintar

No	Nama siswa Kunci jawaban	Nomor soal																				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
1	Ihmad Rahrul U	C	B	C	D	D	A	D	A	C	D	B	A	C	A	C	A	C	D	A	C	B
2	Anisa Kasuma	C	D	C	A	B	A	D	D	C	B	A	A	C	B	C	D	D	A	C	B	
3	Dimas Adhya	C	B	D	D	B	A	B	A	C	A	A	B	C	B	C	D	D	A	C	B	
4	Lusiana Ayu Lida A	C	D	D	D	B	A	D	A	C	B	B	C	C	A	C	D	D	A	A	B	
5	M. Adi Prasetya	C	B	C	C	D	A	B	A	C	A	C	B	D	D	C	D	D	A	C	B	
6	Maya Svara A	C	C	C	D	C	A	B	A	C	A	B	B	C	A	C	A	D	A	C	B	
7	Muhammad Tarmora F	C	C	C	D	B	A	D	B	C	A	A	D	C	B	C	D	D	A	C	B	
8	Muhammad Taufiqqorahman	C	D	C	D	A	A	B	A	C	A	A	A	C	B	C	A	D	A	C	B	
9	Ratih Kusumawati	C	B	C	B	A	D	D	C	C	D	A	A	C	B	C	D	D	A	C	B	
10	Yusuf Azyan	C	D	D	A	D	A	D	D	C	B	A	A	A	A	C	D	D	A	C	B	
11	Lumlah skor benar	10	7	7	6	9	8	3	3	10	5	0	3	8	8	10	7	10	9	9	9	

no. soal	skor aspek pntar	skor aspek kuring pntar	kritik
1	10		10 mudah
2	8		7 mudah
3	9		7 mudah
4	8		6 mudah
5	8		4 mudah
6	9		9 mudah
7	2		4 sulit
8	6		3 sedang
9	10		10 mudah
10	10		5 mudah
11	8		0 sulit
12	7		3 sedang
13	8		8 sedang
14	4		4 sulit
15	8		10 sedang
16	9		7 mudah
17	9		10 mudah
18	9		9 mudah
19	9		9 mudah
20	10		9 sedang

Mengetahui
Ketua Program Keahlian

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 1961028 199412 2003

Mengetahui
Guru Pembimbing

Dra. Nurli Fatimah Y. M. Pd.
NIP. 19660626 19903 2011

Minggu, Sept 2015
Guru

Devina Christiana
NIM. 12511344001

Pilihlah salah satu jawaban yang benar dibawah ini A,B,C,D. Dengan tanda silang (X) !

1. Dibawah ini yang termasuk pengertian napkin folding ...
 - A. lipatan serbet yang berfungsi untuk menarik selera makan.
 - B. berfungsi untuk menghias meja.
 - C. seni melipat serbet yang berfungsi untuk menarik selera makan, memperindah ruangan, dan memperindah meja.
 - D. seni melipat serbet yang berfungsi untuk menarik selera makan, memperindah ruangan, dan memperindah piring.

2. Dibawah ini yang bukan termasuk fungsi dari napkin folding adalah...
 - A. penarik selera makan
 - B. Penghias piring
 - C. Penghias meja
 - D. Penghias ruangan

3. Yang termasuk napkin folding jenis underliner ...
 - A. buffet pouch dan corn
 - B. rose dan candle
 - C. diamond dan teratai
 - D. teratai dan lily

4. Yang bukan napkin folding jenis standing adalah ...
 - A. boat
 - B. cown
 - C. fan
 - D. buffet pouch

5. Kriteria napkin folding yang baik ...
 - A. disetrika
 - B. harus wangi
 - C. ditekan saat melipat
 - D. pengkajian

6. Gambar dibawah ini berfungsi untuk menuang air mineral, nama dari alat ini adalah...



- A. Water pitcher
- B. Gelas air
- C. Teko

D. Coffe pot

7. Dibawah ini termasuk accompaniment/table accesories adalah ...

- A. ashtray, lenan, dan water goblet
- B. vas flower, salt and paper shaker, dan sugar bowl
- C. Vas flowwer, sugar bowl, dan b&b plate
- D. Vas flower, molton, dan ashtray

8. Fungsi dari gelas dibawah ini untuk menghadirkan minuman ...



- A. wine
- B. moktail
- C. air mineral
- D. cocktail

9. Gambar dibawah ini yang termasuk dalam glassware adalah...

A.



B.



C.

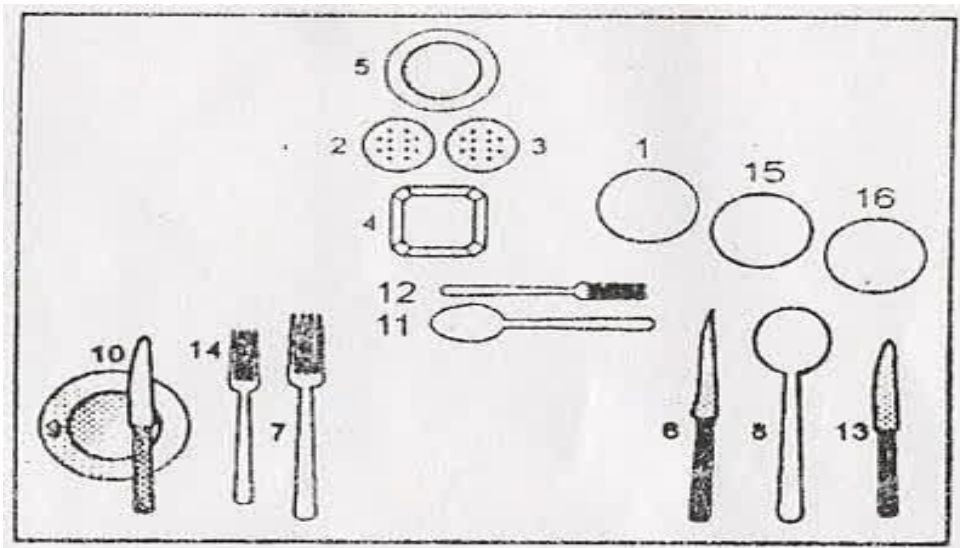


D.



10. Yang termasuk kelompok chinaware adalah...
- dinnerr plate, b&b plate, soup bowl, tea cup and saucher.
 - dinner plate, b&b plate, water goblet, water jug
 - dessert plate, soup bowl, dessert spoon
 - dessert plate, soup bowl, red wine glass

Gambar dibawah ini untuk soal nomor 11 dan 12 !



11. Gambar diatas termasuk penataan meja jenis...
- table set up basic cover
 - table set up standart ala carte cover
 - table set up american variasi cover
 - table set up variasi table cover
12. Nama alat pada gambar diatas untuk nomor 11 dan 12 adalah...
- dinner spoon dan dinner fork
 - dessert spoon dan dessert fork
 - ice cream spoon dan dessert fork
 - dessert spoon dan fish knife
13. Cutlerfies digunakan untuk menikmati hidangan steak adalah...

- A. dinner fork (disebelah kanan) dan dinner knife (disebelah kiri)
- B. dinner spoon (disebelah kanan) dan dinner knife (disebelah kiri)
- C. dinner fork (disebelah kiri) dan dinner knife (disebelah kanan)
- D. dinner spoon (disebelah kiri) dan dinner knife (disebelah kanan)

14. Pemasangan molton yang benar adalah...

- A. dibawah table cloth
- B. diatas table cloth
- C. dibawah skriting
- D. diatas skriting

15. Fungsi butter spreader adalah...

- A. mengoles roti dengan saus
- B. mengaduk butter
- C. mengoles roti dengan butter dan jam
- D. mengoles roti dengan mayonaise

16. Jenis sepatu yang digunakan oleh waiter /waitrees adalah...

- A. wedges
- B. high hells
- C. sport
- D. fantofel

17. Yang bukan kriteria rambut yang baik untuk seorang waiter adalah...

- A. tidak berkutu dan berketombe
- B. dicepol untuk waiter perempuan
- C. diberi minyak rambut untuk waiter pria
- D. bewarna tidak hitam

18. Apa yang dilakukan oleh seorang waiter untuk memelihara kesehatan badannya...

- A. mandi 2x sehari, banyak minum air putih dan makan buah.
- B. mandi 2x sehari, banyak minum kopi dan makan buah
- C. mandi 2x sehari, banyak minum jus dan makan gorengan.
- D. mandi 2x sehari, banyak minum air putih dan makan nasi.

19. Dalam service ada berapa tahap General Service Prosedure...

- A. 12
- B. 13
- C. 14
- D. 15

20. Contoh percakapan yang dilakukan oleh seorang waiter pada tahap greeting the guest adalah...

- A. good morning, do you have a reservation
- B. good morning, welcome to violet restaurant
- C. good morning, please follow me
- D. good morning, sit down please

KUNCI JAWABAN SOAL PILIHAN GANDA

1. C
2. B
3. C
4. D
5. B
6. A
7. B
8. D
9. C
10. A
11. D
12. B
13. C
14. A
15. C
16. D
17. D
18. A
19. C
20. B

ADMINISTRASI PEMBELAJARAN
TATA HIDANG
TAHUN PELAJARAN 2015 / 2016



NAMA GURU : DEVINTA OKTARIANA
NIM : 12511244001

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG

Jln. Piere Tendean no. 1 Telp (0293) 362210
Magelang 56117

2015

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/ SMAK

Mata Pelajaran : TATA HIDANG

Kelas /Semester: XII/1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

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

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

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya	Minuman Panas	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Video/gambar/bahan sebenarnya atau membaca buku berkaitan dengan minuman panas Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> pengamatan sikap pada saat diskusi, presentasi Portofolio <ul style="list-style-type: none"> Tugas 	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/gambar/alat minuman panas Bahan dan alat praktek pembuatan minuman
2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum 2.2.Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>		<p>fungsi, jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, cara menyajikan minuman panas dan apakah ada perbedaan minuman panas di setiap negara</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk mencari data terkait pertanyaan yang diajukan tentang minuman panas • Melakukan praktik membuat minuman panas dengan menggunakan lembar tugas • Menganalisis hasil praktik minuman panas terkait dengan kriteria hasil <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah dan menganalisis data hasil kajian literature dan hasil praktik • Menyimpulkan jawaban 	<p>mengumpulkan klip gambar-gambar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan kelompok <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tertulis <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Observasi praktik <p>Jurnal</p> <ul style="list-style-type: none"> • pengamatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik dilihat dari kemampuan menjawab pertanyaan, diskusi, presentasi 		<p>panas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Literatur lain yang berkaitan dengan minuman panas • Lembar tugas
3.1. Menganalisis minuman panas					
4.1. Membuat minuman panas					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>pertanyaan dari data yang telah diolah dan dianalisis</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok 			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya</p>	<p>Minuman Dingin</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/bahan sebenarnya atau membaca buku berkaitan dengan minuman dingin <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> pengamatan sikap pada saat diskusi, presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas 	<p>6 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> Video/gambar minuman dingin Bahan dan alat praktek pembuatan minuman
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>		<p>fungsi, jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, cara menyajikan minuman dingin dan apakah ada perbedaan minuman dingin di setiap negara</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk mencari data terkait pertanyaan yang diajukan tentang minuman dingin • Melakukan praktik membuat minuman dingin dengan menggunakan lembar tugas • Menganalisis hasil praktik minuman dingin terkait dengan kriteria hasil <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah dan menganalisis data hasil kajian literature dan hasil praktik • Menyimpulkan jawaban pertanyaan dari data yang telah diolah dan dianalisis 	<p>mengumpulkan klipng gambar-gambar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan kelompok <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tertulis <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Observasi praktik <p>Jurnal</p> <ul style="list-style-type: none"> • pengamatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik dilihat dari kemampuan menjawab pertanyaan, diskusi, presentasi 		<p>dingin</p> <ul style="list-style-type: none"> • Literatur lain yang berkaitan dengan minuman dingin • Lembar tugas
3.2. Menganalisis minuman dingin					
4.2. Membuat minuman dingin					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok • Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok • Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok 			
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan prngamalan menurut agama yang dianutnya</p>	<p>Perencanaan dan Penataan Meja Prasmanan (Buffet)</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan bentuk, ukuran, model skirting, penataan meja <i>buffet</i>, perlengkapan meja, peralatan meja <i>buffet</i>, penataan makanan dan minuman untuk <i>buffet</i> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang penataan meja 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • pengamatan sikap pada saat diskusi, presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tugas mengumpulkan klipng gambar- 	<p>8 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Video/Gambar/meja buffet • Bahan prektek penataan meja buffet • Refensi yang berkaitan dengan penataan
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makanan dan minuman</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		<p>buffet terkait dengan pengertian penataan meja buffet, bentuk, ukuran, model skirting, penataan meja <i>buffet</i>, perlengkapan meja <i>buffet</i>, peralatan meja <i>buffet</i>, penataan makanan dan minuman untuk <i>buffet</i>; serta hubungan antara penataan meja <i>buffet</i> dengan kesempatan khusus, menu</p> <p>Mengumpulkan Data :</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan dokumentasi dengan cara membuat kliping kelompok tentang penataan meja <i>buffet</i> Diskusi kelompok untuk menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan penataan meja <i>buffet</i> dengan menggunakan berbagai sumber Membuat perencanaan penataan meja <i>buffet</i> Melakukan praktik penataan meja <i>buffet</i> dengan menggunakan lembar tugas dan 	<p>gambar penataan <i>meja buffet</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan kelompok <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> Tertulis <p>Tes Kinerja</p> <ul style="list-style-type: none"> Observasi praktik <p>Jurnal</p> <p>pengamatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik dilihat dari kemampuan menjawab pertanyaan, diskusi, presentasi</p>		meja buffet
3.3. Merencanakan penataan meja prasmanan (<i>buffet</i>)					
4.3. Menata meja prasmanan (<i>buffet</i>)					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>mencatat kejadian yang ditemukan selama praktik yang berguna untuk menjawab pertanyaan</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah dan menganalisis data yang terkumpul terkait dengan jawaban pertanyaan penataan meja buffet • Menyimpulkan hasil analisis penataan meja <i>buffet</i> <p>Mengkomunikasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok • Mempresentasikan laporan hasil praktik dan diskusi kelompok 			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Pelayanan pesanan makan dan minum dengan Teknik Buffet</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan 	<p>8 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • video/gambar/buku • Bahan praktek Melayani Pesanan Makan dan
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.4. Mendiskripsikan Pelayanan makan dan minum dengan Teknik Buffet</p>		<p>melayani pesanan makan dan minum dengan Teknik Buffet</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait jenis, karakteristik, dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum dan prosedur Melayani Pesanan Makan dan Minum dengan Teknik Buffet. <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang berkaitan dengan jenis, karakteristik, dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum dan prosedur Melayani Pesanan Makan dan Minum dengan Teknik Buffet. jenis, karakteristik, dan persyaratan petugas 	<p>dan presentasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Melayani Pesanan Makan dan Minum dengan Teknik Buffet Laporan tertulis kelompok 		<p>Minum di Restoran Melayani Pesanan Makan dan Minum dengan Teknik Buffet</p> <ul style="list-style-type: none"> Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net
<p>4.4. Melayani Pesanan Makan dan Minum dengan Teknik (Buffet)</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>pelayanan makan dan minum dan prosedur Melayani Pesanan Makan dan Minum dengan Teknik Buffet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktik dan Melayani Pesanan makan dan minum dengan Teknik Buffet yang ditentukan • Menganalisis dalam kelompok tentang hasil praktik Melayani Pesanan makan Minum dengan Teknik Buffet yang ditentukan. <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Melayani Pesanan makan dan minum dengan Teknik Buffet terkait 	<p>Tes Tes tertulis tentang produk Melayani Pesanan Makan dan Minum dengan Teknik Buffet</p> <p>Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja a Observasi saat Melayani Pesanan Makan dan Minum dengan Teknik Buffet</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		dengan pertanyaan yang diajukan <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil kerja kelompok 			
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Layanan makan minum di kamar (Room Service)	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati gambar/video yang atau membaca buku tentang layanan makan minum di kamar Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan mengenai pengertian <i>room service</i>, organisasi <i>room service</i>, fungsi <i>room service</i>, susunan petugas <i>room service</i>, operasi <i>room service</i>, peralatan <i>room service</i>, pengambilan pesanan <i>room service</i> dan penyiapan dan pengemasan peralatan makan di atas <i>tray, trolley</i>, hubungan <i>room service</i> dengan bagian lainnya dan adakah hubungan <i>room service</i> dengan tingkatan ruang yang ditempati pelanggan Mengumpulkan Data :	Observasi <ul style="list-style-type: none"> pengamatan sikap pada saat diskusi, presentasi Portofolio <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan klipng gambar-gambar Membuat laporan kelompok Tes <ul style="list-style-type: none"> Tertulis Tes Kinerja <ul style="list-style-type: none"> Observasi praktik Jurnal	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar/Bahan dan alat prektek pelayanan <i>room service</i> Referensi yang berkaitan dengan <i>room service</i>
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional					
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja					
3.5. Mengevaluasi layanan makan minum di kamar					
4.5. Melayani pesanan makan minum di kamar					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi secara berkelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Melakukan latihan layanan room service serta mencatat hal-hal yang dapat dijadikan sumber informasi untuk menjawab pertanyaan • Mengevaluasi layanan yang dilakukan saat praktik pelayanan kamar <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah dan menganalisis hasil kajian literature , hasil praktik dan hasil evaluasi yang dilakukan saat mengumpulkan data • Menyimpulkan jawaban pertanyaan dari data yang telah diolah dan dianalisis <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil praktik dan diskusi kelompok • Mempresentasikan 	<ul style="list-style-type: none"> • pengamatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik dilihat dari kemampuan menjawab pertanyaan , diskusi, presentasi 		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		laporan hasil praktik dan diskusi kelompok			

KALENDER PENDIDIKAN SMK NEGERI 3 MAGELANG TAHUN PELAJARAN 2015/2016

BULAN HARI	JULI 2015 30 hr / 3 mg	AGUSTUS 2015 30 hr / 4 mg	SEPTEMBER 2015 29 hr / 4 mg	OKTOBER 2015 27 hr / 4 mg	NOVEMBER 2015 28 hr / 4 mg	DESEMBER 2015 24 hr / 3 mg	JANUARI 2016 24 hr / 4 mg
MINGGU	1 8 15 22 29	1 8 15 22 29	1 8 15 22 29	1 8 15 22 29	1 8 15 22 29	1 8 15 22 29	1 8 15 22 29
SENIN	2 9 16 23 30	2 9 16 23 30	2 9 16 23 30	2 9 16 23 30	2 9 16 23 30	2 9 16 23 30	2 9 16 23 30
SELASA	3 10 17 24 31	3 10 17 24 31	3 10 17 24 31	3 10 17 24 31	3 10 17 24 31	3 10 17 24 31	3 10 17 24 31
RABU	4 11 18 25	4 11 18 25	4 11 18 25	4 11 18 25	4 11 18 25	4 11 18 25	4 11 18 25
KAMIS	5 12 19 26	5 12 19 26	5 12 19 26	5 12 19 26	5 12 19 26	5 12 19 26	5 12 19 26
JUMAT	6 13 20 27	6 13 20 27	6 13 20 27	6 13 20 27	6 13 20 27	6 13 20 27	6 13 20 27
SABTU	7 14 21 28	7 14 21 28	7 14 21 28	7 14 21 28	7 14 21 28	7 14 21 28	7 14 21 28
<p style="text-align: center;"> Idul Adha Tahun Baru Hijriyah Maulid Nabi SAW (12) Wafat (24,26) </p>							
BULAN HARI	FEBRUARI 2016 24 hr / 4 mg	MARET 2016 25 hr / 5 mg	APRIL 2016 26 hr / 4 mg	MEI 2016 25 hr / 4 mg	JUNI 2016 15 hr / 3 mg	JULI 2016 6	
MINGGU	1 8 15 22 29	1 8 15 22 29	1 8 15 22 29	1 8 15 22 29	1 8 15 22 29	1 8 15 22 29	
SENIN	2 9 16 23 30	2 9 16 23 30	2 9 16 23 30	2 9 16 23 30	2 9 16 23 30	2 9 16 23 30	
SELASA	3 10 17 24 31	3 10 17 24 31	3 10 17 24 31	3 10 17 24 31	3 10 17 24 31	3 10 17 24 31	
RABU	4 11 18 25	4 11 18 25	4 11 18 25	4 11 18 25	4 11 18 25	4 11 18 25	
KAMIS	5 12 19 26	5 12 19 26	5 12 19 26	5 12 19 26	5 12 19 26	5 12 19 26	
JUMAT	6 13 20 27	6 13 20 27	6 13 20 27	6 13 20 27	6 13 20 27	6 13 20 27	
SABTU	7 14 21 28	7 14 21 28	7 14 21 28	7 14 21 28	7 14 21 28	7 14 21 28	
<p style="text-align: center;"> Keper (9) Wafat Ha Anasir (25) Maulid Nabi, Khatam Tu Amari (21) Wafat (22) </p>							

KETERANGAN

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Minggu pertama masuk/MOPD Penyerahan psdik 2016/2017 Libur Hari Minggu Libur Hari Besar Keagamaan Perkiraan Libur Umum Waktu Pembelajaran Efektif Ulangan Akhir semester | <ul style="list-style-type: none"> Mengikuti Up HGN Libur Ramadhan Libur Hari Raya Idul Fitri Kegiatan Tengah Semester Libur Semester gasal Ujian Praktek Kejuruan PRAUN |
|---|--|

- Mengikuti Up HGN
- Libur Ramadhan
- Libur Hari Raya Idul Fitri
- Kegiatan Tengah Semester
- Libur Semester gasal
- Ujian Praktek Kejuruan PRAUN

- Ujian Praktek Mapel
- Ulangan Tengah Semester
- Ujian sekolah
- Ujian Nasional SMK
- Penyerahan Buku Report
- Libur Semester Ganap/Libur Besar
- Ulangan Kenaikan Kelas

- Ujian Praktek Mapel
- Ulangan Tengah Semester
- Ujian sekolah
- Ujian Nasional SMK
- Penyerahan Buku Report
- Libur Semester Ganap/Libur Besar
- Ulangan Kenaikan Kelas



Magelang, 1 Juli 2015

Kepala Sekolah

M. S. P. M. M. P.
NIP. 195108301990103200

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

PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : Tata Hidang
PROGRAM STUDI KEAHLIAN : Tata Boga
KOMPETENSI KEAHLIAN : Jasa Boga
KELAS/SEMESTER : XI/1
TAHUN PELAJARAN : 2015/2016

NAMA : DEVINTA OKTARIANA
NIM : 12511244001

F/751/Wakasek 1/2-2

1-07-2010

ANALISA HARI EFEKTIF

Mata Pelajaran : TATA HIDANG
Program Studi Keahlian : TATA BOGA
Kompetensi Keahlian : JASA BOGA
Kelas : X/1
Tahun pelajaran : 2015/2016

SEMESTER GASAL

No	Bulan/Tahun	Hari dan Tanggal						Hari Efektif
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	
1	Agustus					21		1
2	September					4		1

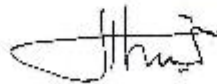
Magelang, Agustus 2015

Mengetahui
Wakasek I



Sutji-Sadarini, S.Pd
NIP.19661228 199303 23 007

Mengesahkan
Ketua Program Keahlian



Dra. Affiah Nur Widayati
NIP.19671025 199412 2003

Menyetujui
Guru Pembimbing



Dra. Ninik Fatimah Y., M.Pd
NIP.19660626 19903 2011

Guru Mata Pelajaran



Deyinta Oktariana
12511244001

PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU

MATA PELAJARAN : TATA HIDANG

TINGKAT : XI/1

TAHUN PELAJARAN : 2015/2016

SEMESTER GASAL

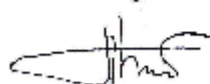
1. Jumlah jam mata pelajaran dalam satu semester
Semester I = $9 \times 5 \text{ jam} = 45 \text{ jam}$
2. Jumlah mata pelajaran untuk kegiatan non tatap muka
 - a. Ulangan Harian : 2 jam
 - b. Cadangan : 2 jam
 - c. Ulangan Umum : 2 jamJumlah : 6 jam
3. Jumlah jam mata pelajaran untuk tatap muka dalam satu semester $45 \text{ jam} - 6 \text{ jam} = 39 \text{ Jam}$
4. Jumlah 39 jam program keahlian dibagikan untuk 2 Kompetensi Inti/ 2 Kompetensi Dasar

Mengetahui
Wakasek I



Sutji Sadarini, S.Pd
NIP.19661228 199303 23 007

Mengesahkan
Ketua Program Keahlian



Dra. Affifah Nur Widayati
NIP.19671025 199412 2003

Menyetujui
Guru Pembimbing



Dra. Nink Fatimah Y., M.Pd
NIP.19660626 19903 2011

Magelang, Agust 2015
Guru Mata Pelajaran



Devinta Oklariang
12511244001

F/751/Wakasek 1/2 -4
1/10/2012

PROGRAM SEMESTER GASAL

Mata Pelajaran : TATA HIDANG
Program Studi Keahlian : TATA BOGA
Kompetensi Keahlian : JASA BOGA
Kelas : XI/1
Tahun pelajaran : 2015/2016

NO	JENIS KEGIATAN	SASARAN	ALOKASI WAKTU	KETERANGAN
1	Program Persiapan Mengajar	- Analisa hari efektif - Perhitungan alokasi waktu - Program tahunan - Program pembelajaran	(Dijuar jam)	1 x tatap muka = 5 jam @45 menit
2	Penyelesaian Bahan Kajian	RPP (3)	39 jam	
3	Ulangan Harian	Nilai ulangan harian sub sumatif	2 jam	
4	Ulangan Umum	Nilai sumatif	2 jam	
5	Cadangan	Perbaikan	2 jam	
	Jumlah		45 jam	

Mengetahui
Wakasek I

Sutji Sadarini, S.Pd
NIP.19661228 199303 23 007

Mengesahkan
Ketua Program Keahlian

Dra. Affilah Nur Widawati
NIP.19671025 199412 2003

Menyetujui
Guru Pembimbing

Dra. Ninik Fatimah Y. M.Pd
NIP.19660626 19903 2011

Magelang, Agustus 2015
Guru Mata Pelajaran

Devinta Oktariana
12511244001

**RENCANA PEMBELAJARAN PENGAJARAN
(RPP)**

MATA PELAJARAN : TATA HIDANG
KELAS : XI
KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA
TAHUN PELAJARAN : 2015 /2016

**DEVINTA OKTARIANA
NIM :12511244001**

**DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SMK NEGERI 3 MAGELANG**

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

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3 Magelang
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Kelas/Semester	: XI/1
Materi Pokok	: Meja Prasmanan (Buffet)
Alokasi Waktu	: 5 x 45 menit

E. Kompetensi Inti (KI)

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menalar, dan menyaji 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

F. Kompetensi Dasar(KD)

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.1 Menentukan penataan meja prasmanan (*buffet*)
- 4.1 Menata meja prasmanan (*buffet*)

G. Indikator Pencapaian

- 1.1.1. Menunjukkan sikap taat menjalankan ajaran agama

- 2.1.1. Menunjukkan sikap rasa ingin tahu dalam menentukan meja *buffet*
- 2.2.1. Menunjukkan sikap teliti dalam merancang meja *buffet*
- 2.2.2. Menunjukkan sikap tanggung jawab dalam menentukan meja *buffet*
- 2.2.3. Menunjukkan sikap kreatif dalam menentukan meja *buffet*
- 2.2.4. Menunjukkan sikap dapat berkerjasama dalam menentukan meja *buffet*
- 3.1.1. Mendeskripsikan tentang meja *buffet*
- 3.1.2. Membedakan bentuk meja *buffet*
- 3.1.3. Mengidentifikasi model meja *buffet*
- 4.1.1. Menata meja *buffet*
- 4.1.2. Mendiskripsikan kelebihan meja *buffet*

H. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian meja prasmanan (*buffet*)
2. Siswa dapat menjelaskan bentuk meja *buffet*
3. Siswa dapat menjelaskan model meja *buffet*
4. Siswa dapat menata meja *buffet*
5. Siswa dapat menjelaskan kelebihan meja *buffet*

I. Materi Pembelajaran

1. Pengertian Buffet

Buffet merupakan adalah satu tipe dasar pelayanan di ruang makan dimana hidangan secara lengkap dari hidangan pembuka sampai hidangan penutup telah disediakan, ditata, diatur, di atas meja *buffet* atau meja panjang. Tamu bebas memilih makanan dan mengambilnya sesuai dengan selera, pramusaji ada yang bertugas melayani di belakang meja selama perjamuan berlangsung.

2. Bentuk Penataan Meja Buffet

a. *Straight line shape*

Yaitu satu meja *buffet* memanjang dengan hidangan lengkap, mulai dari *appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert*.



Gambar 15. Penataan Meja Buffet Model *Straight line shape*

b. *Scramble system*

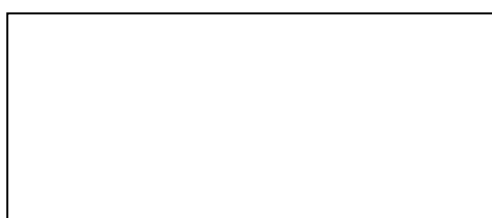
Yaitu lebih dari satu *buffet* disediakan dan letaknya memencar, tiap *buffet/stall* diisi dengan satu jenis makanan saja.



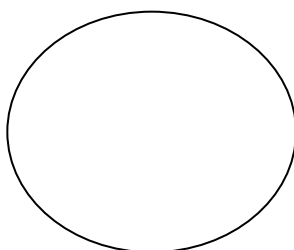
Gambar 16. Penataan Meja Buffet Model *Scramble system*

3. Model Susunan Meja *Buffet*

1) OBLONG/SEGI EMPAT PANJANG



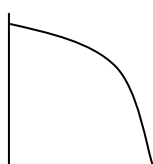
2) ROUND/BUNDAR



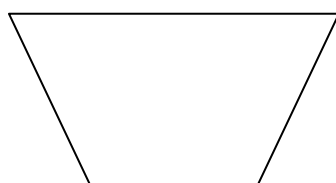
3) HALF ROUND/SETENGAH



4) QUARTER ROUND/SEPEREMPAT



5) TRAPE ZOID/TRAPESIUM



4. Cara Menata Meja Buffet

Penataan meja buffet dari hidangan pembuka sampai hidangan penutup. Untuk masing-masing jenis makanan dapat disiapkan lebih awal,

sebelum tamu datang. Untuk menjaga agar makanan tetap panas maka penyajiannya menggunakan chaving dish (alat pemanas makanan di atas meja buffet yang dilengkapi kompor sterno). Pada saat tamu datang maka bagian dapur tidak perlu sibuk memasak karena semua makanan sudah siap tersaji dengan rapi dan menarik di atas meja buffet. Pada saat ada makanan yang kurang, maka pramusaji dapat menambahkan lagi makanan tersebut. Cara menutup meja makan (table set-up) untuk acara buffet ini banyak kesamaannya dengan cara menutup meja makan pada table service umumnya. Bila alat-alat belum di sediakan dan diatur di atas meja makan, seperti halnya pada acara Standing Buffet Service, misalnya maka harus disediakan tempat yang cukup untuk meletakkan peralatan makan, seperti pisau, sendok dan garpu, serbet makan atau paper napkin, mentega, roti, air es serta minuman lainnya, di atas meja buffet.

Tipe penyusunan meja buffet pada umumnya sebagai berikut:

- 1) Hidangan pembuka, dan hidangan penutup disusun secara terpisah dari meja buffet dengan hidangan utama. Demikian juga meja buffet untuk minuman, seperti: es, teh, kopi, soft drink, dan sebagainya diletakkan dalam meja tersendiri. Dengan demikian pelayanan buffet akan lebih lancar dan terhindar dari kemacetan.
- 2) Sebagai tuan rumah bertugas memberikan penjelasan tentang hidangan yang disajikan kepada para tamu yang membutuhkan, membantu para tamu mengambilkan hidangan dan jika diperlukan sampai menyajikan hidangan kepada tamu.
- 3) Menjaga agar susunan makanan dalam chaving dish atau platter di atas meja buffet tetap dalam keadaan rapi dalam jumlah yang cukup.
- 4) Memeriksa peralatan yang dipergunakan untuk memanaskan dan mendinginkan makanan.
- 5) Mengatasi masalah bila ada tamu yang menumpahkan makanan atau dalam keadaan darurat.

Menu tersebut biasa disajikan secara lengkap mulai dari pembuka sampai hidangan penutup. Penataan meja buffet harus ditangani secara baik dan cermat agar diperoleh suatu susunan meja yang indah, menyenangkan, praktis, efekti, tidak monoton dan tidak membosankan. Buffet dapat diselenggarakan secara sederhana, hanya menyajikan beberapa macam hidangan saja. namun dapat juga dilaksanakan dengan mewah dan megah (elaborate). Untuk buffet yang mewah hidangan yang disajikan bervariasi, lengkap, mewah, menarik perhatian dan selera makan, ditata secara ahli, teliti dan hati-hati. Buffet yang dilaksanakan sekaligus untuk promosi dan

tujuan pemasaran maka hidangan yang disusun harus rapi, menarik dan atraktif sehingga akan mudah terjual. Pada prinsipnya penyajian makanan baik untuk buffet atau keperluan lain hendaknya menarik, rapi, bersih sehingga dapat menimbulkan selera makan.

5. Kelebihan Meja Buffet

Buffet mempunyai beberapa keuntungan ditinjau dari beberapa segi :

- a. Buffet dapat mendayagunakan bahan-bahan yang tertimbun lama, atau tersisa dari suatu proses. Tetapi perlu dijaga agar jangan makanan di atas meja buffet merupakan sederetan barang-barang sisa saja.
- b. Pekerjaan dapur lebih mudah karena makanan sudah dapat direncanakan dan dikerjakan beberapa hari sebelumnya. Melalui buffet para juru masak dapat mencurahkan imajinasi serta rasa seni dan menambah reputasi hotel. Memudahkan pengaturan dan penyusunan menu. Tenaga kerja diperlukan relatif sedikit.

Ditinjau dari Sisi Restaurant :

1. Dapat melayani tamu cukup banyak dalam satu kurun waktu yang singkat, dengan mempergunakan pramusaji yang jumlahnya relatif sedikit.
2. Tamu lebih leluasa memilih, dan mengambil makanan sendiri sesuai dengan selera mereka.
3. Dapat dipindahkan atau diadakan atau diadakan restoran untuk menciptakan suasana baru bagi tamu. Menekan food cost dan menambah keuntungan.

J. Metode Pembelajaran

1. Learning Together
2. Ceramah
3. Tanya jawab
4. Penugasan.

K. Langkah Langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	8. Guru mengucapkan salam pada siswa 9. Guru meminta pada siswa untuk mengecek kebersihan kelas. 10. Guru meminta salah satu siswa untuk memimpin doa sesuai dengan agama masing- masing.	

	<p>11. Guru mengabsen kehadiran siswa</p> <p>12. Guru member apersepsi ke siswa tentang pesta prasmanan.</p> <p>13. Guru menyampaikan garis besar materi dan penjelasan tentang kegiatan yang akan dilakukan siswa pada pertemuan ini.</p> <p>14. Guru mengkondisikan kelas untuk melakukan pembelajaran.</p>	25 menit
Inti	<p>6. Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa mengamati gambar tentang meja buffet. Siswa diminta untuk menganalisis itu merupakan meja jenis apa. <p>7. Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru menanya biasanya meja buffet digunakan dalam acara apa saja. Guru membagi siswa menjadi beberapa kelompok kemudian diberi permasalahan tentang meja buffet. <p>8. Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa menyiapkan kertas untuk menggambar bentuk meja buffet, menu dan peralatan yang dibutuhkan. Siswa membuat gambar penataan makanan pada meja buffet. <p>9. Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Setiap siswa menganalisis hasil gambar yang telah dibuat <p>10. Konfirmasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa mempresentasikan hasil gambar yang telah dibuat. 	<p>15 menit</p> <p>15 menit</p> <p>110 menit</p> <p>10 menit</p>

		25 menit
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Guru mengevaluasi hasil presentasi siswa. • Guru membuat kesimpulan tentang pelajaran yang telah dipelajari. • Guru memberi gambaran tentang materi yang akan disampaikan dipertemuan selanjutnya. • Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam. 	25 menit
	JUMLAH	225 Menit

H. Alat dan Sumber Belajar

1. Alat:

- Papan tulis
- LCD viewer
- Tayangan gambar Power point
- Media kertas

2. Sumber belajar:

1. Internet
2. Dwi Febrina W (2014). *Tata Hidang* .Yogyakarta : Universitas Negeri Yogyakarta

III. Penilaian Hasil Belajar

No.	Aspek	Jenis / Teknik	Instumen
1	Sikap	Non Tes : <ul style="list-style-type: none"> • Observasi • Jurnal 	<ul style="list-style-type: none"> • Observasi • Jurnal
2	Pengetahuan	Tes : <ul style="list-style-type: none"> • Tertulis Non Tes : <ul style="list-style-type: none"> • Penugasan 	Soal tes tertulis
	Ketrampilan	Non Tes <ul style="list-style-type: none"> • Unjuk Kerja 	Lembar Penilaian untuk kerja



PINTERR... GAMBAR ITU ADALAH MEJA BUFFET

SEKARANG ADA YANG TAHU APA PENGERTIAN DARI BUFFET?

BUFFET

• Buffet merupakan adalah satu tipe dasar pelayanan di ruang makan dimana hidangan secara lengkap dan hidangan penduka sampai hidangan penutup telah disediakan, ditata, diletak, di atas meja buffet atau meja panjang. Tamu bebas memilih makanan dan minumannya sesuai dengan selera, persiapan ada yang berbagai reolayni di belakng meja selama perjamuan berlangsung.

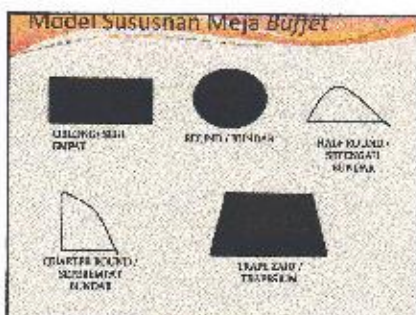
Bentuk Penataan Meja Buffet

• Straight line shape

Yaitu satu meja buffet memanjang dengan hidangan lengkap, mulai dari appetizer, soup, main course, dan dessert.

• Flexible system

Yaitu lebih dari satu type hidangan dan layanan restoran, dip. Autentisasi dan dapat satu jenis hidangan saja



Cara Menata Meja Buffet

- Penataan meja buffet dari hidangan pembuka sampai hidangan penutup. Untuk masing-masing jenis makanan dapur disiapkan lebih awal, sebelum tamu datang. Untuk menjaga agar makanan tetap panas maka penyajiannya menggunakan chafing dish (alat pemanas makanan di atas meja buffet yang dilengkapi kompor stereo). Pada saat tamu datang maka bagian dapur tidak perlu sibuk memasak karena semua makanan sudah siap tersaji dengan rapi dan menarik di atas meja buffet.

Tipe penyusunan meja buffet

- Hidangan pembuka dari hidangan penutup disusun secara terpisah dari meja buffet dengan letak yang sama.
- Sebagai ilah contoh, beberapa disarankan jenis lain tentang hidangan yang disajikan kepada para tamu yang membuat lebih.
- Menjaga agar susunan makanan dalam chafing dish atau paster di atas meja buffet tetap dalam keadaan rapi dalam jumlah yang cukup.
- Menawarkan pelayanan yang menggunakan menu pemantauan dan meminimalkan kesalahan.
- Mengatasi masalah bila ada tamu yang memarah-marahkan atau menaruh masalah dalam keadaan darurat.

Kelebihan Meja Buffet

- Pekerjaan dapur lebih mudah karena makanan sudah dapat direncanakan dan dikerjakan beberapa hari sebelumnya.
- Dapat melayani tamu cukup banyak dalam satu kurun waktu yang singkat, dengan menggunakan peralatan yang jumlahnya relatif sedikit.
- Tamu lebih leluasa memilih, dan mengambil makanan sendiri sesuai dengan selera mereka.

Thanks!



	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Minuman Non Alkohol	No. 1	Hal 1 – 13
	Oleh Devinta Oktariana				

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Magelang
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Kelas/Semester : XI/1
Materi Pokok : Minuman Non Alkohol
Alokasi Waktu : 1 x 5 x @45 menit

L. Kompetensi Inti (KI)

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

M. Kompetensi Dasar (KD)

- 2.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Minuman Non Alkohol	No. 1	Hal 1 – 13
	Oleh Devinta Oktariana				

- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum
- 2.4 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.5 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.3 Membedakan berbagai minuman nonalkohol
- 4.3 Membuat minuman nonalkohol

N. Indikator Pencapaian

- 1.1.1. Menunjukkan sikap taat menjalankan ajaran agama
- 2.1.1. Menunjukkan sikap rasa ingin tahu dalam membedakan minuman non alkohol
- 2.2.1. Menunjukkan sikap teliti dalam membedakan minuman non alkohol
- 2.2.2. Menunjukkan sikap tanggung jawab dalam membuat minuman non alkohol
- 2.2.3. Menunjukkan sikap kreatif dalam membedakan minuman non alkohol
- 2.2.4. Menunjukkan sikap dapat berkerjasama dalam membuat minuman non alkohol
- 3.1.1. Mendeskripsikan Pengertian minuman non alcohol
- 3.1.2 Mengidentifikasi fungsi minuman non alkohol
- 3.1.3 Mengidentifikasi macam macam minuman non alkohol
- 4.1.1. Mendiskripsikan resep minuman non alcohol
- 4.1.2 Membuat minuman non alkohol

O. Tujuan Pembelajaran

- 6. Siswa dapat menjelaskan pengertian minuman non alkohol
- 7. Siswa dapat menjelaskan fungsi minuman non alkohol
- 8. Siswa dapat menjelaskan klasifikasi macam macam minuman non alkohol

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Minuman Non Alkohol	No. 1	Hal 1 – 13
	Oleh Devinta Oktariana				

9. Siswa dapat membuat minuman non alkohol

P. Materi Pembelajaran

1. Pengertian Minuman Non Alkohol

Minuman *non alcohol* adalah semua jenis minuman yang tidak mengandung alkohol.

2. Fungsi Minuman

Fungsi minuman bagi kehidupan manusia adalah :

- a. Sebagai penghilang rasa haus
- b. Perangsang nafsu makan
- c. Sebagai penambah tenaga
- d. Sebagai sarana untuk membantu pencernaan makanan

3. Klasifikasi Minuman Non Alkohol

- 1) ***Mineral water***

Mineral water atau air mineral adalah air yang murni dengan kandungan mineral yang tinggi. Air mineral dibedakan menjadi 2 :

- a. ***Natural mineral water (air mineral murni)***

Berasal dari sumber mata air pegunungan atau air tanah dalam bumi yang mempunyai sifat tidak berasa, tidak berwarna, tidak berbau, dan tidak mengandung bahan-bahan kimia. Air mineral yang dikonsumsi dibagi menjadi 2 yaitu air mineral yang berasal dari Perusahaan Air Minum (PAM) atau air sumur dan air mineral kemasan. Air mineral sebaiknya disimpan dalam kemasan dengan temperatur dingin.

- b. ***Artificial mineral water (air mineral buatan)***

Artificial mineral Water atau disebut dengan istilah minuman ringan yang berasal dari campuran antara bahan-bahan mineral ke dalam air tawar dan ditambah dengan gas *carbon dioxide*. Definisi

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Minuman Non Alkohol	No. 1	Hal 1 – 13
	Oleh Devinta Oktariana				

lainnya, minuman ringan adalah air yang dicampur dengan bahan-bahan mineral dan kemudian ditambahkan dengan gas CO₂. Yang termasuk dalam minuman jenis ini adalah *soft drinks* (*Air Soda, Coca Cola, Fanta, Sprite*), *tonic soda, ginger ale, lemon drinks*, dan *orange crush*. Air mineral buatan ini dapat ditambahkan bahan pengaroma dari sari buah-buahan. Air mineral buatan, sebaiknya disimpan dalam kemasan dengan temperatur dingin seperti pada air mineral.

2) ***Refreshing drinks* (minuman menyegarkan)**

Refreshing drinks adalah minuman yang dicampur dengan soda/air tawar. Yang termasuk dalam *refreshing drinks* adalah *squashes* dan *syrup*. *Squashes* adalah minuman yang berbentuk cairan atau bubuk yang diperoleh dari buah-buahan. Sedangkan *syrup* adalah hasil larutan gula dengan air atau sari buah. Fungsi *syrup* dalam minuman adalah sebagai pemberi tambahan pemanis, warna, dan pengaroma. Contoh: *symple syrup* berasal dari gula pasir, *Grenadine syrup* berasal dari buah delima, *Prambos syrup* dari buah *raspberry*

3) ***Tall drinks* (minuman santai)**

Tall drink banyak dikembangkan menjadi minuman-minuman spesial yang menjadi unggulan di restoran. Jenis minuman ini seperti *milk shake, strawberry float, cola float*, es soda gembira, *vanilla blue*, dan macam-macam *ice cream*. *Milkshake* adalah salah satu jenis minuman *tall drink*, mempunyai rasa manis dan dingin, yang terbuat dari susu, es krim atau es susu, dan ditambahkan penyedap atau pemanis seperti sirup buah atau saus coklat. *Milkshake* biasanya disajikan dalam gelas tinggi dengan *straw*. Dapat ditambahkan *topping* berupa *whipped cream* atau *ice cream*. Dapat juga ditambahkan *sprinkle* dari *cherries*,

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Minuman Non Alkohol	No. 1	Hal 1 – 13
	Oleh Devinta Oktariana				

jimmies, coconut, crushed Oreos, and chopped brownies. Beberapa rasa *milkshake* populer seperti vanili, coklat, dan stroberi. *Milkshake* yang dibuat dengan menggunakan es krim disebut *frappe*.

Soda es krim atau disebut dengan *float* (Inggris, Kanada, Amerika Serikat dan Asia Timur), *Spider* (Australia), *Brown cow* (Hong Kong) atau *black cow* (Brasil, El Salvador) adalah minuman yang terdiri dari satu atau lebih sendok es krim baik untuk *soft drink* atau campuran sirup dengan minuman berkarbonasi. *Float* dapat disajikan dengan sesendok es krim yang dapat mengambang di dalamnya. Gelembung kecil dari soda menyebabkan es krim mengapung. Hal ini memberikan efek seperti "*foamy head*" mirip dengan busa bir.

4) ***Stimulant* (minuman perangsang)**

Stimulant (Analeptics) atau minuman perangsang menghasilkan berbagai macam efek dengan meningkatkan aktivitas sistem saraf pusat dan *perifer*. Efek umum, yang bervariasi tergantung pada substansi yang bersangkutan, mungkin termasuk meningkatkan kewaspadaan, kesadaran, terjaga, daya tahan, produktivitas, dan motivasi, peningkatan gairah, penggerak, denyut jantung, dan tekanan darah, dan persepsi suatu persyaratan berkurang untuk makanan dan tidur. Stimulan Banyak juga mampu memperbaiki suasana hati dan mengurangi kecemasan, dan beberapa bahkan dapat menyebabkan perasaan euforia. Kategori minuman stimulant yang dapat meningkatkan aktivitas sistem saraf pusat dan perifer adalah minuman yang berupa *coffee, tea, chocolate, and milk*.

a. ***Coffee***

Coffee merupakan salah satu jenis minuman yang sudah mendunia selain tea. Coffee dapat dihidangkan dalam kondisi panas atau dingin *coffee* panas disajikan dengan *coffee cup* disertai gula pasir,

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Minuman Non Alkohol	No. 1	Hal 1 – 13
	Oleh Devinta Oktariana				

susu atau cream sedangkan *ice coffee* disajikan dengan *ice tea glass* disertai *simple syrup*. Jenis olahan coffee adalah

a) ***Black coffee***

Black coffee (original coffee) yaitu kopi yang dibuat dari biji kopi yang digiling atau kopi yang sudah di buat instan. Sesuai dengan namanya kopi ini disajikan tanpa menambahkan susu atau cream. Sedangkan gula dapat ditambahkan sesuai dengan keinginan konsumen, bahkan ada beberapa konsumen yang tidak menyukai kopi yang ditambah dengan gula.

b) ***Espresso coffee***

Espresso coffee adalah ekstrak kopi atau disebut juga jiwanya kopi. (kopi panas dibuat dengan alat *espresso* mesin). Merupakan paduan tiga kekuatan kopi, yaitu aroma, kekentalan, dan rasa yang dahsyat, Cara membuat *espresso coffee* adalah biji kopi kering digiling hingga menjadi bubuk, kemudian dipadatkan atau diperas. Alat yang digunakan dalam membuat *espresso coffee* adalah mesin *espresso*, *grinder* (penggiling biji kopi), dan *tamper* (pemadat kopi). Espresso dapat disajikan dengan kombinasi dengan busa susu, dengan taburan coklat atau kayu manis bubuk di atasnya. Espresso coffee dapat disajikan dengan 2 jenis yaitu: *Americano* atau *American-style coffee*, salah satu jenis coffee yang mempunyai tekstur lebih encer daripada espresso dan disajikan dalam gelas besar. *Doppio* atau *double shot*, kopi yang mempunyai kandungan *espresso* dua kali lebih banyak dibanding yang biasa. Mengandung kopi yang amat pekat dan terbilang berat bagi mereka yang bukan peminum kopi. *Marocchino*, *espresso* yang dipadukan dengan sedikit susu panas dan coklat bubuk.

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Minuman Non Alkohol	No. 1	Hal 1 – 13
	Oleh Devinta Oktariana				

c) *Cappucino coffee*

Adalah kopi yang terbuat dari espresso yang dicampur dengan susu yang telah diuapkan dan dikocok hingga berbusa. *Cappucino coffee* disajikan dengan menambahkan busa susu dan serbuk coklat. Dalam penyajian *Cappucino coffee* memerlukan ketrampilan dalam membuat gambar dari busa susu yang dapat berbentuk daun, bunga, hewan dll. Seni penyajian ini disebut dengan *latte* yaitu seni yang dihasilkan dari cara menuangkan susu yang telah dipanaskan ke dalam espresso sehingga tercipta desain-desain tertentu seperti apel, daun, hati, dan lain-lain. Seni dalam meracik kopi disebut dengan *Barista. Macchiato, cappuccino* dalam ukuran kecil.

d) *Freddo*, disebut juga dengan *iced coffee*.

e) *Hag*, kopi tanpa kafein.

f) *Latte*, kopi yang dipadukan dengan susu panas, nikmat sebagai menu sarapan.

g) *Granita di caffe con panna*, jenis minuman kopi dingin es salju dan *whipped cream* di atasnya.

b. *Tea*

Tea adalah tanaman asli dari Tiongkok, Kata "teh" dapat merujuk kepada minuman, tea berasal dari daun teh yang digunakan untuk membuat minuman. Teknik mencampur atau membuat teh dengan cara yang berbeda akan menciptakan rasa dan aroma yang khas. Teh dapat dihidangkan dingin atau panas. *Hot tea* atau teh panas dihidangkan dengan menggunakan *tea cup* disertai dengan gula pasir, jeruk nipis, atau susu. Sedangkan *ice tea* dihidangkan dengan

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Minuman Non Alkohol	No. 1	Hal 1 – 13
	Oleh Devinta Oktariana				

ice tea glass disertai dengan *symple syrup* dan jeruk nipis (*lemon tea*)

c. **Susu**

Susu adalah minuman *stimulant* yang bergizi dengan kandungan mineral kalsium mencapai 143 mg dalam setiap 100 gram susu. *Mineral kalsium* yang cukup tinggi sangat berguna untuk mencegah *Osteoporosis* (kerapuhan tulang). Susu digolongkan menjadi 2 yaitu susu segar dan susu buatan. Menurut SK Dirjen Peternakan No. 17 Tahun 1983, dijelaskan definisi susu adalah susu sapi yang meliputi susu segar, susu murni, susu pasteurisasi, dan susu sterilisasi. Susu segar adalah susu murni yang tidak mengalami proses pemanasan. Susu murni adalah cairan yang berasal dari ambing sapi sehat. Susu murni diperoleh dengan cara pemerahan yang benar, tanpa mengurangi atau menambah sesuatu komponen atau bahan lain.

Susu segar disajikan dengan menggunakan *highball glass* tanpa disertai apapun sedangkan susu buatan (kaleng atau bubuk) disajikan dengan menggunakan *milk cup* disertai dengan gula pasir.

d. **Chocolate**

Chocolate adalah bahan mentah yang diolah dari benih tropis dari pohon *kakao Theobroma* yang digunakan untuk membuat minuman atau kembang gula. Mayoritas orang Mesoamerika membuat minuman coklat, termasuk suku Aztec, yang membuat coklat menjadi minuman yang dikenal sebagai *xocolātl*, sebuah kata "*Nahuatl*" yang berarti "air pahit". Biji dari pohon kakao memiliki rasa pahit, dan untuk mengembangkan rasa harus difermentasi.

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Minuman Non Alkohol	No. 1	Hal 1 – 13
	Oleh Devinta Oktariana				

Rasa coklat tidak hanya tergantung pada kualitas nibs kakao (sisanya setelah benih tersebut difermentasi, dikeringkan, dan dipanggang) dan bumbu, tetapi juga pada proses yang kompleks penggilingan, pemanasan, dan *blending*. Coklat dapat disajikan dingin atau panas, coklat yang disajikan dingin menggunakan *highball glass* disertai dengan *symple syrup* dan susu dingin sedangkan coklat panas disajikan dengan menggunakan *cup* disertai dengan gula pasir dan susu panas.

5) *Nourishing* (minuman bergizi)

Jenis minuman yang mengandung zat-zat makanan atau bergizi. Minuman ini terbagi menjadi

a. Juice merupakan cairan yang secara alami terkandung dalam jaringan buah atau sayur yang segar. Juice diperoleh dengan cara mekanis yaitu memeras daging buah segar atau sayuran tanpa menggunakan panas atau pelarut. Misalnya, jus jeruk. Penyajian juice dapat disaring untuk menghilangkan serat atau pulp atau bijinya seperti juice jambo, dan tanpa disaring seperti juice wortel.

b. Sari buah

Sari buah merupakan sari dari buah dan sayuran yang diperoleh dengan jalan memeras untuk mendapatkan airnya. Contoh sari buah jeruk, sari buah anggur, sari buah tomat, sari buah nanas, sari buah papaya, sari buah wortel dsb. Untuk menjaga agar sari buah tersebut tetap baik dan segar, maka sebaiknya disimpan dalam ruangan yang bersuhu dingin (10°C). Fungsi sari buah banyak digunakan sebagai bahan pencampur untuk membuat minuman campuran (*cocktail*).

c. Sari alami

Sari alami adalah sari yang diperoleh dari tanaman tanpa ada

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Minuman Non Alkohol	No. 1	Hal 1 – 13
	Oleh Devinta Oktariana				

campuran dari bahan pengawet dan umumnya dapat langsung diminum. Misalnya: Air kelapa, air rotan, air bambu, air kaktus.

Q. Metode Pembelajaran

1. Explicit Intruftin
2. Ceramah
3. Tanya jawab
4. Penugasan.

R. Langkah Langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam pada siswa 2. Guru meminta pada siswa untuk mengecek kebersihan kelas. 3. Guru meminta salah satu siswa untuk memimpin doa sesuai dengan agama masing- masing. 4. Guru mengabsen kehadiran siswa 5. Guru memberi apersepsi ke siswa tentang minuman non alkohol 6. Guru menyampaikan garis besar materi dan penjelasan tentang kegiatan yang akan dilakukan siswa pada pertemuan ini. 7. Guru mengkondisikan kelas untuk melakukan pembelajaran. 	25 menit

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Minuman Non Alkohol	No. 1	Hal 1 – 13
	Oleh Devinta Oktariana				

Inti	<p>11. Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa mengamati video tentang pembuatan minuman non alkohol. 15 menit Siswa diminta untuk menganalisis itu merupakan minuman apa. <p>12. Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru menanya minuman apa yang biasa dimakan sehari-hari. 25 menit Guru memberi contoh cara menyusun resep minuman non alkohol. <p>13. Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa menyiapkan kertas untuk menyusun resep minuman non alkohol. 100 menit Siswa membuat resep minuman non alkohol. <p>14. Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Setiap siswa menganalisis hasil resep yang telah dibuat. 10 menit <p>15. Konfirmasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa mempresentasikan hasil resep yang telah dibuat. 25 menit 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan melakukan tanya jawab materi. 25 menit 	

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Minuman Non Alkohol	No. 1	Hal 1 – 13
	Oleh Devinta Oktariana				

	yang telah diberikan (pre tes) <ul style="list-style-type: none"> • Guru membuat kesimpulan tentang pelajaran yang telah dipelajari. • Menutup pelajaran dengan doa dan salam. 	
	JUMLAH	225 Menit

H. Alat dan Sumber Belajar

1. Alat:

- Papan tulis
- LCD viewer
- Tayangan Video
- Media kertas
- Gelas
- Sendok

2. Sumber belajar:

3. Internet

4. Chris Ashton.1997. *Pengetahuan Praktis Istilah Food and Beverage Internasional*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

IV. Penilaian Hasil Belajar

No.	Aspek	Jenis / Teknik	Instumen
1	Sikap	Non Tes : <ul style="list-style-type: none"> • Observasi • Jurnal 	<ul style="list-style-type: none"> • Observasi • Jurnal
2	Pengetahuan	Tes : <ul style="list-style-type: none"> • Tertulis 	Soal tes tertulis

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Minuman Non Alkohol	No. 1	Hal 1 – 13
	Oleh Devinta Oktariana				

		Non Tes : • Penugasan	
	Ketrampilan	Non Tes • Unjuk Kerja Tes • Tes Tertulis	Lembar Penilaian untuk kerja

J. Instrumen Penilaian Hasil belajar

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata pelajaran : Tata Hidang
 Kelas/Semester : XI / 1
 Tahun Pelajaran : 2014/2015
 Waktu Pengamatan :
 Materi Pembelajaran : Minuman Non Alkohol

FORMAT PENILAIAN SIKAP

MATA PELAJARAN : TATA HIDANG
 KELAS/SEMESTER : XI/1
 MATERI PELAJARAN : Minuman Non Alkohol

No	NAMA	SIKAP YANG DIAMATI																			
		Disiplin				Kerjasama				Kreatifitas				Tanggung Jawab				<i>Teliti</i>			

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Minuman Non Alkohol	No. 1	Hal 1 – 13
	Oleh Devinta Oktariana				

		membantu pencernaan makanan	
3.	Sebutkan minimal 3 minuman yang termasuk dalam jenis tall drink !	Milk shake, <i>strawberry float</i> , cola float, es soda gembira, vanilla bloe, dan macammacam ice cream.	4

J. Rubrik Penilaian Terlampir

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)			
	2015	Tata Hidang	Minuman Non Alkohol	No. 1
Oleh Devinta Oktariana				

J. Rubrik Penilaian Terlampir

Sub Indikator Aspek	Kriteria	skor
1. Jelaskan pengertian tentang minuman non alkohol !	<ul style="list-style-type: none"> - Skor 2 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menjelaskan pengertian lengkap - Skor 1 kriteria baik jika, mampu menjelaskan pengertian tetapi kurang lengkap - Skor 0 kriteria kurang baik jika siswa mampu menjelaskan tetapi tidak lengkap 	2
2. Sebutkan Fungsi minuman !	<ul style="list-style-type: none"> - Skor 4 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menyebutkan 3 fungsi Minuman - Skor 3 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menyebutkan 2 fungsi Minuman - Skor 2 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menyebutkan 1 fungsi Minuman 	4
3. Sebutkan minimal 3 minuman yang termasuk dalam jenis tall drink !	<ul style="list-style-type: none"> - Skor 4 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menyebutkan 3 jenis dengan benar - Skor 3 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menyebutkan 2 jenis <i>tall drink</i> - Skor 1 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menyebutkan 1 jenis <i>tall drink</i> 	4

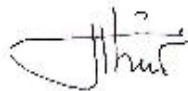
Cara Penilaian

TOTAL SKOR : 10

TOTAL PENCAPAIAN MAKSIMAL : *total skor x 10*

Magelang, Agustus 2015

Mengetahui,
Ketua Program Keahlian



Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2003

Menyetujui
Guru Pembimbing



Dra. Nimik Fatimah Y, M.Pd
NIP. 19660626 19903 2011

Guru Mata Pelajaran



Devinta Oktariana
12511241001



TUJUAN PENBELAJARAN

- * Siswa dapat menjelaskan pengertian minuman non alkohol
- * Siswa dapat menjelaskan fungsi minuman non alkohol
- * Siswa dapat menjelaskan klasifikasi macam-macam minuman non alkohol
- * Siswa dapat membuat minuman non alkohol

PENGERTIAN

- * Minuman non alkohol adalah semua jenis minuman yang tidak mengandung alkohol

FUNGSI MINUMAN

- * Sebagai penghilang rasa haus
- * Perangsang nafsu makan
- * Sebagai penambah tenaga
- * Sebagai sarana untuk membantu pencernaan makanan



* *Refreshing drinks* (minuman menyegarkan)

Refreshing drinks adalah minuman yang dingin dengan rasa yang segar yang terbuat dari berbagai jenis buah-buahan, sayuran dan gula.

Tall drinks (minuman santai)



Di atas serbuk dituangkan menjadi minuman
kental yang menggigit. Jenis minuman yang termasuk
ini seperti milkshake, smoothie dan cocktail. Isinya
gembira, yogurt, susu, dan macam-macam toping.

Stimulant (minuman perangsang)



Minuman perangsang, yang termasuk dalam genre
menghasilkan berbagai macam efek dengan meningkatkan
aktivitas katekolamin pada sistem syaraf. Efek umum yang
diperoleh termasuk pada substansi yang beranggapan
meningkatkan metabolisme, meningkatkan kewaspadaan
kognitif, meningkatkan tekanan darah, dan menurunkan

Nourishing (minuman bergizi)



Juice

cocktail

Sari blend



Thank

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Minuman Panas	No. 1	Hal 1 – 10
	Oleh DEVINTA OKTARIANA				

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Magelang

Mata Pelajaran : Tata Hidang

Kelas/Semester : XI/1

Materi Pokok : Minuman Panas

Alokasi Waktu : 1 x 5 x@45 menit

S. Kompetensi Inti (KI)

9. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
10. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
11. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
12. Mengolah, menalar, dan menyaji 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)

- 3.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum
- 2.6 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.7 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.6 Menganalisis minuman panas
- 4.6 Membuat minuman panas

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Minuman Panas	No. 1	Hal 1 – 10
	Oleh DEVINTA OKTARIANA				

U. Indikator Pencapaian

- 1.1.1. Menunjukkan sikap taat menjalankan ajaran agama
- 2.1.1. Menunjukkan sikap rasa ingin tahu dalam menentukan minuman panas
- 2.2.1. Menunjukkan sikap teliti dalam pembuatan persyaratan minuman panas
- 2.2.2. Menunjukkan sikap tanggung jawab dalam mempelajari minuman panas
- 2.2.3. Menunjukkan sikap kreatif dalam menentukan minuman panas
- 2.2.4. Menunjukkan sikap dapat berkerjasama dalam pembelajaran minuman panas
- 3.5.1. Mendeskripsikan pengertian minuman panas
- 3.5.2. Menganalisis klasifikasi minuman panas
- 3.5.3. Mengidentifikasi macam macam minuman panas
- 4.5.1. Mendeskripsi resep minuman panas
- 4.5.2. Dapat membuat minuman panas

V. Tujuan Pembelajaran

10. Siswa dapat menjelaskan pengertian minuman panas
11. Siswa dapat menganalisis klasifikasi minuman panas
12. Siswa dapat menjelaskan macam macam minuman panas
13. Siswa dapat membuat minuman panas

W. Materi Pembelajaran

1. Pengertian Minuman panas

Adalah semua jenis minuman yang disajikan dalam keadaan panas.

2. Klasifikasi minuman Panas

a. Minuman Tradisional Indonesia

1. Wedang uwuh

Wedang Uwuh adalah salah satu minuman tradisional yang berasal dari Imogiri, Bantul, Yogyakarta. Bahan bakunya rempah khas Indonesia, yaitu daun dan ranting cengkeh, daun pala, daun manis jangan, kayu secang, jahe, ditambah gula batu. Macam-macam rempah itu diseduh dengan air mendidih, kemudian diseruput sedikit demi sedikit. Khasiatnya untuk menyembuhkan batuk, capek, masuk angin, pegal, dan kembung. Berbagai jenis herba yang menjadi isi kandungan wedang uwuh di antaranya adalah rimpang jahe, serutan kayu secang, serutan kayu manis, cengkih, daun pala. Kadang ditambahkan pula batang sereh atau daun jeruk. Bisa juga dibubuhi gula batu atau gula

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Minuman Panas	No. 1	Hal 1 – 10
	Oleh DEVINTA OKTARIANA				

merah.



2. Wedang ronde

Merupakan minuman khas Indonesia yang terdiri dari kacang, bola-bola dari tepung beras, kolang kaling, dan kemudian disajikan dengan kuah dari jahe dan serih.



3. Wedang bajigur

Merupakan minuman tradisional dari Jakarta yang terbuat dari rempah-rempah dan kemudian diberi santan dan kelapa muda.



4. Wedang jahe

Adalah minuman yang terbuat dari air hasil rebusan jahe dan serih.



	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Minuman Panas	No. 1	Hal 1 – 10
	Oleh DEVINTA OKTARIANA				

5. Wedang secang

Adalah minuman yang terbuat dari air hasil rebusan kayu secang dan dicampur dengan rempah rempah



b. Minuman Barat

a) Coffe

Coffee merupakan salah satu jenis minuman yang sudah mendunia selain tea. Coffee dapat dihidangkan dalam kondisi panas atau dingin. *coffee* panas disajikan dengan *coffee cup* disertai gula pasir, susu atau cream sedangkan *ice coffee* disajikan dengan *ice tea glass* disertai *simple syrup*. Jenis olahan coffee adalah

1) ***Black coffee***

Black coffee (original coffee) yaitu kopi yang dibuat dari biji kopi yang digiling atau kopi yang sudah di buat instan. Sesuai dengan namanya kopi ini disajikan tanpa menambahkan susu atau cream. Sedangkan gula dapat ditambahkan sesuai dengan keinginan konsumen, bahkan ada beberapa konsumen yang tidak menyukai kopi yang ditambah dengan gula.

2) ***Espresso coffee***

Espresso coffee adalah ekstrak kopi atau disebut juga jiwanya kopi. (kopi panas dibuat dengan alat *espresso* mesin). Merupakan paduan tiga kekuatan kopi, yaitu aroma, kekentalan, dan rasa yang dahsyat, Cara membuat *espresso coffee* adalah biji kopi kering digiling hingga menjadi bubuk, kemudian dipadatkan atau diperas. Alat yang digunakan dalam membuat *espresso coffee* adalah mesin *espresso*, *grinder* (penggiling biji kopi), dan *tamper* (pemadat kopi). Espresso dapat disajikan dengan kombinasi dengan busa susu, dengan taburan coklat atau kayu manis bubuk di atasnya. Espresso coffee dapat disajikan dengan 2 jenis yaitu: *Americano* atau *American-style coffee*, salah satu jenis coffee yang mempunyai tekstur lebih encer daripada espresso dan disajikan

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Minuman Panas	No. 1	Hal 1 – 10
	Oleh DEVINTA OKTARIANA				

dalam gelas besar.

Doppio atau *double shot*, kopi yang mempunyai kandungan *espresso* dua kali lebih banyak dibanding yang biasa. Mengandung kopi yang amat pekat dan terbilang berat bagi mereka yang bukan peminum kopi. *Marocchino*, *espresso* yang dipadukan dengan sedikit susu panas dan coklat bubuk.

3) *Cappucino coffee*

Adalah kopi yang terbuat dari *espresso* yang dicampur dengan susu yang telah diuapkan dan dikocok hingga berbusa. *Cappucino coffee* disajikan dengan menambahkan busa susu dan serbuk coklat. Dalam penyajian *Cappucino coffee* memerlukan ketrampilan dalam membuat gambar dari busa susu yang dapat berbentuk daun, bunga, hewan dll. Seni penyajian ini disebut dengan *latte* yaitu seni yang dihasilkan dari cara menuangkan susu yang telah dipanaskan ke dalam *espresso* sehingga tercipta desain-desain tertentu seperti apel, daun, hati, dan lain-lain. Seni dalam meracik kopi disebut dengan *Barista*. *Macchiato*, *cappuccino* dalam ukuran kecil.

4) *Hag*, kopi tanpa kafein.

5) *Latte*, kopi yang dipadukan dengan susu panas, nikmat sebagai menu sarapan.

6) *Granita di caffe con panna*, jenis minuman kopi dingin es salju dan *whipped cream* di atasnya.

b. *Tea*

Tea adalah tanaman asli dari Tiongkok, Kata "teh" dapat merujuk kepada minuman, tea berasal dari daun teh yang digunakan untuk membuat minuman. Teknik mencampur atau membuat teh dengan cara yang berbeda akan menciptakan rasa dan aroma yang khas. Teh dapat dihidangkan dingin atau panas. *Hot tea* atau teh panas dihidangkan dengan menggunakan *tea cup* disertai dengan gula pasir, jeruk nipis, atau susu. Sedangkan *ice tea* dihidangkan dengan *ice tea glass* disertai dengan *symple syrup* dan jeruk nipis (*lemon tea*)

c. *Susu*

Susu adalah minuman *stimulant* yang bergizi dengan kandungan mineral kalsium mencapai 143 mg dalam setiap 100 gram susu. *Mineral kalsium* yang cukup tinggi sangat berguna untuk mencegah *Osteoporosis*

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Minuman Panas	No. 1	Hal 1 – 10
	Oleh DEVINTA OKTARIANA				

(kerapuhan tulang). Susu digolongkan menjadi 2 yaitu susu segar dan susu buatan. Menurut SK Dirjen Peternakan No. 17 Tahun 1983, dijelaskan definisi susu adalah susu sapi yang meliputi susu segar, susu murni, susu pasteurisasi, dan susu sterilisasi. Susu segar adalah susu murni yang tidak mengalami proses pemanasan. Susu murni adalah cairan yang berasal dari ambung sapi sehat. Susu murni diperoleh dengan cara pemerahan yang benar, tanpa mengurangi atau menambah sesuatu komponen atau bahan lain.

Susu segar disajikan dengan menggunakan *highball glass* tanpa disertai apapun sedangkan susu buatan (kaleng atau bubuk) disajikan dengan menggunakan *milk cup* disertai dengan gula pasir.

d. *Chocolate*

Chocolate adalah bahan mentah yang diolah dari benih tropis dari pohon kakao *Theobroma* yang digunakan untuk membuat minuman atau kembang gula. Mayoritas orang Mesoamerika membuat minuman coklat, termasuk suku Aztec, yang membuat coklat menjadi minuman yang dikenal sebagai *xocolātl*, sebuah kata “Nahuatl” yang berarti "air pahit". Biji dari pohon kakao memiliki rasa pahit, dan untuk mengembangkan rasa harus difermentasi. Rasa coklat tidak hanya tergantung pada kualitas nibs kakao (sisanya setelah benih tersebut difermentasi, dikeringkan, dan dipanggang) dan bumbu, tetapi juga pada proses yang kompleks penggilingan, pemanasan, dan *blending*.

Coklat dapat disajikan dingin atau panas, coklat yang disajikan dingin menggunakan *highball glass* disertai dengan *simple syrup* dan susu dingin sedangkan coklat panas disajikan dengan menggunakan *cup* disertai dengan gula pasir dan susu panas.

X. Metode Pembelajaran

1. Stick talking
2. Ceramah
3. Tanya jawab
4. Penugasan.

Y. Langkah Langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)			
	2015	Tata Hidang	Minuman Panas	No. 1
	Hal 1 – 10			
Oleh DEVINTA OKTARIANA				

Pendahuluan	<p>15. Guru mengucapkan salam pada siswa</p> <p>16. Guru meminta pada siswa untuk mengecek kebersihan kelas.</p> <p>17. Guru meminta salah satu siswa untuk memimpin doa sesuai dengan agama masing- masing.</p> <p>18. Guru mengabsen kehadiran siswa</p> <p>19. Guru memberi apersepsi ke siswa tentang minuman dingin.</p> <p>20. Guru menyampaikan garis besar materi dan penjelasan tentang kegiatan yang akan dilakukan siswa pada pertemuan ini.</p> <p>21. Guru mengkondisikan kelas untuk melakukan pembelajaran.</p>	25 menit
Inti	<p>16. Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengamati video tentang pembuatan minuman panas. • Siswa diminta untuk menganalisis itu merupakan minuman apa. <p>17. Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru menanya minuman panas apa yang biasa diminum sehari hari. <p>18. Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa dibagi menjadi 3 orang setiap kelompok untuk mencari resep minuman panas tradisional dan minuman barat. <p>19. Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Setiap siswa menganalisis hasil 	15 menit 10 menit 80 menit 10 menit

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Minuman Panas	No. 1	Hal 1 – 10
	Oleh DEVINTA OKTARIANA				

	<p>diskusi.</p> <p>20. Konfirmasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa mempresentasikan hasil gambar dan resep yang didapat. Melakukan game dengan cara siswa memutar kan spidol memutar dalam satu kelas sambil bernyayi ketika lagu selesai atau guru menstop lagu tersebut yang terakhir memegang spidol tersebut yang akan menjawab nama dan pengertian/ bahan dari minuman panas tersebut. 	60 menit
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan melakukan tanya jawab materi yang telah diberikan (pre tes) Guru membuat kesimpulan tentang pelajaran yang telah dipelajari. Menutup pelajaran dengan doa dan salam. 	25 menit
	JUMLAH	225 Menit

H. Alat dan Sumber Belajar

1. Alat:

- Papan tulis
- LCD viewer
- Tayangan Video pembuatan minuman panas
- Gambar minuman panas
- Media kertas

2. Sumber belajar:

5. Internet
6. Chris Ashton.1997. *Pengetahuan Praktis Istilah Food and Beverage Internasional*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

	SMK NEGERI 3 MAGELANG				
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)				
	2015	Tata Hidang	Minuman Panas	No. 1	Hal 1 – 10
	Oleh DEVINTA OKTARIANA				

V. Penilaian Hasil Belajar

No.	Aspek	Jenis / Teknik	Instumen
1	Sikap	Non Tes : <ul style="list-style-type: none"> • Observasi • Jurnal 	<ul style="list-style-type: none"> • Observasi • Jurnal
2	Pengetahuan	Tes : <ul style="list-style-type: none"> • Tertulis Non Tes : <ul style="list-style-type: none"> • Penugasan 	Soal tes tertulis
	Ketrampilan	Non Tes <ul style="list-style-type: none"> • Unjuk Kerja Tes <ul style="list-style-type: none"> • Tes Tertulis 	Lembar Penilaian untuk kerja

J. Instrumen Penilaian Hasil belajar

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata pelajaran : Tata Hidang
 Kelas/Semester : XI / 1
 Tahun Pelajaran : 2014/2015
 Waktu Pengamatan :
 Materi Pembelajaran : Minuman Panas

FORMAT PENILAIAN SIKAP

MATA PELAJARAN : TATA HIDANG
 KELAS/SEMESTER : XI/1

	SMK NEGERI 3 MAGELANG			
	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)			
	2015	Tata Hidaug	Minuman Panas	No. 1
Oleh DEVINTA OKTARIANA				

Sub Indikator Aspek	Kriteria	skor
1. Jelaskan pengertian tentang minuman panas	<ul style="list-style-type: none"> - Skor 5 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menjelaskan pengertian lengkap - Skor 3 kriteria baik jika, mampu menjelaskan pengertian tetapi kurang lengkap - Skor 2 kriteria kurang baik jika siswa mampu menjelaskan tetapi tidak lengkap 	5
2. Sebutkan dan jelaskan dua jenis minuman panas tradisional !	<ul style="list-style-type: none"> - Skor 20 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menyebutkan dan menjelaskan dengan lengkap - Skor 15 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menyebutkan dan menjelaskan tetapi belum lengkap - Skor 10 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menyebutkan dan menjelaskan tetapi hanya 1 - Skor 5 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menyebutkan tanpa penjelasan 	10
3. Sebutkan minimal 3 minuman barat yang disajikan panas !	<ul style="list-style-type: none"> - Skor 5 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menyebutkan 3 atau lebih - Skor 3 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menyebutkan 2 - Skor 2 kriteria sangat baik jika, siswa mampu menyebutkan 1 	5

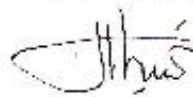
J. Rubrik Penilaian

Cara Penilaian

TOTAL SKOR : 20
 TOTAL PENCAPAIAN MAKSIMAL : $\frac{\text{skor yang diperoleh}}{2} \times 10$

Magelang, Agustus 2015

Mengetahui,
Ketua Program Keahlian



Dra. Affifah Nur Wdayati
NIP. 19671025 199412 2003

Menyetujui
Guru Pembimbing



Dra. Nnik Fatimah Y, M.Pd
NIP. 19660626 19903 2011

Guru Mata Pelajaran



Devinta Oktariana
12511244001



TUJUAN PEMBELAJARAN

- Siswa dapat menjelaskan pengertian minuman panas
- Siswa dapat mengartikan minuman panas
- Siswa dapat menjelaskan macam-macam minuman panas
- Siswa dapat membuat minuman panas

PENGERTIAN

• Semua jenis minuman yang disajikan dalam keadaan panas.

KLASIFIKASI MINUMAN PANAS

• Minuman Tradisional Indonesia Gurih :



Soto Mie Ayam Sup



Hot Chocolate



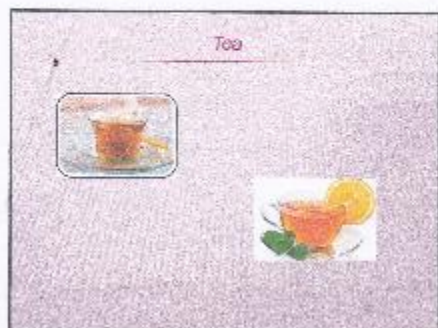
Hot Coffee

• Minuman Barat Gurih

Coffee



Espresso Cappuccino Latte ...



SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
(SMK) NEGERI 3 MAGELANG
BIDANG STUDI KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA
Jl. Piere Tondou No. 1 Telp. (0293)362219 Magelang 56117

AGENDA MENGAJAR

Nama : DEVINTA OKTARIANA
NIM : 1251244001

AGENDA MENGAJAR GURU

HARI/TGL	JAM/ KLS	MATERI YANG DISAMPAIKAN	NAMA SISWA TIDAK HADIR	KET			Keterangan
				S	I	A	
Selasa	7-11	Menentukan penataan	Nihil				
11 Agustus 2015	X1JB2	meja makan (buffet)					
Rabu	7-11	Menentukan penataan meja	Farah	✓			
12 Agustus 2015	X1JB1	makan (buffet)	Satria		✓		
Kamis	7-11	Menentukan penataan meja	Nihil				
13 Agustus 2015	X1JB3	prasmaman (buffet)					
Selasa	7-11	Membedakan berbagai	Amanda	✓			
25 Agustus 2015	X1JB2	minuman non alkohol					
Rabu	7-11	Membedakan berbagai	Galang	✓			
26 Agustus 2015	X1JB1	minuman non alkohol	Rahmad Yesi M. Nur Huda, Adhika	✓ ✓ ✓	✓		
Kamis	7-11	Membedakan berbagai	Nihil				
27 Agustus 2015	X1JB3	minuman non alkohol					
Selasa	7-11	Menganalisis minuman	Al. Celume	✓			
8 Sept 2015	X1JB2	panas	Aprigunt Destia, Madella	✓ ✓	✓		
Rabu	7-11	Menganalisis minuman	Agria	✓			
9 Sept 2015	X1JB1	panas					
Kamis	7-11	Menganalisis minuman	Nihil				
10 Sept 2015	X1JB1	panas					

DAFTAR HADIR SISWA
SEMESTER : _____

F/51/Wakarek.1/9.2
12-7-2010

ig, Studi Keahlian : Tata Boga
di Kelas : V. Barubang Septeano, S. Su
tua Kelas

Lingkat : XI Tasa Boga 3
Th. Pelajaran : 2015 / 2016

No	NIS	NAMA	K						S	I	A
			1	2	3	4	5	6			
8050		KAFIAR CHIVANNIRA	✓	✓	✓	✓	✓				
8051		ALAM MANGGALA DANANTIA	✓	✓	✓	✓	✓				
8052		ALDI WANYU PERKANA II	✓	✓	✓	✓	✓				
8053		ANISA SETI KHOMAH	✓	✓	✓	✓	✓				
8054		ARYANI TUNETA	✓	✓	✓	✓	✓				
8055		ANGGA FIKAS/IR RAHEVY II (mp)	✓	✓	✓	✓	✓				
8056		AYU SOPHATUL LLYA	✓	✓	✓	✓	✓				
8057		DESRI SUHANNATI	✓	✓	✓	✓	✓				
8058		DIMAS SETIAWAN I	✓	A	✓	✓	✓				
8059		DINDUS SAPUTRI R	✓	✓	✓	✓	✓				
8060		DWI AGUSTIN CAKRA NINGRUM	✓	✓	✓	✓	✓				
8061		ERIANA HAMAYANTI	✓	✓	✓	✓	✓				
8062		FARIDA JIWAN AZELLA II	✓	✓	✓	✓	✓				
8063		FERDANTI LESTARI I (mp)	✓	✓	✓	✓	✓				
8064		GALUH HENDINAR	✓	✓	✓	✓	✓				
8065		HANIK LIMI MUHAJIRI	✓	✓	✓	✓	✓				
8066		HASAN SAFITRU I (mp)	✓	✓	✓	✓	✓				
8067		IKHDA KHUSNIYAH	✓	✓	✓	✓	✓				
8068		INTAN WULAN SAR	✓	✓	✓	✓	✓				
8069		LINDA SILVIANA	✓	✓	✓	✓	✓				
8070		MAYA AMALIA SABBINA	✓	✓	✓	✓	✓				
8071		MIFTAKHIL KURNIA I I	✓	✓	✓	✓	✓				
8072		MICHAEL MAQWID I ISTADI	✓	✓	✓	✓	✓				
8073		MUCHAMAD ANDRI SUDIRIN	✓	✓	✓	✓	✓				
8074		MUNIRAH FARIDAH	✓	✓	✓	✓	✓				
8075		NUR FATMA ADI BAH I I	✓	✓	✓	✓	✓				
8076		NUG KHOMATUN KHARASAH I I	✓	✓	✓	✓	✓				
8077		NURLALA ANGGARA NI <i>lela</i>	✓	✓	✓	✓	✓				
8078		OKLAVIA YAMAKAWATI	✓	✓	✓	✓	✓				
8079		OPHLYUMATI <i>Yaruk</i>	✓	✓	✓	✓	✓				
8080		RAHMAN I	✓	✓	✓	✓	✓				
8081		RISETIYOWATI ANDRIANI	✓	✓	✓	✓	✓				
8082		RIKA SRI HAWAN I I	✓	✓	✓	✓	✓				
8083		RIZKY NOVITA MUSLIMAH I I	✓	✓	✓	✓	✓				
8084		RAF FAIRUJH ALYANZA <i>Bela</i>	✓	✓	✓	✓	✓				
8085		YUSITA NUR SAFITH	✓	✓	✓	✓	✓				

DAFTAR HADIR POST TES
KELAS : XI JB 1
SMK NEGERI 3 MAGELANG
TAHUN PELAJARAN 2015/2016

MATA PELAJARAN : FATA HIDANG
KOMPETENS DASAR : MINUMAN NON ALKOHOL
HARI / TANGGAL : 28 Agustus 2015

No.	NAMA SISWA	PARAF	PENGEMBALIAN	NILAI	KETERANGAN
			PARAF		
1	Aditya Hikmah N	1 Abu	1 Abu	100	
2	Agnia Dwi Kusuma W	2 Ayu	2 Ayu	90	
3	Annisa Pornaningsih	3 Abu	3 Abu	80	
4	Arifah Rochman	4 Agni	4 Agni	90	
5	Awan Kurniawan	5 Abu	5 Abu	90	
6	Cindi Anggraeni	6 Cici	6 Cici	100	
7	Dhea Retno Rismaya	7 Dhea	7 Dhea	70	
8	Dian Mei Anggraeni	8 Masi	8 Masi	90	
9	Din Dinar Safira Kamal	9 Dini	9 Dini	70	
10	Dwi Intah Styowati	10 Intah	10 Intah	90	
11	Farah Tri Wulansari	11 Intah	11 Intah	90	
12	Galang Lintang P	12 Galang	12 Galang	90	
13	Ghea Amanda Purnomo	13 Ghea	13 Ghea	100	
14	Irhesa Pramita Andini	14 Intah	14 Intah	80	
15	Khadhafi Bhakti pp	15 Khadha	15 Khadha	80	
16	Khoirul Maghfiroh	16 Khadha	16 Khadha	90	
17	Lucia Megantari H	17 Lucia	17 Lucia	90	
18	Muhammad Nurhuda	18 Maw	18 Maw	90	
19	Natasyifa Ramadhanti	19 Natasya	19 Natasya	90	
20	Putri Afifatul Rohmah	20 Putri	20 Putri	80	

21	Putri Ragil Wulandari	21 <i>Ragil</i>	21 <i>Ragil</i>	90
22	Ragil Ermawati	22 <i>Ragil</i>	22 <i>Ragil</i>	95
23	Rahmat Nugroho Putro	23 <i>Rahmat</i>	23 <i>Rahmat</i>	90
24	Retno Kusniyati	24 <i>Retno</i>	24 <i>Retno</i>	95
25	Salsawa Anisa Rian D	25 <i>Salsawa</i>	25 <i>Salsawa</i>	90
26	Satria Ilham P	26 <i>Satria</i>	26 <i>Satria</i>	80
27	Shely Diah Retno Sari	27 <i>Shely</i>	27 <i>Shely</i>	97.5
28	Sri Islamiyati	28 <i>Sri</i>	28 <i>Sri</i>	90
29	Tri Suryani	29 <i>Tri</i>	29 <i>Tri</i>	95
30	Uswatun Chasanah	30 <i>Uswatun</i>	30 <i>Uswatun</i>	90
31	Wiji Lestari	31 <i>Wiji</i>	31 <i>Wiji</i>	90
32	Yeni Nurkholifah	32 <i>Yeni</i>	32 <i>Yeni</i>	80
33	Yesi Krisda Sari	33 <i>Yesi</i>	33 <i>Yesi</i>	90
34	Yulina Faoziah	34 <i>Yulina</i>	34 <i>Yulina</i>	100
35	Aditya Hikmah N	35 <i>Aditya</i>	35 <i>Aditya</i>	100
36	Agnia Dwi Kusuma W	36 <i>Agnia</i>	36 <i>Agnia</i>	100

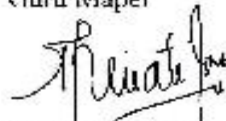
Magelang, 10 September 2015

Mengetahui
Prodi Jasa Boga



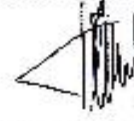
Dra. Azzah Nur Widayati
NIP.19671025 199412 2003

Menyetujui,
Guru Mapel



Dra. Ninik Fatimah Y. M.Pd
NIP.19660626 19903 2011

Guru Mata Pelajaran



Devinta Oktarina
NIM. 12511244001

DAFTAR HADIR POST TES
KELAS : XI JB 1
SMK NEGERI 3 MAGELANG
TAHUN PELAJARAN 2015/2016

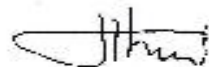
MATA PELAJARAN : TATA HIDANG
KOMPETENS DASAR : MINUMAN PANAS
HARI / TANGGAL : 9 September 2015

No.	NAMA SISWA	PARAF	PENGEMBALIAN	NILAI	KETERANGAN
			PARAF		
1	Aditya Hikmah N	1 Ahr	1 Ahr	90	
2	Agnia Dwi Kusuma W	2 Ang	2 Cing	90	
3	Annisa Purnaningsih	3 Ahr	3 Ahr	97,5	
4	Aritah Rochman	4 Ahr	4 Ahr	90	
5	Awan Kurniawan	5 Ahr	5 Ahr	90	
6	Cindi Anggraeni	6 Cindi	6 Cindi	100	
7	Dhea Retno Rismaya	7 Dhea	7 Dhea	97,5	
8	Dian Mel Anggraeni	8 Dian	8 Dian	90	
9	Din Dinar Safira Kamal	9 Din	9 Din	97,5	
10	Dwi Indah Styuwati	10 Dwi	10 Dwi	90	
11	Farah Tri Wulansari	11 Farah	11 Farah	90	
12	Galang Lintang P	12 Galang	12 Galang	90	
13	Ghea Amanda Purnomo	13 Ghea	13 Ghea	100	
14	Ibhesa Pramita Andini	14 Ibesa	14 Ibesa	80	
15	Khadhafi Bhakti pp	15 Khad	15 Khad	90	
16	Khoirul Maghfiroh	16 Khoir	16 Khoir	90	
17	Lucia Megantari H	17 Lucia	17 Lucia	90	
18	Muhammad Nurhuda	18 Muha	18 Muha	90	
19	Natasyifa Ramadhanti	19 Natasy	19 Natasy	90	
20	Petri Afifatur Rohmah	20 Petri	20 Petri	97,5	

21	Putri Ragil Wulandari	21 <i>Ragil</i>	21 <i>Ragil</i>	50	
22	Ragil Ermawati	22 <i>Ragil</i>	22 <i>Ragil</i>	70	
23	Rahmat Nugroho Putro	23 <i>Rahmat</i>	23 <i>Rahmat</i>	90	
24	Retno Kusniyati	24 <i>Retno</i>	24 <i>Retno</i>	90	
25	Salsawa Anisa Rian D	25 <i>Salsawa</i>	25 <i>Salsawa</i>	90	
26	Satria Ilham P	26 <i>Satria</i>	26 <i>Satria</i>	80	
27	Shely Diah Retno Sari	27 <i>Shely</i>	27 <i>Shely</i>	90	
28	Sri Islamiyati	28 <i>Sri</i>	28 <i>Sri</i>	90	
29	Tri Suryani	29 <i>Tri</i>	29 <i>Tri</i>	90	
30	Uswatun Chasanah	30 <i>Uswatun</i>	30 <i>Uswatun</i>	90	
31	Wiji Lestari	31 <i>Wiji</i>	31 <i>Wiji</i>	90	
32	Yeni Nurkholifah	32 <i>Yeni</i>	32 <i>Yeni</i>	80	
33	Yesi Krisda Sari	33 <i>Yesi</i>	33 <i>Yesi</i>	90	
34	Yulina Faoziah	34 <i>Yulina</i>	34 <i>Yulina</i>	100	
35	Aditya Hikmah N	35 <i>Aditya</i>	35 <i>Aditya</i>	100	
36	Agnia Dwi Kusuma W	36 <i>Agnia</i>	36 <i>Agnia</i>	90	

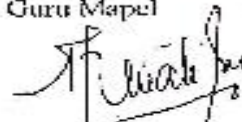
Magelang, 29 Agustus 2015

Mengetahui
Predi Jasa Boga



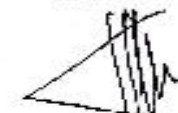
Dra. Afifah Nur Widayati
NIP.19671025 199412 2003

Menyetujui,
Guru Mapel



Dra. Ninik Fatimah Y., M.Pd
NIP.19660626 19903 2011

Guru Mata Pelajaran



Devinta Oktariana
NIM 12511244001

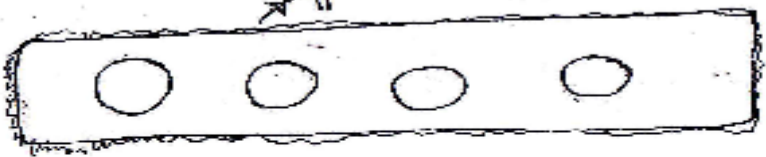
BUFFET

Nama : Hani Septia
No. Absen : 17
Kelas : XI JB 3

sate

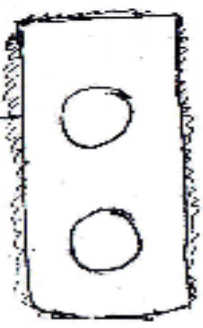
buffet
siamay

buffet nasi

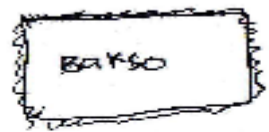


Minuman

Buah



Bakso



Nama : Bangkit Andika Cahya

Kelas : XI JB 2

Nomor : 08

1. Minuman panas adalah minuman yang disajikan dalam keadaan panas.

2. Minuman panas tradisional

a) ber paku : minuman yang terbuat dari tepung - tepung

adalah sate yang menggunakan kayu secang menjadikan ber paku
kemudian meleh.

b) Bajigur : minuman tradisional yang terbuat dari tepung - tepung
Uppu, diberi santan dan kelapa muda.

3. 3 minuman barat

a) Coklat panas

b) Kopi latte

c) Kopi espresso.